



**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 основного 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	111
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 09.12.2016г №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 основного общего образования. Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также 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 09.12.2016г №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)	-	
Нормативный срок реализации на базе ООО или на базе СОО	3 г.10 мес.	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО или на базе СОО	5904 ч.	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	3 г.10 мес.	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	5904 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>4464</b>	<b>2304</b>
общеобразовательный цикл	<b>2196</b>	<b>596</b>
общепрофессиональный цикл	<b>324</b>	<b>170</b>
профессиональный цикл	<b>1872</b>	<b>1538</b>
в т.ч. практика: - учебная - производственная		1224 504 720
Вариативная часть образовательной программы	<b>1440</b>	<b>912</b>
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	1074	714
ПМ 06 Формирование ключевых компетенций для цифровой экономики	144	102
ПМ.07 Предоставление услуг предприятия питания	272	288

Общепрофессиональный цикл	366	198
Профессиональный цикл	658	324
ГИА в форме демонстрационного экзамена	72	
Всего	5904	3216

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

		<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	<b>Навыки:</b>
		приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		порционирование (комплектование), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;
		ведение расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		<b>Умения:</b>
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
		выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;
		выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
		владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;
		нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;
		порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной

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

		<p>изделий, закусок;</p> <p>условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p> <p>правила оформления заявок на склад;</p> <p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов</p>
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<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> <p>удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;</p>



		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, отваров;

		<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; 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, продуктов;</p>
--	--	--

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

		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 приготовлении соусов, правила их безопасной		

		<p>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 соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,</p>

		сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		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;
		определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;
		доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		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; 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, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к

		<p>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>

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

		<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>
--	--	--

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

		правила, техника общения с потребителями;	
		базовый словарный запас на иностранном языке	
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		<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; 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>

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

		<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></p> <p>подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>– подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>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>

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

		<p>охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>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></p>
		<p>приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</p>
		<p>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
		<p><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>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b> приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</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 напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы</p>

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

		<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>

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

		<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. 04Приготовление, 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

























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	22	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	32	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	36	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	40	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 взаимодействии с подчиненным персоналом; применения экономических и правовых норм РФ.
	ОП.05 Основы калькуляции и учета	30	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	14	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных знаний. Практикоориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области: -использования настоящихили планируемыми видами профессиональнойдеятельности;-использования по характеромвыполняемойпрофессиональнойдеятельности;участияваттестациирабочих мест инструктажапомощникаповара(кондитера),инструктирования их по вопросам контролянавыки,необходимыхдлядостижениятребуемогоуровнябезопасноститруда.
	ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	76	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных знаний. Практикоориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в областииспользованияязыковыхсредствдляобщения(устногоиписьменного)наиностранномязыке ориентированныхтекстов;самостоятельного совершенствования устнойи письменной речи единицами,необходимымидляразговорно-бытовогообщения
	ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	6	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных знаний. Практикоориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области: -анализа негативныхвоздействийчрезвычайныхситуаций;приемапрофилактическихмердлясниженияуровня индивидуальнойиколлективнойзащитыоторужиямассовогопоражения;применения первичных средств индивидуальнойзащиты;навоинскихдолжностяхвсоответствииисполученнойпрофессией;владенияспособамибесконфликтного саморегуляциивповседневнойдеятельностииэкстремальныхусловияхвоеннойслужбы;оказанияпервой помощи
	ОП.09Физическая культура	36	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных знаний. Практикоориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области: -достижения профессиональныхцелей;применениярациональныхприемовдвигательныхфункцийвпрофессиональной профессии(специальности)
0	ОП.10 Основы финансовой грамотности	36	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных знаний. Практикоориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области: -финансово-кредитных отношений
1	ОП 11. Основы бережливого производства	38	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных знаний. Практикоориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний определять принципы бережливого производства
0	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	74	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных знаний. Практикоориентированные занятия нацелены на формирование навыков, умений и знаний в области: -использования производственногоинвентаря, инструментов, весоизмерительныхприборов;обработки различных видов сырья(птицы, дичи, кролика);приготовления,порционирования(комплектования),упаковкинавынос, хранения разнообразного ассортимента;ведениярасчетовпотребителями
	ПМ.02 Приготовление,	40	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных знаний.

1	оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		Практикоориентированные занятия нацелены на формирование навыков работы, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соуса, закусок, упаковки, складирования неиспользованных продуктов; оценки качества, порционирования, ведения расчетов потребителями.
2	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	210	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных навыков. Практикоориентированные занятия нацелены на формирование навыков, умений и знаний в области оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора рецептур, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции.
3	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	222	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных навыков. Практикоориентированные занятия нацелены на формирование навыков, умений и знаний в области оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора рецептур, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции.
4	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	112	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных навыков. Практикоориентированные занятия нацелены на формирование навыков, умений и знаний в области оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора рецептур, отделки полуфабрикатов; подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства, порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции.
5	ДПБ.00 Дополнительный профессиональный блок	416	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных навыков. Практикоориентированные занятия нацелены на формирование навыков, умений и знаний в области оформления документов по кассовым операциям, государственными денежными знаками.
Итого		1440	-

### 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,	МДК 01.02.	108	4	Овощной цех, мясо-рыбный цех, мясной	Руководитель практики

	<p>кулинарных изделий разнообразного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление полуфабрикатов из овощей;</li> <li>- приготовление полуфабрикатов из рыбы;</li> <li>- приготовление полуфабрикатов из мяса;</li> <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>	<p>Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p> <p>ППП Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>			<p>цех, рыбный цех, птицеголевой цех</p>	
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> </ul>	<p>МДК 02.02</p> <p>Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>ПП. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	252	4	Горячий цех	Руководитель практики

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

	<p>разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление блюд и гарниров из круп разнообразного ассортимента;</li> <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,</p>	<p>МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	180	6	Холодный цех, горячий цех,	Руководитель практики

<p>закуска разнообразного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка рабочего места для приготовления бутербродов и банкетных закусок разнообразного ассортимента;</li> <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</li> </ul>	<p>ПП. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>				
--	--	--	--	--	--

<p>ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка рабочего места для приготовления холодных блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов разнообразного ассортимента;</li> <li>- приготовление холодных блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов разнообразного ассортимента;</li> <li>- подготовка рабочего места для приготовления холодных супов разнообразного ассортимента;</li> <li>- приготовление холодных супов разнообразного ассортимента;</li> <li>- подготовка рабочего места для приготовления холодных соусов разнообразного ассортимента;</li> <li>- приготовление холодных соусов разнообразного ассортимента;</li> <li>- подготовка рабочего места для приготовления холодных блюд и закусок диетического питания разнообразного ассортимента;</li> <li>- приготовление холодных блюд и закусок диетического питания разнообразного</li> </ul>					
---	--	--	--	--	--



	ассортимента					
4	<p>Подготовка рабочего места и приготовление к реализации холодных и горячих сладких блюд, 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</li> </ul>	<p>МДК 04.02</p> <p>Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>ПП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	180	7-8	Холодный цех, горячий цех, мучной цех, кондитерский цех	Руководитель практики

	<p>ассортимента;  - приготовление кремов и взбитых сливок разнообразного ассортимента;  - подготовка рабочего места для приготовления суфле, пудингов и других сладких блюд разнообразного ассортимента;  - приготовление суфле, пудингов и других сладких блюд разнообразного ассортимента;  - подготовка рабочего места для приготовления мягкого мороженого разнообразного ассортимента;  - приготовление мягкого мороженого разнообразного ассортимента;  - подготовка рабочего места для приготовления горячих и холодных напитков разнообразного ассортимента;  - приготовление горячих и холодных напитков разнообразного ассортимента;</p>					
5	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:  - подготовка рабочего места</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</p>	252	8	<p>Мучной кондитерский холодный цех</p>	<p>Руководитель практики</p>

<p>для приготовления дрожжевого теста и изделий из него разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление дрожжевого теста и изделий из него разнообразного ассортимента;</li> <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> </ul>	<p>изделий разнообразного ассортимента</p>				
--	--	--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"><li>- подготовка рабочего места для приготовления конфет и десертов разнообразного ассортимента;</li><li>- приготовление конфет и десертов разнообразного ассортимента;</li></ul>					
--	---	--	--	--	--	--

#### 5.4. Календарный учебный график



### 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 %

	(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**  
**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

Владеть навыками	<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>
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>- 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>
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 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 322 ч.

в том числе в форме практической подготовки 230 ч

Из них на освоение МДК 116 ч.

в том числе самостоятельная работа 18 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 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>44</b>	18	<b>36</b>	18	8	-	-	-
<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>92</b>	32	<b>80</b>	32	10	<b>2</b>	-	-
	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>322</b>	<b>230</b>	<b>132</b>	82	18	8	<b>72</b>	<b>108</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>2 курс, 3 семестр</i>				
<b>МДК. 01.01</b> <b>Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</b>			<b>44</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>	<b>Содержание:</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	<b>1</b>	<b>Введение.</b> Понятия сырьё, полуфабрикаты, изделия. Классификация кулинарных блюд и изделий. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) 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 HACCP 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>		
<b>Тема 1.2.</b> <b>Организация процесса приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента</b>	<b>Содержание:</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	<b>2</b>	<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</b>		



для блюд и кулинарных изделий		и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к 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. Характеристика технологических операций, выполняемых в овощном цехе. Организация работы овощного цеха. Правила безопасной организации работы в овощном цехе. 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		
	3	<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	2	3
	4	<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.	2	2
	5	<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.	2	3
	6	<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.	2	3
Тема 1.3.	Содержание:			2

<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>Машины для обработки рыбы.</b> Виды необходимого технологического оборудования для обработки рыбы, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и правила их безопасного использования. Правила эксплуатации машин для обработки рыбы и устранение неисправностей, возникающих в ходе работы. <b>Правила безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки</b>	2	2
	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 машин. Эксплуатация машин. Устранение неисправностей, возникающих при работе.	2	3

	16	<b>Размолочные механизмы. Куттеры.</b> Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Правила ухода за оборудованием	2	2
	17	<b>Котлетоформовочные машины.</b> Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Правила ухода за оборудованием	2	2
	18	<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 одну из тем: «Новые виды технологического оборудования для обработки ...», «Новые виды инструментов для обработки ...» - Решение производственных задач по организации рабочих мест, составление схемы организации рабочего места для приготовления .... - Решение проблемных ситуаций по эксплуатации машин. - Решение задач на расчет необходимо количества сырья для приготовления заданного количества полуфабрикатов	8	3
<b>Промежуточная аттестация: комплексный дифференцированный зачет с МДК. 01.02</b>				
<b>Итого по МДК. 01.01 - 44 ч</b> Занятия во взаимодействии с преподавателем – 36 часов (из них теоретическое обучение – 18 ч., практических занятий – 18 ч.); самостоятельной работы обучающегося – 8 часов;				
<b>МДК.01.02</b> <b>Процессы приготовления, подготовок реализации кулинарных полуфабрикатов</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</b>	2	2

		назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и 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>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.		2	2
5	<b>Нерыбное водное сырьё.</b> Товароведная характеристика нерыбного водного сырья. 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> Химический состав и пищевая ценность мяса. Морфологическое строение мяса. Классификация мяса. Маркировка мяса. Органолептическая оценка качества, безопасность мяса. Общие и специфические показатели.		2	2
7	<b>Мясные товары.</b> Мясные субпродукты. Мясо кролика Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мясного сырья.		2	2
8	<b>Мясо домашней птицы и пернатой дичи.</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 традиционных		2	2

		видов мяса, домашней птицы, дичи, процессы, происходящие при хранении.		
<b>Тема 1.2.</b> <b>Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов</b>	<b>Содержание:</b>		2	3
	9	<p><b>Практическое занятие. Обработка и нарезка клубнеплодов</b>  <b>Обработка, нарезка, формовка овощей.</b> Последовательность выполнения технологических операций.</p> <p>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>Обработка 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>		
10	<p><b>Практическое занятие. Обработка и нарезка корнеплодов</b></p> <p>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,</p>	2	3	

	<p>хранения пищевых продуктов. 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. Нарезание моркови: соломкой, брусочками, дольками, кубиками, ломтиками, кружочками. Нарезание свеклы: соломкой, кубиками, ломтиками. Ознакомление с нормами отходов, способами минимизации отходов при обработке моркови и свёклы, способы хранения очищенных моркови и свёклы, правилами утилизации отходов. Расчёты по нормам отходов корнеплодов, взаимозаменяемость. <b>Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения</b></p>		
11	<p><b>Практическое занятие. Обработка и нарезка капустных овощей</b> 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. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов Последовательность выполнения технологических операций. 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 Расчёты по нормам отходов при обработке капусты, на взаимозаменяемость сырья. Ознакомление с правилами, условиями, сроками хранения; способами упаковки, складирования; видами оборудования, посуды, используемыми для упаковки, хранения пищевых продуктов.</p>	2	3
12	<p><b>Практическое занятие. Обработка и нарезка луковых овощей.</b> 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 Последовательность выполнения технологических операций. 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 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
13	<p><b>Практическое занятие. Обработка и нарезка салатно – шпинатных, пряных, десертных</b></p>	2	3

	<p><b>овощей и плодовых овощей</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.  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  Обработка и нарезание тыквенных овощей: тыква, кабачки, патиссоны, огурцы.  Обработка и нарезание томатных овощей: помидоры, баклажаны, перец стручковый.  Обработка бобовых овощей: стручки фасоли, бобов, зеленого горошка.  Обработка зерновых овощей: сахарная кукуруза.  <b>Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)</b></p>		
	<p>14 <b>Практическое занятие. Обработка консервированных овощей, грибов и пряностей.</b>  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. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей и грибов  Ознакомление с алгоритмом обработки, с формами нарезки, размерами и кулинарным использованием, нормами отходов, способами минимизации отходов при обработке грибов, способами хранения очищенных грибов.  Обработка консервированных овощей, грибов. Подготовка и применение пряностей и приправ  ознакомление со способами предотвращения потемнения обработанных грибов, санитарно-гигиеническими требованиями к ведению процесса обработки, правилами утилизации отходов.  <b>Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения</b>  <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> <p>15 <b>Механическая кулинарная обработка рыбы.</b>  <b>Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.</b>  <b>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.</b>  <b>Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде</b></p>	2	2

	<p>Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.</p> <p>Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций.</p> <p>Методы обработки рыбы с костным скелетом: размораживание, очистка от чешуи, удаление головы 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.</p> <p>Правила охлаждения и замораживания обработанной рыбы.</p> <p>Правила хранения обработанной рыбы в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p>		
	<p>16 <b>Механическая кулинарная обработка без чешуйчатой рыбы, осетровой рыбы, нерыбного водного сырья</b></p> <p>Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>Обработка рыбы с костным скелетом.</p> <p>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</p> <p>Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения</p> <p>Последовательность и правила обработки рыбы и нерыбных продуктов моря в натуральном и переработанном виде. Обработка нерыбного водного сырья</p> <p>Правила хранения обработанных нерыбных продуктов моря.</p>	2	2
	<p>17 <b>Практическое занятие. Расчёт массы обработанного сырья.</b></p> <p>Выполнение расчётов. Расчёт массы обработанного сырья. Составление заявки на сырье.</p>	2	3
<p><b>Тема 1.4.</b> <b>Обработка, подготовка мяса, субпродуктов</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p>	2	2
	<p>18 <b>Обработка мяса. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей и бараньей туши.</b></p> <p>Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Организация хранения обработанных мясных продуктов, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними</p> <p>Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.</p> <p>Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в</p>		



		<p>процессе подготовки сырья и его обработки. <b>Хранение, кулинарное назначение</b></p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья.</p> <p>Обработка мороженого и охлаждённого мяса</p> <p>Оттаивание медленное и быстрое, обмывание, обсушивание.</p> <p>Разделка и обвалка передней четвертины, задней четвертины, зачистка, сортировка и кулинарное использование частей мяса. Способы минимизации отходов.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p>		
	19	<p><b>Кулинарная разделка и обвалка свиной туши.</b></p> <p>Зачистка, сортировка и кулинарное использование частей мяса.</p>	2	2
	20	<p><b>Обработка костей. Обработка субпродуктов</b></p> <p>Обработка голов, ног, мозгов, печени, почек, языков, желудков, сердца, лёгкого, вымя, хвостов.</p> <p>Разрубание, промывание, использование костей.</p>	2	2
	21	<p><b>Практическое занятие. Расчёт массы обработанного сырья</b></p> <p>Расчёт массы обработанного сырья. <b>Составление заявки на сырьё</b></p>	2	3
<p><b>Тема 1.5.</b></p> <p><b>Обработка, подготовка домашней птицы дичи</b></p>	<b>Содержание:</b>			
	22	<p><b>Механическая кулинарная обработка птицы, кролика.</b></p> <p><b>Обработка домашней птицы, дичи, кролика</b></p> <p>Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест.</p> <p>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</p> <p>Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними</p> <p>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.</p> <p>Обработка кролика.</p>	2	2
	23	<p><b>Практическое занятие. Расчёт массы обработанного сырья</b></p> <p>Расчёт массы обработанного сырья</p>	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>			
		<p>Составление и ведение терминологического словаря.</p> <p>- Решение задач на определение норм отходов, на расчёт нормы закладки продуктов.</p> <p>- Составление алгоритма механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов, субпродуктов, сельскохозяйственной птицы.</p> <p>- Составление схем разделки туш</p> <p>- Подготовка информации, слайдовой презентации, написание реферата на одну из тем:</p> <p>- Товароведная характеристика нетрадиционных видов овощей.</p>	8	3

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Современные методы обработки продуктов.</li> <li>- Контроль качества поступающих на склад продуктов, методы входного контроля.</li> <li>- Виды фигурной нарезки овощей, карвинг.</li> </ul>		
<b>Раздел 2.</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</b>			
<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>		
	24 <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
	25 <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
	26 <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 рецептур, выполнение расчётов, заполнение требований в кладовую.	2	3
	27 <b>Практическое занятие. Полуфабрикаты из рыбы</b> Составление технологических схем. Составление технологических карт. Расчёт энергетической ценности рыбного сырья	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> ведение терминологического словаря. Подготовка реферата и/или слайдовой презентации на одну из тем «Особенности приготовления полуфабрикатов из рыб семейства .....», «Особенности приготовления полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря»	2	3
<b>Раздел 3.</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента</b>			

для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи					
<p align="center"><b>Тема 3.1.</b></p> <p align="center"><b>Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них</b></p>	<b>Содержание:</b>				
	<p>28 <b>Крупнокусковые полуфабрикаты для жарки.</b>  <b>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</b>  <b>Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья.</b>  <b>Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.</b>  Ассортимент, рецептуры, классификация полуфабрикатов из мяса. Методы приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь, сохранности пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.  <b>Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины.</b>  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>			2	2
	<p>29 <b>Мелкокусковые полуфабрикаты для жарки.</b>  <b>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</b>  <b>Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья.</b>  <b>Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.</b>  Ассортимент, рецептуры, классификация полуфабрикатов из мяса. Методы приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь, сохранности пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.  <b>Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины.</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.  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>			2	2
<p>30 <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;</p>	2	2			

		- 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.		
<b>Итого за 3 семестр по МДК 01.02 – 70 ч.</b>				
Занятия во взаимодействии с преподавателем – 60 часов (из них теоретическое обучение – 38 ч., практических занятий – 22 ч.); самостоятельной работы обучающегося – 10 часов;				
<b>2 курс, 4 семестр</b>				
<b>Тема 3.1. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них</b>	<b>Содержание:</b>			
	1	<b>Крупнокусковые полуфабрикаты для тушения.</b> Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины Требования к качеству полуфабрикатов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования.	2	2
	2	<b>Порционные и мелкокусковые полуфабрикаты для тушения.</b> Технологический процесс приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении порционных и мелкокусковых полуфабрикатов для тушения. - из говядины: зразы натуральные, гуляш, азу; - из баранины: баранина духовая, мясо для плова, рагу; - из свинины: свинина духовая, гуляш, рагу. Требования к качеству полуфабрикатов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования.	2	2
	3	<b>Рубленые полуфабрикаты из мяса.</b> Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении рубленых полуфабрикатов из мяса: бифштекс рубленный, котлеты, биточки, шницель, тефтели, рулет, фрикадельки. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования.	2	2
4	<b>Натуральные и рубленые полуфабрикаты из мяса домашней птицы, кролика.</b> Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней	2	2	

	<p>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>Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении натуральных 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 полуфабрикатов для последующего использования.</p>		
5	<p><b>Полуфабрикаты из субпродуктов.</b></p> <p>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.</p>	2	2
6	<p><b>Практическое занятие. Полуфабрикаты из мяса</b></p> <p>Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Ознакомление с рецептурами, расчёт необходимого количества сырья. Расчёт выхода полуфабрикатов. Изменение нормы закладки продуктов в соответствии с выходом полуфабриката</p> <p>Взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учётом принятых норм взаимозаменяемости.</p>	2	3
7	<p><b>Практическое занятие. Полуфабрикаты из мяса домашней птицы, кролика.</b></p> <p>Работа со сборником рецептур. Ознакомление с рецептурами, расчёт необходимого количества сырья. Расчёт выхода полуфабрикатов. Изменение нормы закладки продуктов в соответствии с выходом полуфабриката</p>	2	3
8	<p><b>Практическое занятие. Расчёт выхода полуфабрикатов.</b></p> <p>Изменение нормы закладки продуктов в соответствии с выходом полуфабриката. Заполнение таблиц, составление технологических схем. Работа со сборником рецептур. Расчёт энергетической ценности полуфабрикатов из мяса</p>	2	3
9	<p><b>Практическое занятие. Приготовление полуфабрикатов из мяса.</b></p> <p>Работа со сборником рецептур, выполнение расчётов, заполнение требований в кладовую.</p>	2	3
10	<p><b>Практическое занятие. Приготовление полуфабрикатов из мяса.</b></p> <p>Составление технологических карт. Составление карт брака.</p>	2	3
<b>Промежуточная аттестация: комплексный дифференцированный зачет (МДК. 01.01. и МДК. 01.02.)</b>		<b>2</b>	
<p><b>Итого за 4 семестр – 22 часа,</b></p> <p>Занятий во взаимодействии с педагогом – 20 ч, из них практических занятий – 10 ч.</p> <p>Промежуточная аттестация – 2 ч.</p>			
<p><b>Итого по МДК. 01.02 - 92 часа</b></p> <p>занятия во взаимодействии с педагогом – 80 часов (из них теоретическое обучение – 48 ч., практических занятий – 32 ч.);</p>			

<p>самостоятельная работа обучающегося – 10 часов;  промежуточная аттестация – 2 часа</p>		
<p><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  - выбор/подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов  - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов  - оценка качества и 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  - порционирование (комплектование)  - 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.  Промежуточная аттестация – зачёт</p>	72	3
<p><b>Производственная практика.</b>  <b>Виды работ и трудовые действия:</b>  - - подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи  - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов  - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов  - 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  - обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи  - утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов  - хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи  - приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных  - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента</p>	108	3

<p>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи          Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт</p>		
<p><b>Экзамен по ПМ. 01</b></p>	<p><b>6</b></p>	
<p>всего 322 часов, в том числе:          - занятия во взаимодействии с преподавателем по МДК – 116 ч. (из них практических занятий – 50 ч);          - учебной практики – 72 часа;          - производственной практики – 108 часов;          - промежуточная аттестация – 8 часов;          - самостоятельной работы обучающегося – 18 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» (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 профессиональных общих компетенций	Критерии оценки	Методы оценки
ПК1.1	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара 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 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 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 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><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практической деятельности;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <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 практике, выполнение заданий на зачете по учебной практике, дифференцированном зачете по производственной практике</p>

**ПК 1.2.**  
**ПК 1.3.**  
**ПК 1.4.**

Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:

- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
- соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и при приготовлении 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);
- 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;

**Текущий контроль:**  
наблюдение и оценка процесса выполнения:  
- заданий для практической работы;  
- заданий по учебной и производственной практике;  
- заданий по самостоятельной работе

**Промежуточная аттестация:**  
наблюдение и оценка выполнения:  
практических заданий на комплексном дифференцированном зачете по МДК, выполнение заданий экзамена по ПМ  
оценка защиты отчетов по учебной и производственной практике, выполнение заданий на зачете по учебной практике и дифференцированном зачете по производственной практике

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <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>		
<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 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; -заданий на экзамене по модулю ПМ; Защита отчетов по учебной и</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 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>		мыс-
<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		

<b>ОК 10.</b>	<p>технологий для реализации профессиональной деятельности</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>	<p>производственной практикам, заданий на зачете по учебной практике, заданий на дифференцированном зачете по производственной практике</p>
---------------	--	---

## 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 596 ч.

в том числе в форме практической подготовки 478 ч

Из них на освоение МДК 150 ч.

в том числе самостоятельная работа 36 ч.

практики, в том числе учебная 144 ч.

производственная 252 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	
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
<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>44</b>	16	<b>36</b>	16	8	-	-	-
<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>150</b>	66	<b>114</b>	66	28	8	-	-

	Учебная практика	<b>144</b>	144					<b>144</b>	
	Производственная практика	<b>252</b>	252						<b>252</b>
	Промежуточная аттестация	<b>6</b>	-			<b>6</b>			
	<b>Всего:</b>	<b>596</b>	478	<b>150</b>	94	<b>36</b>	<b>14</b>	<b>144</b>	<b>252</b>

### 3.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
МДК. 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		44	
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 1.1. Введение	<b>Содержание:</b>	2	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 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.		

<b>Тема 1.2. Организация и планирование работы производства</b>	<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.</p> <p>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.</p> <p>Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</p> <p>Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	2	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.</p> <p>Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	2	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> <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</p>	2	3

		<b>инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.</b>		
	5	<b>Практическое занятие. Производственный инвентарь, оборудование мучного цеха.</b> 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.	2	3
	6	<b>Практическое занятие. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), подготовки на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок.</b> Ознакомление со способами и правилами порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.	2	3
<b>Тема 1.3. Технологическое оборудование, правила его безопасного использования</b>	<b>Содержание:</b>			
	7	<b>Практическое занятие. Машины для измельчения и протирания продуктов.</b> Ознакомление с назначением, устройством, классификацией, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности машины для измельчения и протирания продуктов: протирочные машины, процессор кухонный, блендер Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация машин. Устранение неисправностей, возникающих при эксплуатации машин.	2	3
	8	<b>Просеиватели, правила их безопасного использования.</b> Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности.	2	2
	9	<b>Тестомесильные машины. Тестораскаточные машины.</b> Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности.	2	2
	10	<b>Практическое занятие. Машины для обработки муки и теста.</b> Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация машин. Устранение неисправностей, возникающих при эксплуатации машин.	2	3
	11	<b>Блинницы.</b> Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация машин. Устранение неисправностей, возникающих при эксплуатации машин.	2	2
<b>Тема 1.4. Товароведная характеристика сырья.</b>	<b>Содержание:</b>			
	12	<b>Мука.</b> Строение зерна. Характеристика основных его частей. Товароведная характеристика муки; химический состав и пищевая ценность, классификация и ассортимент муки, характеристика основных видов муки, требования к качеству, хранение. Подготовка к производству.	2	2
	13	<b>Крупы и бобовые. Макароны изделия.</b>		2



		Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых. 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.	2	
14	<b>Молоко и молочные продукты. Кисломолочные продукты.</b> Товароведная характеристика: - химический состав и пищевая ценность - классификация и ассортимент - характеристика основных групп - требования к качеству - хранение		2	2
15	<b>Практическое занятие. Масло коровье.</b> Ознакомление с ассортиментом и товароведной характеристикой масла коровьего по стандарту. Оценка качества масла. Подготовка к производству. Решение производственных задач.		2	3
16	<b>Характеристика пищевых жиров.</b> 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.		2	2
17	<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	3
18	<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	3
<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 рефератов и /или слайдовых презентаций по новым видам сырья и оборудования			8	3
Итого по МДК. 02.01. объём образовательной программы – 44 часа, включая:				

занятия во взаимодействии с преподавателем – 36 часов (в том числе практических занятий – 16 ч); самостоятельной работы обучающегося – 8 часов;			
<b>МДК.02.02</b> <b>Процессы приготовления, подготовк реализацию презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		150	
<b>Раздел 1.</b> <b>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бульонов, отваров и супов разнообразного ассортимента</b>			
<b>Тема 1.1.</b> <b>Технология приготовления бульонов и отваров</b>	<b>Содержание:</b>		2
	1	<p><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.  Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров  Классификация и ассортимент, рецептуры, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров  Требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров.  Температурный режимы 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.  Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров  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,</p>	

		<p>замораживания и хранения готовых бульонов, отваров. Требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; правила маркирования упакованных бульонов, отваров, правила заполнения этикеток.</p> <p>Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации</p>		
<p><b>Тема 1.2.</b> <b>Приготовление супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных</b></p>	<b>Содержание:</b>			
	2	<p><b>Заправочные супы. Щи, борщи.</b> 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. Правила выбора 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. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: 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. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей. 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	2
	3	<p><b>Рассольники. Солянки.</b> Рассольники. Ассортимент. Рецептуры и методы приготовления. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения рассольников, солянок. Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций</p>	2	2

		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.		
4-6	<p><b>Лабораторное занятие. Приготовление заправочных супов.</b></p> <p>Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента</p> <p>Отработка практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов</p> <p>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> </ul> <p>соблюдение выхода супов при порционировании; выдерживание температуры подачи супов.</p>	6	3	
7	<p><b>Супы картофельные, с крупами, бобовыми и макаронными изделиями</b></p> <p>Ассортимент. Рецептуры и методы приготовления.</p> <p>Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями</p> <p>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	2	
8	<p><b>Молочные супы. Супы-пюре.</b></p> <p>Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких супов разнообразного</p>	2	2	

	<p>ассортимента</p> <p>Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента</p> <p>Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления</p> <p>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.</p> <p>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>		
9	<p><b>Вегетарианские супы. Диетические супы. Региональные супы.</b></p> <p>Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента</p> <p>Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия 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</p>	2	2

		готовых супов; правила маркирования упакованных супов, правила заполнения этикеток.		
	10-12	<p><b>Лабораторное занятие. Приготовление картофельных и молочных супов.</b>  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> </ul> <p>соблюдение выхода супов при порционировании; выдерживание температуры подачи супов.</p>	6	3
<p><b>Тема 1.3.</b>  <b>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции навынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</b></p>	<b>Содержание:</b>			
	13	<p><b>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции.</b>  Ассортимент и цены на супы на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.  Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя. Методика расчетов сырья на определенное количество порций супа с учетом сезонности, взаимозаменяемость.</p>	2	2
	<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>		6	3
<p><b>Раздел 2.</b>  <b>Приготовление, непродолжительно хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</b></p>				
<p><b>Тема 2.1.</b>  <b>Приготовление полуфабрикатов для соусов</b></p>	<b>Содержание:</b>			
	1	<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</p>	2	2

		<p>ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства</p> <p>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.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов.</p> <p>Охлаждение, замораживание, хранение отдельных компонентов соусов; размораживание, разогревание соусных полуфабрикаты. Требования к качеству. Сроки хранения, использование.</p>		
<b>Тема 2.2. Приготовление соусов</b>	<b>Содержание:</b>			
	2	<p><b>Горячие соусы.</b></p> <p>Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке</p> <p>Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов</p> <p>Назначение и использование. Классификация. Рецептуры. Пищевая ценность.</p> <p>Методы приготовления соусов разнообразного ассортимента. Нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции. Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных</p> <p>Соусы мясные красные. Технология приготовления мясного красного соуса и его производных.</p> <p>Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и 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>	2	2

		<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>  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	2
4		<p><b>Практическое занятие. Расчет сырья.</b>  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	3
5-7		<p><b>Лабораторное занятие. Приготовление соусов.</b>  Организация рабочего места повара по приготовлению соусов</p> <p>Приготовление соусов</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов</p> <p>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</p>	6	3



		<p>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 изамораживание готовых соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных соусов. Декорирование тарелок</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	3
<b>Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</b>				
<b>Тема 3.1. Приготовление и творческое оформление блюд и гарниров из овощей.</b>	<b>Содержание:</b>			
	1	<p><b>Отварные, припущенные и жаренные блюда и гарниры из овощей.</b> Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов 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. 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. 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. 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</p>	2	2

		из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей.		
2		<p><b>Тушеные, запеченные, фаршированные блюда и гарниры из овощей. Блюда из грибов</b>  Методы приготовления блюд и гарниров из овощей, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов: тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов.</p> <p>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;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей.</p> <p>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</p>	2	2
3		<p><b>Практическое занятие. Расчет сырья.</b>  Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции.</p> <p>Расчет нормы закладки продуктов на определенное количество порций.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода гарнира с учётом сезонность и взаимозаменяемости продуктов.</p>	2	3
4-6		<p><b>Лабораторное занятие. Приготовление блюд из овощей и грибов.</b>  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> </ul>	6	3

		<ul style="list-style-type: none"> <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 HACCP).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Составление алгоритма/технологических схем приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов.</li> <li>- подготовка реферата и/или слайдовой презентации по новым видам блюд из овощей и грибов.</li> </ul>	4	3
<p align="center"><b>Тема 3.2.</b></p> <p align="center"><b>Приготовление и творческое оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий</b></p>		<p><b>Содержание:</b></p>		
	7	<p><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. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>Хранение готовых блюд и гарниров из круп правила охлаждения, замораживания, разогрева.</p> <p>Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования</p> <p>Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.</p>	2	2
		<p><b>Содержание:</b></p>		
	8	<p><b>Приготовление простых блюд из бобовых, кукурузы и макаронных изделий</b></p> <p>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.</p> <p>Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры,</p>	2	2

	<p>методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>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</p> <p>Способы сервировки и подачи блюд из бобовых и кукурузы в виде блюда и гарнира</p> <p>Варианты оформления для подачи в виде блюда и гарнира.</p> <p>Температура подачи.</p> <p>Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из макаронных изделий</p> <p>Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из макаронных изделий</p> <p>Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов</p> <p>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.</p>		
9	<p><b>Практическое занятие. Работа со сборником рецептов</b></p> <p>Работа со сборником рецептов. Выполнение расчётов нормы закладки продуктов на определенное количество порций.</p>	2	3
10-12	<p><b>Лабораторное занятие. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий</b></p> <p><b>Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий</b></p> <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;</p>	6	3

		<p>Доведение до вкуса, нужной консистенции блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>расчёт соотношения жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления.</p> <p>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>		
<b>Самостоятельная работа:</b>			4	3
<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 HACCP).</p> <p>- Составление алгоритма/технологических схем приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий</p> <p>- Подготовка реферата и/или слайдовой презентации по новым видам блюд из круп, бобовых и макаронных изделий</p>				
<b>Раздел 4.</b>				
<b>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</b>				
<b>Тема 4.1.</b>	<b>Содержание:</b>			
<b>Приготовление и творческое оформление блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога и сыра</b>	<p>1 <b>Технология приготовления и оформление блюд и закусок из яиц, творога и сыра.</b></p> <p>Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра</p> <p>Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра</p> <p>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.</p> <p>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,</p>	2	2	

		<p>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 4.2.</b> <b>Приготовление и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий из муки</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>2</p>	<p><b>Приготовление горячих блюд и 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</i>, требования к качеству, температура подачи блюд, кулинарных изделий из муки; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</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	2
	3	<p><b>Практическое занятие. Расчет сырья.</b></p> <p>Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов</p> <p>Рассчитывать нормы закладки продуктов на определенное количество порций.</p>	2	3

		Учитывать сезонность при расчете гарнира и производить взаимозаменяемость продуктов.		
	4-6	<p><b>Лабораторное занятие. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки</b></p> <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p><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;</p> <p>порционирование, сервировка и оформление блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>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 охлажденных и замороженных блюд, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбор контейнеров, эстетичное упаковывание на вынос, для транспортирования</p>	6	3
		<p><b>Самостоятельная работа:</b></p> <p>Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению блюд и закусок из яиц, сыра, творога и теста.</p> <p>Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению регламентов, стандартов, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP).</p> <p>- Составление алгоритма приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, сыра, творога, теста.</p> <p>- Составление слайдовой презентации по новым видам блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, сыра, творога, теста.</p>	4	3
<b>Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</b>				
<b>Тема 5.1. Приготовление</b>	<b>Содержание:</b>			
	1	<b>Приготовление горячих блюд и закусок из рыбы.</b>	2	2

<p><b>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b></p>	<p>Приготовление отварных, припущенных и жаренных блюд из рыбы.  Классификация, ассортимент, значение в питании, блюда закуски из рыбы  Правила выбора рыбы и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.  Международные наименования различных видов рыб.  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)  Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа  Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы  Приготовление блюд из рыбы 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 для различных форм обслуживания, типов питания.  Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы. <b>Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы для разных типов питания, в том числе диетического.</b>  Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы.  Приготовление блюд из рыбы: 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 для различных форм обслуживания, типов питания.  Способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы.</p>		
2	<p><b>Приготовление запеченных и тушеных блюд из рыбы.</b>  Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: тушение, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без). Приготовление блюд из рыбы: тушеных, запеченных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы для различных форм обслуживания, типов питания.  Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы.  Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы.  Способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы.  <b>Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы: техника порционирования, варианты</b></p>	2	2



		<p>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 рыбы. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>		
3		<p><b>Приготовление блюд из нерыбного водного сырья.</b></p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств нерыбного водного сырья.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья.</p> <p>Способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья.</p>	2	2
4		<p><b>Практическое занятие. Расчет сырья.</b></p> <p>Расчет нормы закладки продуктов на определенное количество порций.</p>	2	3
5-7		<p><b>Лабораторное занятие. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</b></p> <p>Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы, жареной и запеченной рыбы. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья</p> <p>Отработка умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей.</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- варка рыбы порционными кусками в воде или в молоке; на пару</li> <li>- пропускание рыбы порционными кусками, изделий из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;</li> <li>- жарка порционными кусками рыбы, рыбы целиком, изделий из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;</li> <li>- жарка порционных кусков рыбы, рыбы целиком, изделий из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- фарширование, тушение, запекание с гарниром и без;</li> <li>- варка креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морской капусты в воде и других жидкостях;</li> <li>- бланширование и - отваривание мяса крабов; припускание мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;</li> </ul> <p>жарка кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;</p> <p>определение степени готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>доведение до вкуса; выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в</p>	6	3

		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.		
		<b>Самостоятельная работа:</b> <b>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой</b> Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению регламентов, стандартов, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP). -Составление алгоритма приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. -Составление слайдовой презентации по новым видам блюд кулинарных изделий и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.	4	3
<b>Раздел 6. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</b>				
<b>Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</b>	<b>Содержание:</b>			
	1	<b>Приготовление отварных и жареных 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 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. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов 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	2	2

		<p>питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, 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</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p> <p>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> <p>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.</p> <p>Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>		
	2	<p><b>Приготовление тушеных и запеченных мясных блюд.</b></p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса. 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 мяса.</p> <p>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	2
	3	<p><b>Приготовление блюда из субпродуктов.</b></p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из субпродуктов. 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 мяса, мясных продуктов.</p> <p>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	2

	4	<p><b>Практическое занятие. Организация процесса приготовления горячих блюд из мяса.</b>  Расчёт нормы закладки продуктов на определенное количество порций.  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	3
	5-7	<p><b>Лабораторное занятие. Приготовление блюд и закусок из жареного, тушеного и запеченного мяса.</b>  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.  Выбор, применение, комбинирование различными способами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, доведение до вкуса;  выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления. Проверка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов. Порционирование, сервировка и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.  Соблюдение выхода при порционировании; соблюдение температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p>	6	3
<p><b>Тема 6.2.</b>  <b>Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика</b></p>	<b>Содержание:</b>			
	8	<p><b>Приготовление отварных и жареных блюд из птицы, дичи, кролика.</b>  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)  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  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.  Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.  Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования  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</p>	2	2

		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.		
	9	<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	2
	10-12	<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	3
<b>Самостоятельная работа:</b> Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению блюд и гарниров из овощей и грибов. Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению регламентов, стандартов, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP). - Составление алгоритма/технологических схем приготовления блюд и закусок из мяса, птицы, кролика. - Подготовка реферата и/или слайдовой презентации по новым видам блюд из мяса, птицы, кролика.			4	3
<b>Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена по МДК. 02.01 и МДК. 02.02</b> <b>Консультации</b>			<b>6 ч</b> <b>2ч.</b>	2
<b>Итого по МДК. 02.02</b> Объём образовательной программы – 150 часов, включая: Занятия во взаимодействии с педагогом – 114 часов (в том числе практических занятий – 12 ч., лабораторных работ – 54 ч. промежуточная аттестация – 6 ч. консультации – 2 часа.				

самостоятельной работы обучающегося– 28 часов;		
<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ и трудовые действия</b></p> <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>- <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></li> <li>- <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</b></li> <li>- подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов</li> <li>- <i>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;</i></li> <li>- <i>осуществление их выбора в соответствии с технологическими требованиями;</i></li> <li>- <i>оформление заявок на складна продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</i></li> <li>- <b>проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной;</b></li> <li>- <b>выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом;</b></li> <li>- <b>взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, именование закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок</b></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 в соответствии с инструкциями и регламентами</li> <li>- 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</li> <li>- утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов</li> <li>- хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения</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>- <b>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;</b></li> <li>- <b>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;</b></li> <li>- <b>оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</b></li> <li>- <b>порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для</b></li> </ul>	144	3

<p>подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.упаковка, хранение полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче;</li> <li>- охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</li> <li>- расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>- консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</li> <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> </ul>	<p><b>252</b></p>	<p><b>3</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <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 использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</li> <li>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>		
<p>Промежуточная аттестация по ПМ - 6 часов</p>		
<p>объем образовательной программы – 596 часов, включая:  занятия во взаимодействии с педагогом – 150 часов (в том числе практических занятий 28 ч., лабораторных работ – 54 ч);  самостоятельной работы обучающегося – 36 часов;  учебной практики – 144 часа  производственной практики – 252 часа  промежуточная аттестация – 14 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» (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 при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.
13. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

<b>Код профессиональных и общих компетенций</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
<p><b>ПК 2.1.</b></p>	<p>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:</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> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> 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 внеаудиторной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>практических заданий на комплексном экзамене по МДК, выполнение заданий экзамена по ПМ</li> <li>оценки защиты отчетов по учебной и производственной практикам, выполнение заданий на зачете по учебной практике.</li> <li>дифференцированном зачете по производственной практике</li> </ul>

	<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><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 горячей кулинарной продукции:</p> <p>- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>- соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</p> <p>- оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбораспособов 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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, 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> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- заданий на практических занятиях;</p> <p>- заданий на учебной и производственной практике;</p> <p>- заданий по самостоятельной внеаудиторной работе</p> <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 практике, выполнение заданий на зачете по учебной практике.</p> <p>Дифференцированном</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии 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) дегазация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте в холодильнике;</li> <li>• адекватный выбор целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>- соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>- соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>- соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции и требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи 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 аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых прот</li> </ul> </li> </ul>	<p>зачете по производственной практике</p>
--	--	--

	<p>иворечий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <p>- эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпусканавынос</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 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 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>
<b>ОК02</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>ОК03</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>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 своей</li> </ul>	

	<p>х мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>- толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<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>	<p>- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</p> <p>- адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</p> <p>- точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>- правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	



**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.**

## **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.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 518 ч.

в том числе в форме практической подготовки 386 ч

Из них на освоение МДК 164 ч.

в том числе самостоятельная работа- 16ч.

практики, в том числе учебная 144 ч.

производственная 180 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>44</b>	18	<b>40</b>	18	4	-	-	-
<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>144</b>	44	<b>124</b>	44	12	8	-	-

	Учебная практика	<b>144</b>	144					<b>144</b>	
	Производственная практика	<b>180</b>	180						<b>180</b>
	Промежуточная аттестация	<b>6</b>	-			6			
	<b>Всего:</b>	<b>518</b>	386	<b>150</b>	62	-	14	<b>144</b>	<b>180</b>



### 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:	<b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий на практических занятиях; - заданий по учебной

	<p>-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</p> <p>-рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</p> <p>-соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чисто-ты, охраны труда, техники безопасности;</p> <p>- своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</p> <p>-рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>-правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>-соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>- 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);</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 расчёта потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	<p>и 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. ПК3.5. 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 дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>- соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>- оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (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 ножом;</li> <li>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> </ul> </li> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>- соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>- соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>- точность расчетов закладки продуктов при изменении</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий на практических занятиях и лабораторных работах;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>практических заданий на комплексном экзамене по МДК, выполнение заданий экзамена по ПМ</li> <li>оценка защиты отчетов по учебной и производственной практике,</li> <li>выполнение заданий на зачете по учебной практике,</li> <li>дифференцированном зачете по производственной практике</li> </ul>
---	---	---

	<p>ениивыходахолод-нойкулинарнойпродукции,взаимозаменяемостьсырья,продуктов;</p> <p>–адекватностьоценкикачестваготовойпродукции,соответствиеетребованиямрецептуры,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 отпусканавывнос</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>

<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; 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 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 про изнесенных 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 1.4**

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 462 ч.

в том числе в форме практической подготовки 358 ч

Из них на освоение МДК 160 ч.

в том числе самостоятельная работа- ч.

практики, в том числе учебная 108 ч.

производственная 180 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 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>48</b>	24	<b>48</b>	24	-	-	-	-
<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>120</b>	46	<b>112</b>	46	-	8	-	-

	Учебная практика	<b>108</b>	108					<b>108</b>	
	Производственная практика	<b>180</b>	180						<b>180</b>
	Промежуточная аттестация	<b>6</b>	-				<b>6</b>		
	<b>Всего:</b>	<b>462</b>	358	<b>160</b>	70	-	<b>14</b>	<b>108</b>	<b>180</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ 04)

Наименование МДК, разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК 04.01.</b> <b>Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</b>			
<b>Раздел 1.</b> <b>Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</b>			
<b>Введение.</b>	<b>Содержание:</b>		
	1 <b>Введение.</b> Понятие сладкие блюда, десерты, напитки. Классификация. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, 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.	2	2

<b>Тема 1.1. Организация производства и производственный инвентарь</b>	<b>Содержание:</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	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>Промежуточная аттестация – комплексный дифференцированный зачёт по МДК. 04.01 и МДК. 04.02</b>				
<b>Итого по МДК. 04.01 - 48 ч</b> Занятия во взаимодействии с преподавателем – 48 часов (из них теоретическое обучение – 24 ч., практических занятий – 24 ч.);				
<b>МДК 04.02</b> <b>Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</b>				
<b>Раздел 1.</b> <b>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b>				
<b>Тема 1.1.</b> <b>Технология приготовления холодных сладких блюд и десертов</b>	<b>Содержание:</b>			
	1	<b>Общая характеристика холодных сладких блюд и десертов</b> Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	2	2

		Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.		
2		<b>Фрукты натуральные, быстрозамороженные, мороженое.</b> Температурный режимы приготовления холодных сладких блюд, десертов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических 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 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.	2	2
3		<b>Компоты. Кисели.</b> Температурный режимы приготовления. Методы сервировки подачи. Температура подачи. Требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов.	2	2
4		<b>Желе.</b> Виды желе. Температурный режимы приготовления. Методы сервировки подачи. Температура подачи. Требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов.	2	2
5		<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.	2	2
6		<b>Кремы.</b> Температурный режим и правила приготовления. Методы сервировки и подачи. Температура подачи. Требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов.	2	2
7		<b>Практическое занятие. Расчет взаимозаменяемости продуктов, оформление заявки на склад.</b> 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.	2	3
8-10		<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	6	3

	<p>подачи блюд и десертов разнообразного ассортимента;          Приготовление блюд и десертов с соблюдением температурного и временного режима процессов приготовления. Определение степени готовности холодных железированных 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 выходов холодных сладких блюд, десертов при их порционировании. Презентации блюд, десертов.</p>		
11	<p><b>Приготовление сладких блюд и десертов.</b>          Тирамису. 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.          Температурный режимы правила приготовления холодных сладких блюд, десертов. 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. Правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов правила заполнения этикеток.</p>	2	2
12	<p><b>Приготовление холодных сладких блюд.</b>          Чизкейк. 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.          Температурный режимы правила приготовления Методы сервировки и подачи холодных сладких блюд, десертов. Температура подачи Требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов. Правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов правила заполнения этикеток.</p>	2	2
13	<p><b>Парфе. Десерты из сухой смеси промышленного производства.</b> 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.          Температурный режимы правила приготовления холодных сладких блюд, десертов. Техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд,</p>	2	2

	десертов для подачи. Виды, назначения столовой посуды для отпуска раздачи, прилавка, контейнеров для отпусканавынос. Методы сервировки и подачи холодных сладких блюд, десертов. Температура подачи Требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов. Правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов правила заполнения этикеток.		
14	<b>Практическое занятие. Работа со сборником</b> 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.	2	3
15-17	<b>Лабораторное занятие. Приготовление холодных сладких 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 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.	6	3
18	<b>Сладкие холодные блюда и десерта с использованием региональных продуктов.</b> Температурный режим и правила приготовления региональных холодных сладких блюд, десертов. Техника порционирования, варианты оформления региональных холодных сладких блюд, десертов для подачи. Методы сервировки подачи региональных холодных сладких блюд, десертов. Температура подачи региональных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых региональных холодных сладких блюд, десертов.	2	2
19	<b>Приготовление национальных холодных сладких блюд и десертов</b> Температурный режим и правила приготовления. Методы сервировки и подачи. Температура подачи. Требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов.	2	2
20	<b>Практическое занятие. Расчет взаимозаменяемости продуктов, оформление заявки на склад.</b> Ознакомление с нормами взаимозаменяемости сырья и продуктов, правилами расчета	2	3

		потребности в сырье и пищевых продуктах, правилами составления заявки на склад. Выполнение расчетов, заполнение требований в кладовую.		
21-23		<p><b>Лабораторное занятие. Приготовление холодных блюд, десертов с использованием региональных продуктов.</b></p> <p>Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд, десертов. Оценка качества готовой продукции. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.</p> <p>Подготовка рабочего места, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>Приготовление блюд и десертов с использованием региональных продуктов, 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
<p><b>Раздел 2.</b>  <b>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b></p>				
<p><b>Тема 2.1.</b></p>		<p><b>Содержание:</b></p>		

<b>Технология приготовления горячих сладких блюд, десертов</b>	1	<p><b>Общая характеристика горячих сладких блюд и десертов</b>  Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.  Характеристика различных способов и современных методов приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.). Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	2	2
	2	<p><b>Приготовление сладких горячих блюд из фруктов</b>  Фрукты отварные в сахарном сиропе, воде, вине, жареные основным способом и на гриле. 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 раздачи, 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
	3	<p><b>Приготовление сладких горячих блюд и десертов из фруктов</b>  Фрукты, 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 раздачи, 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
	4	<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 раздачи, прилавка, контейнеров для</p>	2	2

	отпусканавынос горячихсладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Методы сервировкии подачигорячих сладкихблюд, десертов. Температураподачи горячихсладких блюд, десертов разнообразногоассортимента. Требования кбезопасности хранения готовыхгорячихсладких блюд, десертов.		
5	<b>Пудинги. Омлеты.</b> Температурный режим и правилаприготовления горячихсладких блюд, десертов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматическихикрасящих веществ. Техникапорционирования, варианты оформления горячихсладких блюд, десертовдля подачи. Виды, назначениестоловой посуды дляотпускасраздачи, прилавка, контейнеровдля отпусканавынос горячихсладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Методы сервировкии подачигорячих сладкихблюд, десертов. Температураподачи горячихсладких блюд, десертов разнообразногоассортимента, в том числерегиональных. Требования кбезопасности хранения готовыхгорячихсладких блюд, десертов.	2	2
6	<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.	2	2
7	<b>Шарлотка. Пай.</b> Температурный режим и правилаприготовления горячихсладких блюд, десертов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматическихикрасящих веществ. Техникапорционирования, варианты оформления горячихсладких блюд, десертовдля подачи. Виды, назначениестоловой посуды дляотпускасраздачи, прилавка, контейнеровдля отпусканавынос горячихсладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числерегиональных. Методы сервировкии подачигорячих сладкихблюд, десертов. Температураподачи горячихсладких блюд, десертов разнообразногоассортимента, в том числерегиональных. Требования кбезопасности хранения готовыхгорячихсладких блюд, десертов.	2	2
8	<b>Приготовление сладких блюд и десертов.</b> Штрудель. Температурный режим и правилаприготовления. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование. Техникапорционирования, варианты оформления для подачи. Методы сервировкии подачигорячих сладкихблюд, десертов. Температураподачи . Требования кбезопасности хранения готовыхгорячихсладких блюд, десертов.	2	2
9	<b>Вареники с ягодами. Снежки.</b> Температурный режим и правилаприготовления горячихсладких блюд, десертов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматическихикрасящих веществ. Техникапорционирования, варианты оформления горячихсладких блюд, десертовдля подачи.	2	2

		<p>Виды, назначения столовой посуды для отпуска раздачи, 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>		
10	<p><b>Тесто фило. Сладкие соусы.</b>  Температурный режим и правила приготовления горячих сладких блюд, десертов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ. Техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов для подачи.</p> <p>Виды, назначения столовой посуды для отпуска раздачи, 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. Правила маркирования упакованных горячих сладких блюд, десертов правила заполнения этикеток.</p>		2	2
11	<p><b>Практическое занятие. Работа со сборником рецептов.</b>  Составление технологических карт.  Расчет количества сырья для приготовления горячих сладких блюд</p>		2	3
12-14	<p><b>Лабораторное занятие. Приготовление горячих сладких блюд и десертов.</b>  Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента.  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 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>		6	3
15	<p><b>Сладкие горячие блюда и десерта с использованием региональных продуктов.</b></p>		2	2



		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		
	16	<b>Национальные горячие сладкие блюда и десерты</b> Температурный режимы приготовления. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование. Техника порционирования, варианты оформления для подачи. Методы сервировки подачи горячих сладких блюд, десертов. Температура подачи. Требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов.	2	2
	17	<b>Практическое занятие. Расчет взаимозаменяемости продуктов, оформление заявки на склад.</b> Выполнение расчетов, заполнение требований в кладовую. Решение расчетных задач	2	3
	18-20	<b>Лабораторное занятие. Приготовление горячих сладких блюд и 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 выходов холодных сладких блюд, десертов при их порционировании. Презентации блюд, десертов.	6	3
<b>Раздел 3</b> <b>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</b>				
<b>Тема 3.1.</b> <b>Технология приготовления</b>		<b>Содержание:</b>		
	1	<b>Холодные напитки.</b>	2	2

<p><b>ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ</b></p>	<p>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.</p> <p>Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады)</p> <p>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).</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>		
	<p>2 <b>Технология приготовления холодных напитков</b></p> <p>Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (компоты, холодные чай и кофе) Варианты подачи холодных напитков.</p> <p>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).</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.</p>	2	2
	<p>3 <b>Приготовление холодных напитков</b></p> <p>Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (смузи, морсыи т.д.). Варианты подачи холодных напитков.</p> <p>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).</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.</p>	2	2
	<p>4 <b>Приготовление коктейлей</b></p> <p>Рецептуры, технология приготовления. Варианты подачи.</p> <p>Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания</p>	2	2
	<p>5 <b>Хлебный квас и напитки из него.</b></p> <p>Температурный режимы правилаприготовления хлебного кваса и напитков из него.</p> <p>Техникапорционирования, варианты оформления напитковдля подачи. Методы сервировкии подачи холодных напитков. Температураподачи холодных напитков разнообразноассортимента</p> <p>Требования кбезопасности хранения готовых холодных напитков.</p>	2	2

	6	<p><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.</p>	2	2
<p><b>Раздел 4</b>  <b>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</b></p>				
<p><b>Тема 4.1.</b>  <b>Технология приготовления горячих напитков</b></p>		<p><b>Содержание:</b></p>		
	1	<p><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.</p>	2	2
	2	<p><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.  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.</p>	2	2
	3	<p><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).</p>	2	2
	4	<p><b>Горячие алкогольные напитки.</b></p>	2	2

		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.		
	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>Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена по МДК. 04.01 и МДК. 04.02</b>			<b>8</b>	
<b>Итого по МДК. 04.02 - 120 ч</b> Занятия во взаимодействии с преподавателем – 112 часов (из них практических занятий – 10 ч., лаб. зан. – 36 ч.); Промежуточная аттестация – 8 часов, в том числе консультация – 2 ч.;				
<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			<b>108</b>	3

<p>Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>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.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p><b>Промежуточная аттестация в форме зачёта</b></p>		
<p><b>Производственная практика.</b></p> <p><b>Виды работ и трудовые действия</b></p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>подготовка, уборка рабочего места при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка 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 рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы</p>	<p>180</p>	<p>3</p>

<p>обслуживания.          Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.          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          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.          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  <b><i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</i></b></p>		
<p><b>Промежуточная аттестация по ПМ. 04 – экзамен</b></p>	<p><b>6</b></p>	
<p><b>Всего – 462 часа</b>          включая:          Занятия во взаимодействии с преподавателем – 160 часов (в том числе практических занятий – 34, лаб. работ – 36 ч.);          Учебная практика – 108 часов;          Производственная практика – 180 часов;          Промежуточная аттестация – 14 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», 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</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий на практических занятиях;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>практических заданий на комплексном экзамене по МДК, выполнение заданий экзамена по ПМ</li> <li>оценка защиты отчетов по учебной и производственной практике, выполнение заданий на зачете по учебной</li> </ul>

	<p>весомизмерительным оборудованием;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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, 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);</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>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> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>- соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>- оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономию ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>- правильное, оптимальное, адекватное заданию</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий на практических и лабораторных занятиях; - заданий по учебной и производственной практикам;</p> <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,</p>

	<p>планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, 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)</li> </ul> <p>-дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и 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, взаимозаменяемость 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>• соответствию 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>• соответствию объема, массы порции размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида</li> </ul>	<p>выполнение заданий на зачете по учебной практике, дифференцированном зачете по производственной практике</p>
--	--	---

	<p>готовой продукции(общее визуальное впечатление:цвет/сочетание/баланс /композиция)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и 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.</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических заданий на комплексном экзамене по МДК; -заданий на экзамене по модулю ПМ;</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>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 интересующие 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 ПРОГРАММЫ 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 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 632 ч.

в том числе в форме практической подготовки 460 ч

Из них на освоение МДК 236 ч.

в том числе самостоятельная работа 22 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>44</b>	18	<b>44</b>	18	-	-	-	-
<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>222</b>	82	<b>192</b>	82	22	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>632</b>	<b>460</b>	<b>198</b>	<b>88</b>	<b>26</b>	<b>14</b>	<b>144</b>	<b>216</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ. 05)

Наименование МДК, разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>4 курс, 7 семестр</b>			
<b>МДК. 05.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		44	
<b>Раздел 1.</b> Организация процесса приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
<b>Тема 1.1.</b> Организация работы кондитерского и мучного цеха.	<b>Содержание:</b>		
	1 <b>Организация работы мучного цеха.</b> Назначение, планировка, оснащение 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>Организация работы кондитерского цеха.</b> Назначение, планировка, оснащение кондитерского 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	2	2

	санитарии в организации питания.		
3	<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
4	<b>Оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b> Виды, назначения и правила безопасной эксплуатации оборудования. Машины и приспособления для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Правила ухода за машинами.	2	2
5	<b>Оборудование для приготовления хлебобулочных изделий.</b> Машины и приспособления для приготовления хлебобулочных изделий. Тестомесильные машины, просеиватели и др. Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Правила ухода за машинами.	2	2
6	<b>Оборудование для приготовления кондитерских изделий.</b> Машины и приспособления для приготовления кондитерских изделий. Взбивальные машины. Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Правила ухода за машинами.	2	2
7	<b>Практическое занятие. Взбивальные машины.</b> Подготовка машин к работе, эксплуатация машин, устранение неисправностей при работе. Соблюдение правил техники безопасности.	2	3
8	<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 отпусканавынос хлебобулочных изделий хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	2	2
9	<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

	10	<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
	11	<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
	12	<b>Практическое занятие. Работа с нормативной документацией.</b> Применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, санитарных требований при решении производственных ситуаций.	2	3
<b>Тема 1.2.</b> <b>Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству</b>	<b>Содержание:</b>			
	13	<b>Характеристика основного сырья.</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
	14	<b>Подготовка основного сырья к производству.</b> Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов. Критерии оценки качества основных продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Подготовка к производству	2	2
	15	<b>Характеристика вспомогательного сырья.</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
	16	<b>Подготовка вспомогательного сырья к производству.</b> Ассортимент, характеристика вспомогательных видов сырья, продуктов. Критерии оценки качества дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Подготовка вспомогательного сырья к производству	2	2
	17	<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	2	3

		технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов.		
	18	<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 расчётов на взаимозаменяемость сырья.	2	3
	19	<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
	20	<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. Особенности технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>			
	21	<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
	22	<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>Промежуточная аттестация в форма комплексного экзамена с МДК.05.02</b>				
<b>Итого по МДК. 05.01 - 44 ч</b> Занятия во взаимодействии с преподавателем – 44 часа (из них теоретическое обучение – 26 ч., практических занятий – 18 ч.);				
<b>4 курс, 7 семестр</b>				
<b>МДК05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>				
<b>Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</b>				

разнообразного ассортимента			
<p style="text-align: center;"><b>Тема 1.1.</b> <b>Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него.</b></p>	<b>Содержание</b>		
	<p>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.</p>	2	2
	<p>2 <b>Опарное дрожжевое тесто.</b> Рецептуры, технология приготовления дрожжевого теста опарным способом. Опара. Приготовление способы определения готовности. Дрожжевое тесто. Способы определения готовности теста при замесе при созревании. Обминка. Виды опарного дрожжевого теста.</p>	2	2
	<p>3 <b>Разделка, расстойка, выпечка изделий.</b> 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.</p>	2	2
	<p>4 <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. 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.</p>	2	2
<p>5 <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.</p>	2	2	



	6	<p><b>Приготовление фаршей.</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.</p>	2	2
	7	<p><b>Приготовление 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.</p>	2	2
	8	<p><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.</p>	2	2
	9	<p><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.</p>	2	3
	10-12	<p><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; - формование, расстойка, выпечка, оценка готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - оформление хлебобулочных изделий; - выбор 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 хлебобулочных изделий. Определение степени готовности хлебобулочных изделий при выпечке. Владение техниками отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления хлебобулочных изделий.</p>	6	3

		Проведение текущей уборки рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Выбор и применение моющих и дезинфицирующих средств.		
<b>Тема 1.1.</b> <b>Технология приготовления</b> <b>дрожжевого теста и изделий из</b> <b>него.</b>	13	<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
	14	<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
	15	<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 продуктов при приготовлении.	2	2
	16	<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
	17	<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

	18	<p><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.</p>	2	2
	19	<p><b>Практическое занятие. Работа со сборником рецептов.</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.</p>	2	3
	20 - 22	<p><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 способом определенной консистенции вручную и с использованием технологического оборудования;          - подготовка начинок, фаршей;          - подготовка отделочных полуфабрикатов;          - формование, расстойка, выпечка, оценка готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;          - оформление хлебобулочных изделий;          - выбор 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 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>	6	3

	23	<p><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.</p> <p>Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента. Требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток.</p>	2	2
<b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</b>				
<b>Тема 2.1. Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него.</b>	<b>Содержание:</b>			
	1	<p><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 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.</p>	2	2
	2	<p><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.</p>	2	2
	3	<p><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,</p>	2	2

		инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.		
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> Расчет потребности в сырье и пищевых продуктах. Оформление заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления изделий. Составление заявки на склад. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий.	2	3	
7-9	<b>Лабораторное занятие. Приготовление песочного и пряничного теста и изделий 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,	6	3	

		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>		
	10	<b>Бисквитное тесто, полуфабрикаты из него.</b> 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.	2	2
	11	<b>Изделия из бисквитного теста.</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
	12	<b>Разновидности 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:	6	3

	<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.</p>		
17	<p><b>Пресное слоеное тесто, полуфабрикаты из него.</b></p> <p>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 взаимозаменяемости продуктов.</p>	2	2
18	<p><b>Изделия из пресного слоеного теста</b></p> <p>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.</p>	2	2
19	<p><b>Практическое занятие. Расчет рецептур.</b></p> <p>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.</p>	2	3
20-22	<p><b>Лабораторное занятие. Пресное слоеное тесто, изделия 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> </ul>	6	3

		<ul style="list-style-type: none"> <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.</p>		
	23	<p><b>Заварное тесто, полуфабрикаты и изделия из него.</b></p> <p>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.</p>	2	2
	24	<p><b>Воздушное и воздушно – ореховое тесто, полуфабрикаты и изделия из него.</b></p> <p>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.</p>	2	2
	25	<p><b>Практическое занятие. Расчет рецептур.</b></p> <p>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.</p>	2	3
	26-28	<p><b>Лабораторное занятие. Заварное и воздушное тесто, полуфабрикаты и изделия 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> </ul>	6	3



		<ul style="list-style-type: none"> <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>		
	29	<p><b>Изделия пониженной калорийности из бездрожжевого теста</b></p> <p>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
	30	<p><b>Бездрожжевое тесто, изделия из него.</b></p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству. Методы приготовления. Органолептические способы определения готовности выпеченных изделий. Методы сервировки и подачи изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения изделий разнообразного ассортимента. Требования к безопасности хранения готовых изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Правила маркирования упакованных изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток.</p>	2	2
<b>Итого за 7 семестр по МДК 05.02. – 106 часов, из них теоретических занятий - 58 ч. практических занятий – 12 ч. лабораторных занятий – 36 ч.</b>				
<b>4 курс, 8 семестр</b>				
<b>Раздел 3. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>				
<b>Тема 3.1.</b>	<b>Содержание</b>			

<b>Технология приготовления отделочных полуфабрикатов</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>	2	2
	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; органолептические способы определения готовности; условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных</p>	2	2

	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</i> <i>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	2	2

		продукта; требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.		
	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.).	10	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 отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных	2	2

	полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полудицилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.		
2	<b>Пирожные бисквитные.</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.	2	2
3	<b>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
4	<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. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.	2	2
5	<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. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.	2	2
6	<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
7	<b>Пирожные заварные.</b> Методы приготовления пирожных заварных: 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
8	<b>Пирожные воздушные.</b> Методы приготовления пирожных 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 пирожных в зависимости от формы и от отделки.	2	2

	9	<b>Миниатюры.</b> Миниатюры: понятие, ассортимент, способы приготовления, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения.	2	2
	10	<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
	11-13	<b>Лабораторное занятие. Приготовление пирожных.</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 начинок, 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. Приготовление и представление кондитерской и шоколадной продукции с элементами шоу, в том числе национального</i>	6	3
<b>Тема 4.2. Технология приготовления тортов</b>	14	<b>Технология приготовления бисквитных тортов</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	2	2
	15	<b>Торты бисквитные.</b> Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и	2	2

		от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента		
16	<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.	2	2
17	<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.	2	2
18	<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.	2	2
19	<b>Антреме.</b>	Антреме: понятие, ассортимент, способы приготовления, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения.	2	2
20	<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
21-23	<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 начинок, 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</i>	6	3

		<i>кондитерскую продукцию</i>		
	24	<b>Приготовление тортов.</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.	2	2
<b>Тема 4.3. Технология приготовления конфет и десертов</b>	25	<b>Конфеты.</b> Конфеты: понятие, виды, ассортимент, способы приготовления, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения.	2	2
	26	<b>Десерты.</b> Десерты: понятие, виды, ассортимент, способы приготовления, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения.	2	2
	27	<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
	28-30	<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: - приготовление полуфабрикатов и изделий вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, 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 и шоколадную продукцию. Приготовление и представление кондитерской и шоколадной продукции с элементами шоу, в том числе национального</i>	6	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 1) работа с информационными ресурсами Интернет и дополнительными источниками информации по изучению ассортимента пирожных, тортов, конфет, десертов, новых производственных технологий; 2) выполнение творческой работы (зарисовка изделия, выполнение макета изделия, подбор иллюстраций и пр.);	12	3
<b>Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена по МДК. 05.01 и МДК. 05.02</b>			<b>8</b> (в том числе	3



	консультации – 2 часа)	
<b>Итого за 8 семестр</b> по МДК 05.02 – 114 ч. Занятия во взаимодействии с преподавателем – 86 часов (из них практических занятий – 16 ч. лабораторных занятий – 18ч.); самостоятельной работы обучающегося – 22 часа; промежуточная аттестация – 8 ч.		
<b>Итого по МДК. 05.02 - 222 ч</b> Занятия во взаимодействии с преподавателем – 192 часа (из них практических занятий – 28 ч., лабораторных занятий – 54 ч.); самостоятельной работы обучающегося – 22 ч; Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена по МДК. 05.01 и МДК. 05.02 – 8 ч., в том числе 2 ч консультации		
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ и трудовые действия</b> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 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 заказа. 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. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 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. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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	<b>144</b>	<b>3</b>

<p>(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 изделия 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), 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>216</b></p>	<p><b>3</b></p>
<p><b>Экзамен по ПМ. 05</b></p>	<p><b>6</b></p>	
<p>всего 632 часа, в том числе:  занятия во взаимодействии с преподавателем – 236 часов (в том числе лабораторных занятий – 54 ч., практических занятий – 46 ч);</p>		

самостоятельной работы обучающегося – 22 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.	
---	--

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 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. 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.

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 рецептов : 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 при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.
13. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

**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</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>человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки и выноса, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов</li> </ul> <p>потехнике безопасности, охраны 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> </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>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, 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 (санспецодежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегаустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям</p>	
--	--	--

	<p>рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</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><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</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>	практикам.
<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>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>	

<p><b>ОК. 10</b></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 1.6**

к ОПОП-П по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ. 06 ФОРМИРОВАНИЕ КЛЮЧЕВЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ДЛЯ ЦИФРОВОЙ  
ЭКОНОМИКИ**

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>	<b>Использовать знания по финансовой грамотности,</b> 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 144

Из них на освоение МДК- 50 часов

самостоятельная работа– 8 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>66</b>	30	<b>58</b>	30	8	<b>8</b>	-	-
	Учебная практика	<b>36</b>	36					<b>36</b>	
	Производственная практика	<b>36</b>	36						<b>36</b>
	Промежуточная аттестация по профессиональному модулю	<b>6</b>	-				6		
	<b>Всего:</b>	<b>144</b>	102	<b>58</b>	30	8	<b>14</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>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>		
	<b>6. Цифровой капитал.</b>	<b>2</b>		



	Изменения на рынках труда и капитала в условиях цифровой экономики. Цифровой и креативный капитал. Эффект вытеснения и эффектообразия на рынке труда.			
	<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.	2		
	<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).	2		
	<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	2		
	<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	2		
	<b>Практические занятия:</b>	<b>30</b>	ПК 6.1	Н.6.1.01
	<b>11. Практическое занятие. Площадки интернет – магазинов.</b> Интернет – магазин. Поиск распространенных интернет магазинов, сравнительный анализ данных интернет магазинов	2	ОК 02, ОК 09 ОК 11	У.6.1.01 У.6.1.02
	<b>12. Практическое занятие. Онлайн платежи через банковские системы.</b> Ознакомление с популярными электронными платежными системами. Электронные чеки.	2		3.6.1.01 3.6.1.02
	<b>13.Практическое занятие. Электронные платежные системы.</b> Осуществление платежей. Работа с электронными кошельками	2		

<p><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.</p>	2			3.6.1.03
<p><b>15.Практическое занятие. Создание электронных рассылок.</b> Разбор алгоритма создания электронных рассылок на различных эл.площадках Создание и обмен сообщениями посредством электронной почты, соц.сети Вконтакте, Телеграмм и т.д.</p>	2			3.6.1.04
<p><b>16.Практическое занятие. Пресс - релиз</b> Разработка пресс- релиза для рекламного обращения для интернет рассылки</p>	2			3.6.1.05
<p><b>17. Практическое занятие. Определение интернет – площадок для самозанятых</b> Определение интернет – площадок для самозанятых, сфера их деятельности, способы влияния на потребителя</p>	2	ПК 6.1 ОК 02, ОК 09		Н.6.1.01 У.6.1.01
<p><b>18.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.</p>	2	ОК 11		У.6.1.02 3.6.1.01 3.6.1.02
<p><b>19. Практическое занятие. Прикладные программы в профессиональной деятельности</b> Создание формы и заполнение базы данных, ввод основных сведений об организациях, контрагентах.</p>	2			3.6.1.03 3.6.1.04 3.6.1.05
<p><b>20.Практическое занятие. Применение прикладных программ в профессиональной деятельности.</b> Профессиональная программа: 1-С рестораны и общепит. Ввод информации о продукции</p>	2			
<p><b>21. Практическое занятие. Редактирование базы данных</b> Организация запроса в базе, ввод и редактирование данных</p>	2			
<p><b>22. Практическое занятие. Оформление документации на движение продукции.</b> Оформление накладных на прием товаров на производство</p>	2			
<p><b>23. Практическое занятие. Оформление документации на отпуск продукции.</b> Оформление накладных на отпуск товаров на производство.</p>	2			

	<b>24. Практическое занятие. Применение прикладных программ в профессиональной деятельности.</b> Сортировка записей, изменение структуры базы данных.	2		
	<b>25. Практическое занятие. Создание отчетов.</b> Составление отчетов	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» - «Нормативно-правовая база использования информационных технологий в профессиональной деятельности»		8		
<b>Промежуточная аттестация по МДК – экзамен (в том числе консультация – 2 ч.)</b>		8		
<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>		<b>144</b>		

### **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	<p>Текущий контроль: Тестирование. Оценка выполнения практических и внеаудиторных самостоятельных работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>Промежуточный контроль. Экзамен по МДК зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП Экзамен по ПМ, Экспертное наблюдение. Оценка выполненных заданий</p>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Определяет задачи для поиска информации; определяет необходимые источники информации; планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; оценивает практическую значимость результатов поиска; оформляет результаты поиска	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий на практических занятиях заданий по учебной и производственной практике, заданий для внеаудиторной самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточный контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических заданий на 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</p>

		по производственной практике
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использует современное программное обеспечение	<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>
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	эффективность использования знаний по финансовой грамотности	<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</p>

		практикам, заданий на зачете по учебной практике, заданий на дифференцированном зачете по производственной практике
--	--	---

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1.7**

к ОПОП-П по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ. 07 ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ**

**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 предприятиям питания» и соответствующие ему общие 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 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

<i>Код</i>	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:

<b>Код и наименование компетенции</b>	<b>Код</b>	<b>Показатели освоения компетенции</b>
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 272

Из них на освоение МДК- 150 часов

практики, в том числе учебная – 36 часов

производственная – 72 часа

промежуточная аттестация 14 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>82</b>	46	<b>82</b>	46	-	-	-	-
	Раздел 1. Организация и технология обслуживания в общественном питании								
	МДК 07.02. Контроль качества продукции и услуг предприятия питания	<b>76</b>	30	<b>68</b>	30		8		
	Раздел 1. Основы контроля качества продукции и услуг общественного питания								
	Учебная практика	<b>36</b>	36					<b>36</b>	
Производственная практика	<b>72</b>	72						<b>72</b>	
Промежуточная аттестация по профессиональному модулю	<b>6</b>	-				<b>6</b>			
	<b>Всего:</b>	<b>272</b>	<b>184</b>	<b>150</b>	<b>76</b>	<b>-</b>	<b>14</b>	<b>36</b>	<b>72</b>

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З	
1	2	3	4	5	
<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>				
	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.	2	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.
	2	<b>Классификация услуг. Методы и формы обслуживания</b> 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	2		
	3	<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>	2		
	4	<b>Особенности подготовки к обслуживанию потребителей в</b>	2		

	<b>организациях общественного питания разных типов и классов</b> <b>Особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.</b> Классификация предприятий общественного питания.			
5	<b>Виды помещений торговой группы и их характеристика.</b> Виды помещений. Характеристика помещений: вестибюль, гардероб, туалетные комнаты, аванзал, залы предприятий общественного питания.	2		
6	<b>Практическое занятие. Интерьеры залов.</b> Ознакомление с видами интерьера, характеристикой стилей: ампир, европейский, русский ампир, барокко, классический, готический, хай-тек, восточный, кантри, неорусский. Характеристика подсобных помещений	2		
7	<b>Оснащение торговых помещений.</b> Оборудование торгового и банкетного зала. Виды мебели. Современные требования к мебели. Норма оснащения.	2		
8	<b>Материально техническое оснащение торговой деятельности.</b> Характеристика столовой посуды, приборов, белья. Виды и назначение ресторанных аксессуаров Норма оснащения.	2		
9	<b>Практическое занятие. Оснащение торговой деятельности</b> <b>Подбор видов оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и расчёт их необходимого количества в соответствии с типом и классом организации общественного питания</b>	2		
10	<b>Практическое занятие. Правила хранения и учета материальных ценностей.</b> Нормы оснащения предприятий общественного питания. Организация контроля уборки помещений, уход за оборудованием. Проверка освещенности и работы оборудования. Составление акта о бое, ломе и утрате посуды и приборов.	2		
11	<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.	2		
12	<b>Практическое занятие. Меню: назначение, состав, использование и оформление.</b> Ознакомление с видами меню, порядком расположения блюд в меню.	2		



		Составление и оформление меню. Ознакомление с правилами подачи меню в организации питания			
13		<b>Практическое занятие. Карты напитков</b> Карты напитков: карты вин, карты пива, карты чая, карты кофе <b>Определение и анализ показателей эффективности обслуживания (рентабельность).</b>	2		
14		<b>Практическое занятие. Инжиниринг меню.</b> <b>Определение и анализ показателей эффективности обслуживания (рентабельность).</b>	2		
15		<b>Организация процесса обслуживания в зале. Критерии и показатели качества обслуживания.</b> Обязанности сотрудников ресторана. Стандарты поведения и обслуживания. Правила предварительной сервировки стола. Проверка готовности зала к обслуживанию. <b>Организация и проверка подготовки зала обслуживания к приему гостей.</b> Использование компьютера и мобильных устройств со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания	2		
16		<b>Основные элементы обслуживания.</b> Этапы процесса обслуживания. 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.	2		
17		<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	2		

		<b>Информирование гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах</b> Презентация гостям организации питания и предоставляемые услуги в организации питания Подача гостям меню организации питания.			
18	<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		
19	<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		
20	<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		
21	<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		
22	<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.
23	<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.	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.

	<p>Складывание салфеток</p> <p>Проверка состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность)</p> <p>Протирание, полирование столовой посуды и приборов.</p> <p>Отработка умений наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания</p>			<p>У.7.2.06.</p> <p>У.7.2.07.</p> <p>У.7.2.08.</p> <p>У.7.2.09.</p> <p>У.7.2.010</p>
24	<p><b>Практическое занятие. Сервировка стола.</b></p> <p>Ознакомление с различными вариантами предварительной сервировки стола с видами сервировки стола при обслуживании гостей</p> <p>Подготовка (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей.</p> <p>Поддержание чистоты и порядка в зале обслуживания</p>	2		<p>3.7.2.01.</p> <p>3.7.2.02.</p> <p>3.7.2.03.</p> <p>3.7.2.04.</p> <p>3.7.2.05.</p> <p>3.7.2.06.</p> <p>3.7.2.07.</p> <p>3.7.2.08.</p> <p>3.7.2.09.</p> <p>3.7.2.010.</p> <p>3.7.2.011.</p>
25	<p><b>Практическое занятие. Подготовка чистой посуды и приборов.</b></p> <p>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</p> <p>Перенос чистой столовой посуды и приборов вручную и на подносе и в руках</p>	2		
26	<p><b>Практическое занятие. Уборка использованной посуды и приборов.</b></p> <p>Ознакомление с правилами уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей</p> <p>Сбор использованной столовой посуды и приборов со столов.</p> <p>Сортировка использованной столовой посуды и приборов</p> <p>Укладка использованные столовые приборы на тарелку и лоток</p> <p>Перенос использованной столовой посуды и приборов вручную и на подносе в руках</p> <p>Размещение использованной столовой посуды и приборов на сервировочной тележке и перевозка ее</p>	2		
27	<p><b>Практическое занятие. Обслуживание потребителей в зале</b></p> <p>(Имитационная игра)</p> <p>Обслуживание потребителей организаций общественного питания в 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</p>	2		

	<p>выбору блюд и напитков, их сочетаемости.          Подача блюд и напитков гостям различными способами.          Уборка и замена использованной столовой посуды и приборов со стола вовремя и после обслуживания гостей          Завершающий этап обслуживания: предоставление счёта и расчёт с потребителем.          Соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями.</p>			
28	<p><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 галстуков, воскресный бранч, кофе брейк</p>	2		
29	<p><b>Организация обслуживания пассажиров различных видов транспорта.</b>          Обслуживание пассажиров железнодорожного, автомобильного, водного, воздушного транспорта. <b>Специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания.</b></p>	2		
30	<p><b>Формы и технологии обслуживания туристов.</b>  <b>Характеристика методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями.</b>          Организация и контроль работы службы рум-сервис          Особенности питания иностранных туристов.</p>	2		
31	<p><b>Организация обслуживания населения в местах массового отдыха.</b>          Организация обслуживания населения в местах массового отдыха. Обслуживание проживающих в гостиницах. Организация и контроль работы рум-сервис.<b>Специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания.</b></p>	2		
32	<p><b>Практическое занятие. Особенности обслуживание гостей на высшем уровне.</b>          Обслуживание гостей VIP. <b>Специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в</b></p>	2		

		организациях общественного питания.			
33	<b>Организация обслуживания участников съездов, конференций, фестивалей, спортивных соревнований.</b> Организация обслуживания участников съездов, конференций, фестивалей, спортивных соревнований. Услуги по организации и обслуживанию торжеств и тематических мероприятий. <b>Специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания.</b>	2			
34	<b>Практическое занятие. Банкет с полным обслуживанием официантов.</b> Прием, меню на банкет с полным обслуживанием официантами. Расчет мебели, столового белья. Инструктаж. <b>Определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания</b>	2			
35	<b>Практическое занятие. Банкет фуршет. Банкет-коктейль. Процесс подготовки и обслуживания на банкете.</b> Достоинства банкета фуршета, банкета – коктейля. Технология обслуживания банкета-фуршета, банкета коктейля. Меню, подготовка к банкету фуршету. Норма столовой посуды и приборов. Расчет мебели, столового белья. Сервировка стола. Подготовка и расстановка продукции сервис-бара. Правила расстановки холодных блюд и закусок.	2			
36	<b>Практическое занятие. Банкет чай.</b> Характеристика, технология организации и обслуживания, варианты сервировки стола и подачи блюд, расстановка блюд на банкете – чае. Банкет по типу «Буфет». <b>Организация, осуществление и контроль процесса подготовки к обслуживанию</b>	2			
37	<b>Практическое занятие. Обслуживание комбинированных приемов и банкетов.</b> Характеристика комбинированного (смешанного) банкета. Сравнение характерных особенностей банкетов. <b>Выбор и определение показателей качества обслуживания, разработка и представление предложений по повышению качества обслуживания.</b>	2			
38	<b>Практическое занятие. Банкет с частичным обслуживанием официантами.</b> Неофициальные банкеты, сервировка, технология обслуживания, сбор использованной посуды. <b>Выбор, оформление и использование информационных ресурсов необходимых для обеспечения процесса</b>	2			

		обслуживания в организациях общественного питания.			
	39	<b>Практическое занятие. Кейтеринг.</b> Кейтеринг в помещении, вне ресторана, развездной, VIP. Мерчандайзинг общественного питания. Дизайн блюд и напитков. Гранширование. Подготовка тележки. Предложение альтернативных видов продукции. <b>Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями</b>	2		
	40	<b>Особенности организации обслуживания учащихся. Обслуживание на производственных предприятиях</b> <b>Особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.</b>	2		
	41	<b>Прогрессивные технологии обслуживания.</b> Концептуальные и визуальные рестораны. Прогрессивные технологии обслуживания	2		
<b>Итого за 1 семестр - 82 ч.</b> Занятий во взаимодействии с педагогом – 82 ч., ч том числе практические занятия – 46 ч.					
<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>			ПК 7.3. ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 09. ОК 10. ОК 11.	Н.7.3.01. У.7.3.01. 3.7.3.01.
	1	<b>Контроль качества продукции и услуг.</b> Основные понятия в области контроля качества продукции и услуг: качество, показатели качества, требования к качеству. Основные задачи и методы контроля. Правила оказания услуг общественного питания. Нормативно-правовая база проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания.	2		
	2	<b>Органы и структуры, контролирующие качество.</b> Органы государственного контроля (надзора) за соблюдением технических регламентов в предприятиях общественного питания: сфера применения, правовая база, органы государственного контроля и их полномочия. Права юридических лиц при проведении государственного контроля. Документы, дающие право на проведение контроля качества. Службы технического контроля качества продукции и услуг на предприятии Задачи и функции службы технического контроля качества	2		

		продукции на предприятии			
3		<p><b>Нормативно-правовая база качества продукции и услуг общественного питания.</b>  Виды нормативных документов (НД), регламентирующие требования к качеству продукции и услуг общественного питания.  Технические регламенты: их назначение, обязательные требования к качеству. Виды и категории стандартов, устанавливающих требования к качеству продукции и услуг. Нормативные документы, регламентирующие требования к обслуживающему персоналу.  Требования к качеству обслуживания, установленные в Правилах и ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».</p>	2		
4		<p><b>Назначение и функции контроля качества</b>  Контроль качества: назначение, виды, подвиды.  Краткая характеристика видов и подвидов контроля .</p>	2		
5		<p><b>Методы контроля качества продукции и услуг.</b>  Методы проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания. Классификация и краткая характеристика отдельных групп.  Классификация, виды, подвиды методов контроля. Показатели и методы идентификации. Критерии качества.</p>	2		
6		<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		
7		<p><b>Средства измерений.</b>  Средства измерений: весоизмерительное оборудование, проверка наличия поверочных клейм и свидетельств, проверка правильности установки и показаний.</p>	2		
8		<p><b>Виды безопасности продукции общественного питания.</b>  Понятие безопасности. Виды безопасности: химическая, механическая, микробиологическая</p>	2		
9		<p><b>Органолептические методы контроля качества.</b>  Органолептические методы контроля: понятие, разновидности.  Физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей Общие условия проведения органолептической оценки.</p>	2		

10	<b>Практическое занятие. Методы определения сенсорных способностей.</b> Проверка экспертов на сенсорные способности (порог ощущения вкуса, сенсорная чувствительность разницы основных вкусов)	2		
11	<b>Система показателей качества продукции и методы их определения</b> Свойства продукции: простые и сложные. Показатели качества: понятие, классификация, характеристика. Значение показателей.	2		
12	<b>Практическое занятие. Номенклатура показателей качества.</b> Выбор и составление номенклатуры показателей качества продукции общественного питания.	2		
13	<b>Регистрационные методы контроля.</b> Сущность регистрационного метода, возможность применения в организациях общественного питания.	2		
14	<b>Книга отзывов и предложений (жалоб).</b> Книга отзывов и предложений (жалоб), назначение, порядок ведения, возможность использования для целей контроля	2		
15	<b>Бракеражный журнал</b> Бракеражные комиссии, их состав, принципы формирования. Бракеражный журнал: понятие, назначение, статус документа, порядок ведения, возможность использования для различных видов контроля	2		
16	<b>Измерительные методы.</b> Показатели качества, определяемые измерительным методом. Разновидности измерительных методов: классические (физические, химические) и современные (хроматографические, фотоколориметрические, спектрографические, поляриметрические, рефрактометрические). Общие представления об этих методах.	2		
17	<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	2		
18	<b>Экспертные методы оценки качества продукции и услуг.</b> Экспертные методы оценки: их применимость, ситуации целесообразного применения. Классификация методов экспертной оценки. Экспертные методы оценки качества. Преимущества и недостатки разных методов, область их применения.	2		



19	<b>Основные этапы проведения экспертизы.</b> Подготовительный этап: основания и документы для назначения экспертизы; назначение и инструктаж эксперта, взаимоотношения эксперта и заказчика экспертизы. Анализ этапов проведения контроля на предприятии	2		
20	<b>Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции.</b> Органолептические, физико-химические, микробиологические. Характеристика.	2		
21	<b>Отбор проб кулинарной продукции.</b> Основные понятия. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного анализа. Оформление отбора.	2		
22	<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	2		
23	<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;	2		
24	<b>Практическое занятие. Контроль качества полуфабрикатов</b> Ознакомление с организацией контроля качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг. Контроль качества полуфабрикатов из мяса и рыбы.	2		
25	<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.	2		

26	<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	2		
27	<b>Практическое занятие. Контроль качества блюд и изделий из овощей</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 и изделий из овощей. Оформление документации	2		
28	<b>Практическое занятие. Контроль качества блюд и изделий из круп.</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 и изделий из круп. Оформление документации	2		
29	<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	2		
30	<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	2		
31	<b>Практическое занятие. Контроль качества сладких блюд и десертов.</b> Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг. Контроль качества сладких блюд и десертов. Оформление документации	2		
32	<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	2		

		напитков. Оформление документации			
	33	<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		
	34	<b>Практическое занятие. Продвижение ресторанных услуг.</b> <b>Выбор и определение показатели качества обслуживания, разработка и представление предложений по повышению качества обслуживания.</b>	2		
<b>Промежуточная аттестация по МДК 07.01 и МДК 07.02. комплексный экзамен</b>			8		
<b>Итого по МДК 07.02 – 76 ч.</b> Занятий во взаимодействии с педагогом – 68 ч., в том числе практические занятия – 30 ч. Промежуточная аттестация – 8 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 - Провожать 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 - Проверять качество и состояние столового белья в организации питания - Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания - Укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток - Размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее			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. Н.7.2.01. Н.7.2.02. Н.7.2.03. Н.7.2.04. Н.7.2.05.

<ul style="list-style-type: none"> <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>			Н.7.2.06. 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
<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>72</b>		3.7.2.01. 3.7.2.02. 3.7.2.03. 3.7.2.04. 3.7.2.05. 3.7.2.06. 3.7.2.07. 3.7.2.08. 3.7.2.09. 3.7.2.010. Н.7.3.01. У.7.3.01. 3.7.3.01.
<p><b>Промежуточная аттестация по профессиональному модулю – экзамен</b></p>	<b>6</b>		
<p><b>Всего</b></p>	<b>272</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 экзамен 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 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 заданий по учебной и производственной практике,.</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических заданий на комплексном экзамен по МДК; -заданий на экзамене по модулю ПМ; Защита отчетов по учебной и производственной практикам, заданий на зачете по учебной практике, заданий на</p>

<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Определяет задачи для поиска информации; определяет необходимые источники информации; планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; оценивает практическую значимость результатов поиска; оформляет результаты поиска</p>	<p>дифференцированном зачете по производственной практике</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</p>	
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использует современное программное обеспечение</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>- адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</p>	
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>эффективность использования знаний по финансовой грамотности</p>	

**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН**

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

<b>«01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ» .....</b>	<b>ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.</b>
<b>«ОП. 02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.</b>	
<b>«ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»</b>	<b>ОШИБКА!</b>
<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>	
<b>«ОП. 10 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ» .....</b>	
<b>«ОП.11 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА» .....</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>	58
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	24
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	24
Самостоятельная работа	8
<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
<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.			
	<b>Содержание учебного материала</b>	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. Основные группы микроорганизмов.</b> Ознакомление с оборудованием и принадлежностями микробиологической лаборатории. Использование лабораторного оборудования. Ознакомление с устройством микроскопа, методикой микроскопии в микробиологической практике. 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 веществ в природе.			
	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. Микробиологическое исследование пищевых продуктов.</b> Микробиологическое исследование пищевых продуктов, оценка полученных результатов. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами,			

		образцами пищевых продуктов Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах			
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - изучение нормативных документов, регулирующих микробиологический контроль пищевого производства - выполнение рефератов на одну из тем: «Становление микробиологии как науки», «Роль микробов в жизнедеятельности человека», «Основные виды порчи продуктов».	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 ЛР 7,9.
<b>Раздел 2. Пищевые заболевания</b>					
<b>Тема 2.1. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления</b>	Содержание учебного материала				
	5	<b>Основные пищевые инфекции</b> Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности Основные понятия об инфекционных заболеваниях. Пищевые инфекции, Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Источники и механизм передачи возбудителей инфекций.	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
	6	<b>Пищевые отравления.</b> Пищевые отравления и глистные заболевания. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Микотоксикозы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития Обеспечение выполнения требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ. Причины пищевого отравления бактериального и небактериального происхождения.	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 10
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение реферата и/или подготовка сообщения на одну из тем: - Глистные заболевания; - Изучение эпидемиологической ситуации в Чувашской Республике	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
<b>Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве</b>					
<b>Тема 3.1. Личная и производственная гигиена</b>	Содержание учебного материала				
	7	<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. 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	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 7,9,10

	<p>к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. 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>			
	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 7,9,10</i>
8	<p><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 транспорта для перевозки товаров и требования к ним. Санитарные правила перевозки изделий. <b>Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию.</b> 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.  <b>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.</b> Санитарные правила применения пищевых добавок. <b>Перечень разрешенных и запрещенных добавок</b></p>			
	Содержание учебного материала	2	3	<i>ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8</i>
9	<p><b>Практическое занятие. Инструкции по санитарной обработке оборудования, посуды, инвентаря.</b>  <b>Ознакомление с дезинфицирующими и моющими средствами, классификацией моющих средств,</b></p>	2	3	<i>ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8</i>

		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.			ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 7,9.
		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 ЛР 7,9,10
	10	<b>Практическое занятие. Санитарная обработка оборудования, инвентаря.</b> 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>			
		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 ЛР 7,9,10
	11	<b>Практическое занятие. Санитарные требования к условиям и режиму труда.</b> <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.			
		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 ЛР 10
	12	<b>Практическое занятие. Санитарно – эпидемиологические требования в условиях пищевого производства.</b> 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. Микробиологический контроль пищевого производства. Составление <b>схемы микробиологического контроля</b> пищевого производства.			
	13	<b>Практическое занятие. Санитарно – эпидемиологические требования в условиях пищевого производства.</b> 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> Обеспечение выполнения требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.	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
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> изучение нормативной документации, определяющей санитарно-гигиенические требования к предприятиям общественного питания <b>Изучение требований системы ХАССП, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения</b>	<b>1</b>	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
<b>Раздел 4.</b> <b>Основы физиологии питания</b>					
<b>Тема 4.1.</b> <b>Основные пищевые вещества</b>		Содержание учебного материала			
	14	<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.	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



		Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах Источники основных пищевых веществ Состав, физиологическое значение.			ПК 5.1-5.5 ЛР 10
	15	<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	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
	16	<b>Практическое занятие. Энергетическая ценность</b> Ознакомление с понятием пищевая ценность, энергетическая ценность различных продуктов питания и с методикой расчёта энергетической ценности. Общее понятие об обмене энергии. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Суточный расход энергии. Понятие о калорийности пищи. Методика расчёта энергетической ценности блюда. Расчет энергетической ценности блюд. Решение задач. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	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
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 1) выполнение реферата на одну из тем - «Профилактика витаминной недостаточности», - «Альтернативные представления о питании человека», 2) Выполнение мини исследования качества муки. 3) Расчёт энергетической ценности продуктов, составление сравнительной характеристики продуктов по их энергетической ценности.		3	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
<b>Тема 4.2.</b> <b>Физиология пищеварения и обмен веществ.</b> <b>Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</b>	Содержание учебного материала		2	2	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 7,9,10
	17	<b>Пищеварение и обмен веществ.</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. Общее понятие об обмене веществ. Основные процессы обмена веществ в организме. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	2	2	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 7,9,10
	18	<b>Рациональное сбалансированное питание.</b> Рациональное сбалансированное питание. Понятие рациона питания. Нормы и основные принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения. Методики составления рационов питания. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	2	2	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 7,9,10
	19	<b>Практическое занятие. Составление рациона диетического питания.</b> Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Ознакомление с назначением диетического (лечебного) питания, назначением лечебно-профилактического питания, видами диет и лечебно-профилактических рационов, методами щажения, характеристикой диет. Составление рациона диетического питания. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	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

	20	<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 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10
	21	<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 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 9.10
Промежуточная аттестация в форме экзамена консультации			6		
Объём образовательной программы, час			58		
в том числе теоретических занятий:			18		
практических занятий:			24		
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 «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 организма человека;	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

<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>	68
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	26
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	26
Самостоятельная работа	4
<b>Промежуточная аттестация, в том числе консультации</b>	8

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>Раздел 1. Основы товароведения</b>					
<b>Тема 1.1. Введение</b>	Содержание учебного материала		2	2	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		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.
	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		2	3	
	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:			2	3	

<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 style="text-align: center;"><b>Тема. 1.7. Хранение продовольственных товаров</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 9.
	7	<p><b>Хранение продовольственных товаров.</b>            Хранение как предварительный этап производства продукции общественного питания. Условия 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,</p>			

		способы. Транспортирование товаров. Процессы, происходящие при хранении. Физические и физико-химические процессы, химические, биохимические, микробиологические процессы.			
<b>Тема 1.8. Потери, происходящие при хранении</b>	Содержание учебного материала		<b>2</b>	<b>3</b>	
	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.			
<b>Тема 1.9. Оценка условий и организация хранения продуктов</b>	Содержание учебного материала		<b>2</b>	<b>3</b>	
	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.			
<b>Тема 1.10. Консервирование продовольственного сырья</b>	Содержание учебного материала		<b>2</b>	<b>3</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.
	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			
<b>Раздел 2. Ассортимент и товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров</b>					
<b>Тема 2.1. Ассортимент и товароведная характеристика плодоовощных товаров</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
	11	<b>Ассортимент и товароведная характеристика плодоовощных 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. Оценка качества плодоовощных товаров</b>	Содержание учебного материала		<b>2</b>	<b>3</b>	
	12	<b>Практическое занятие. Оценка качества плодоовощных товаров.</b> <i>Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.</i> <i>Изучение помологических 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. Ассортимент и товароведная характеристика молочно – 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. Оценка качества молочно – 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. Яйцо и продукты его 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> Заполнение таблиц, решение задач. Оценка условий хранения яиц и продуктов его переработки			
<b>Тема 2.6. Ассортимент и товароведная характеристика мясо – рыбных 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.
	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, условия и сроки хранения основных групп мяса и мясных товаров, рыбы и рыбных продуктов, процессы, происходящие при хранении.</i> <i>Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</i>			
<b>Тема 2.7.</b>	Содержание учебного материала		2	3	

Оценка качества мясных и рыбных товаров	17	<p><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.</p> <p>Органолептическая оценка мяса. Заполнение таблиц, составление заключения о качестве, принятие решения об использовании мясных и рыбных товаров, решение ситуационных задач.</p>			
Тема 2.8. Ассортимент и товароведная характеристика зерномучных товаров	Содержание учебного материала				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	<p><b>Ассортимент и товароведная характеристика зерномучных товаров</b> 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.</p> <p>Товароведная характеристика основных групп сухих товаров: классификация, характеристика, общие и специфические требования к качеству. Правила, условия, сроки хранения зерновых товаров, процессы, происходящие при хранении.</p>	2	2	
Тема 2.9. Оценка качества зерномучных товаров	Содержание учебного материала				
	19	<p><b>Практическое занятие. Оценка качества зерномучных товаров.</b> Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту</p> <p>Работа с нормативно техническими документами. Заполнение таблиц, составление заключения о качестве, принятие решения об использовании товаров, решение ситуационных задач.</p>	2	3	
Тема 2.10. Ассортимент и товароведная характеристика вкусовых товаров	Содержание учебного материала				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	<p><b>Ассортимент и товароведная характеристика вкусовых товаров.</b> 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</p>	2	2	
Тема 2.11. Оценка качества вкусовых товаров	Содержание учебного материала				
	21	<p><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.</p>	2	3	
Тема 2.12. Ассортимент и товароведная характеристика кондитерских товаров	Содержание учебного материала				
	22	<p><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</p>	2	2	
Тема 2.13. Оценка качества кондитерских товаров	Содержание учебного материала				ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8 3.1-3.6
	23	<p><b>Практическое занятие. Оценка качества кондитерских товаров.</b> Ознакомление с ассортиментом кондитерских товаров по стандарту. Оценка качества кондитерских товаров. Заполнение таблиц, решение задач.</p>	2	3	

<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b> работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых видов товаров. Выполнение рефератов и/или подготовка презентации на одну из тем: - «Экзотические плоды и овощи» - «Новые виды круп» - «Новые виды рыб»		2	3	4.1-4.5 5.1-5.5. ЛР 9
<b>Раздел 3. Организация складского и тарного хозяйства.</b>				
	Содержание учебного материала			
<b>Тема 3.1. Продовольственное снабжение</b>	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
<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 продуктов. Понятие, задачи, сроки, правила проведения. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оценки состояния запасов на производстве. Учётно – отчётная документация. Правила заполнения	2	2
<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	2
Промежуточная аттестация: экзамен В том числе консультация – 2 ч.			8	
Объём образовательной программы, час в том числе:			68	

теоретическое обучение:	30		
практические занятия:	26		
промежуточная аттестация:	8		
самостоятельной работы обучающегося	4		



### 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>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</li> <li>- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</li> <li>- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</li> <li>- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</li> <li>- виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок. (не менее 70%)</p>	<p><b>Текущий контроль</b> - письменный/устный опрос; - тестирование; - оценка результатов внеаудиторной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена</p>
<b>Осваиваемые умения:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</li> <li>- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учётом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</li> <li>- оформлять учётно-отчётную документацию по расходу и хранению продуктов;</li> <li>- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов;</li> </ul>	<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 внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - оценка выполнения практических заданий на экзамене</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 основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Дисциплина имеет значение при формировании и развитии общих (ОК), профессиональных компетенций (ПК) и личностных результатов (ЛР):

#### **ОК 01.- ОК 07., ОК 09, ОК 10**

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

#### **ПК 1.1 - 1.4.**

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, кролик

#### **ПК 2.1- 2.8.**

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

### **ПК 3.1- 3.6.**

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

### **ПК 4.1- 4.5.**

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

### **ПК 5.1. - 5.5.**

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

#### ЛР 10

Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

### 1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
<p>-организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>-определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>-подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>-принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>-правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>-способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>-правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>-правила охраны труда в организациях питания</p>

### 1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

объём образовательной программы 72 часа, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося 6 часов;

занятия во взаимодействии с преподавателем 58 часов;

промежуточная аттестация 8 часов, в том числе консультации 2 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объём образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>72</b>
В том числе	
теоретическое обучение	<b>32</b>
лабораторные работы	-
практические занятия	<b>26</b>
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>6</b>
Виды самостоятельных работ - выполнение рефератов; - подготовка презентаций; - решение проблемных ситуаций	
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	<b>6</b>
<i>консультации</i>	<b>2</b>



## 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: 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. 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	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>
	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	<i>OK 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>
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	<i>OK 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>
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение реферата на одну из тем: «Новые виды производственного инвентаря», «Весоизмерительное оборудование»</p>	2	3	<i>OK 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>

<p><b>Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b></p>					
<p><b>Тема 2.1. Общие сведения о машинах</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p>		<p>2</p>	<p>2</p>	<p><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></p>
<p>5</p>	<p><b>Общие сведения о технологическом оборудовании</b> Классификация механического оборудования. Классификация машин. Основные части и детали машин. Понятие об электроприводах.</p>				
<p><b>Тема 2.2. Механическое оборудование</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p>		<p>2</p>	<p>3</p>	<p><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></p>
<p>7</p>	<p><b>Практическое занятие. Универсальные приводы.</b> Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, правилами безопасной эксплуатации оборудования Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации Сборка и разборка механизмов универсального привода, входящих в комплект. Обслуживание основного технологического оборудования. Устранение неисправностей, возникающих в ходе работы привода.</p>				
<p><b>Тема 2.3. Тепловое оборудование</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p>		<p>2</p>	<p>2</p>	<p><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></p>
<p>8</p>	<p><b>Общие сведения о тепловом оборудовании.</b> Понятие о теплообмене. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации</p>				

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.	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	
	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</b> <b>Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены</b>			<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>
	23	<b>Практическое занятие. Холодильные машины.</b> Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности по технической документации холодильных агентов. Устройство и принцип действия компрессионной холодильной машины. <b>Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования</b>	2	3	<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>
	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	<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>
	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	<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>
	26	<b>Практическое занятие. Холодильные прилавки и витрины. Охлаждаемые столы.</b> Ознакомление с технической документацией. Освоение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.	2	3	<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>
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение реферата и/или подготовка презентации на тему «Импортное холодильное оборудование»		2	3
<b>Раздел 3. Охрана труда и техника безопасности</b>					
3.1.	<b>Содержание учебного материала:</b>		2	2	<i>ОК 01-07, 09, 10</i>

Организация охраны труда	27	<b>Организация охраны труда. Виды инструктажей.</b> <b>Правила охраны труда в организациях питания.</b> Виды инструктажей.			<i>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>
	28	<b>Производственный травматизм.</b> Первая помощь при несчастных случаях на производстве.	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>
	29	<b>Пожарная безопасность.</b> Правила электробезопасности, пожарной безопасности в организациях питания. Индивидуальные средства защиты. Огнетушители.	2	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение реферата и /или подготовка презентации на тему «Пожарная безопасность»		2	3	
Промежуточная аттестация в форме экзамена консультации			6		
<b>Объем образовательной программы, всего:</b>			72		
в том числе теоретических занятий;			32		
практических занятий;			26		
промежуточная аттестация,			6		
консультации			2		
- самостоятельной работы обучающегося:			6		

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)

## 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

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.

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.

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

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>

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>

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>

### 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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объём образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>76</b>
В том числе:	
теоретическое обучение	<b>40</b>
лабораторные работы	-
практические занятия	<b>26</b>
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<b>8</b>
Виды самостоятельных работ <i>виды самостоятельных работ:</i> выполнение реферата подготовка презентаций	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета -</i> <b>2 часа.</b>	

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>4 курс, 7 семестр</b>					
<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> 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 Понятие об экономической науке, микро- и макроэкономике, круг изучаемых ими проблем. Основные теоретические положения экономической науки.</p> <p>2 <b>Основные понятия рыночной экономики.</b> 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.</p> <p>3 <b>Основные принципы рыночной экономики</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 <b>Предпринимательство на современном этапе развития российской экономики</b></p>	2	2	ОК 01-07; 09,10,11 ЛР 2	
<b>Тема 1.2. Предприятие (организация) , как</b>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>4 <b>Сущность и функции предприятия.</b></p>	2	2		ОК 01-07; 09,10,11

**основной субъект  
хозяйствования**

	Предприятие (фирма) как субъект рыночной экономики Классификация и структура предприятий. <b>Основные признаки предприятия.</b> Отраслевые и производственные особенности структуры предприятия. Принципы деятельности предприятий.			ЛР 2
5	<b>Виды экономической деятельности</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. <b>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.	2	2	ОК 01-07; 09,10,11 ЛР 2
6	<b>Организационно – правовые формы предприятий.</b> Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений. <b>Организационно-правовые формы и виды коммерческих и некоммерческих организаций, особенности правового регулирования их деятельности.</b>	2	2	ОК 01-07; 09,10,11 ЛР 2
7	<b>Производственная и торговая деятельность предприятий общественного питания</b> Показатели деятельности предприятия общественного питания. Показатели товарооборота и выпуска продукции в общественном питании.	2	2	ОК 01-07; 09,10,11 ЛР2, ЛР3
8	<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.	2	3	ОК 01-07; 09,10,11 ЛР2, ЛР3
9	<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. Сущность и классификация оборотных средств.	2	2	ОК 01-07; 09,10,11 ЛР2, ЛР3
10	<b>Методы оценки основных фондов.</b> Понятие износа и величина амортизации основных фондов. Способы ресурсосбережения в организациях общественного питания.	2	2	
11	<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.	2	3	ОК 01-07; 09,10,11 ЛР2, ЛР3
12	<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. <b>Ресурсы предприятий и пути их сбережения</b>	2	3	ОК 01-07; 09,10,11 ЛР2, ЛР3
13	<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	2	3	ОК 01-07; 09,10,11 ЛР2, ЛР3

		питания.			
	14	<b>Фонд оплаты труда.</b> Формы и системы оплаты труда в общественном питании, механизм формирования заработной платы.	2	2	
	15	<b>Практическое занятие. Расчёт заработной платы.</b> Решение задач по формированию умений применять экономические знания в конкретных производственных ситуациях по расчету заработной платы.	2	3	
<b>Раздел 2. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в общественном питании Основы трудового права и формы оплаты труда</b>					
<b>Тема 2. 1. Правовые основы предпринимательской деятельности</b>		Содержание учебного материала:	2	2	
	1	<b>Правовые основы предпринимательской деятельности</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. Предпринимательство на современном этапе развития российской экономики			<i>ОК 01-07; 09,10,11 ЛР2, ЛР3</i>
	2	<b>Организация предпринимательской деятельности в общественном питании.</b> Гражданский кодекс Российской Федерации, Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации". 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.	2	2	
	3	<b>Практическое занятие. Юридическая ответственность предпринимательской деятельности.</b> Решение профессиональных задач по вопросам юридической ответственности предпринимательской деятельности	2	3	<i>ОК 01-07; 09,10,11 ЛР2, ЛР3</i>
	4	<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	
<b>Итого за 7 семестр – 38 ч. Теоретическое обучение – 24 ч. Практические занятия – 14 ч.</b>					
<b>4 курс, 8 семестр</b>					
<b>Тема 2.2.</b>		Содержание учебного материала:			



<b>Трудовое право в хозяйственной деятельности предприятий</b>	5	<b>Трудовые отношения.</b> <b>Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений.</b> Трудовые отношения в новых экономических условиях. Принципы трудового законодательства, цели, задачи. Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения. Нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения.	2	2	<i>OK 01-07; 09,10,11 ЛР2, ЛР3</i>
	6	<b>Трудовой договор и его стороны.</b> 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.	2	2	
	7	<b>Договор о материальной ответственности</b> <b>Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников</b>	2	2	
	8	<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</b> <b>Определение материальной ответственности работодателей и работников.</b> <b>Решение ситуационных задач.</b>	2	3	<i>OK 01-07; 09,10,11 ЛР2, ЛР3</i>
	9	<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	<i>OK 01-07; 09,10,11 ЛР2, ЛР3</i>
	10	<b>Практическое занятие. Правовое регулирование рабочего времени и времени отдыха.</b> Решение профессиональных ситуаций, связанных с нарушением трудового законодательства	2	3	<i>OK 01-07; 09,10,11 ЛР2, ЛР3</i>
	11	<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	<i>OK 01-07; 09,10,11 ЛР2, ЛР3</i>
	12	<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	<i>OK 01-07; 09,10,11 ЛР2, ЛР3</i>
	13	<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	<i>OK 01-07; 09,10,11 ЛР2, ЛР3</i>
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Выполнение реферата и/или презентации на темы: - Виды субъектов трудового права.	4	3	<i>OK 01-07;09,10,11 ЛР2, ЛР3</i>

	- Ответственность сторон трудового договора				
<b>Тема 2.3. Правовое регулирование зарботной платы.</b>	Содержание учебного материала:				
	14	<b>Политика государства в области оплаты труда.</b> 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	
	15	<b>Общие положения о заработной плате.</b> Общие положения о заработной плате. Тарифная система оплаты труда. Механизмы формирования заработной платы. Методы правового регулирования заработной платы.	2	2	ОК 01-07; 09,10,11 ЛР2, ЛР3, ЛР 12
	16	<b>Системы и формы заработной платы.</b> 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	
	17	<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.	2	3	ОК 01-07; 09,10,11 ЛР2, ЛР3, ЛР 12
	18	<b>Практическое занятие. Расчет заработной платы.</b> Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда, расчет удержаний из заработной платы.	2	3	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение реферата и/или подготовка презентаций на темы: - Схемы оплаты труда - Гарантии и компенсации	4	3	ОК 01-07; 09,10,11 ЛР2, ЛР3, ЛР 12
<b>19. Дифференцированный зачет</b>		2			
<b>Итого за 8 семестр – 38 ч, Теоретическое обучение – 16 ч. Практические занятия – 12 ч. Самостоятельная работа обучающихся – 8 ч. Промежуточная аттестация – 2 ч.</b>					
<b>Объем образовательной программы, всего:</b>		<b>76</b>			
- занятия во взаимодействии с преподавателем, часов:		<b>66</b>			
в том числе теоретических занятий;		40			
практических занятий;		26			
- самостоятельной работы обучающегося		<b>8</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 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> </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>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</li> <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>Промежуточная аттестация: оценка выполнения 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;
	- составлять товарный отчет за день;	- задачи бухгалтерского учета;
	- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;	-предмет и метод бухгалтерского учета;
	- составлять план меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;	-элементы бухгалтерского учета;
	-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;	-принципы и формы организации бухгалтерского учета;
	-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;	- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
	-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;	- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
	- принимать оплату наличными деньгами;	- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
	- принимать и оформлять безналичные платежи;	-требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
	- составлять отчеты по платежам.	- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
		- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
		- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета;
	- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;	



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

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы (всего)</b>	<b>62</b>
<b>Занятия во взаимодействии с преподавателем (всего)</b>	<b>48</b>
<i>в том числе:</i>	
<i>лабораторные занятия</i>	-
<i>практические занятия</i>	26
<i>контрольные работы</i>	-
<i>курсовая работа (проект)</i>	-

<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>6</b>
<i>виды самостоятельных работ:</i> выполнение рефератов и/или презентаций выполнение расчётов и составление калькуляционной карты оформление документов первичной отчётности	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</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
<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 и их значение. Виды учета в организациях питания, требования, предъявляемые к учету</b> Элементы <b>бухгалтерского учета</b> Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании. <b>Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе. Организация бухгалтерского учета в общественном питании. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера.</b>	2	2	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
<b>Тема 1.2. Понятие о документах учёта.</b>	Содержание учебного материала 2 <b>Понятие о документах учёта</b> <b>Понятие документооборота. 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.	2	2	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
<b>Тема 1.3. Сборники рецептов.</b>	Содержание учебного материала 3 <b>Сборники рецептов.</b> <b>Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептов 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 рецептов, 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.	2	2	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

Тема 1.4. Практическое занятие. Работа со сборником рецептов.	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
	4	<b>Практическое занятие. Работа со сборником рецептов.</b> Работа со сборником рецептов 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>			
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата и/или презентации на тему «Документы учета»		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.
<b>Раздел 2. Ценообразование в общественном питании</b>					
Тема 2.1. Понятие о цене. Виды цен.	Содержание учебного материала		2	2	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.
	5	<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>			
Тема 2.2. План — меню, его назначение.	Содержание учебного материала		2	2	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.
	6	<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.			
Тема 2.3. Товарооборот общественного питания.	Содержание учебного материала		2	2	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.
	7	<b>Товарооборот общественного питания.</b> <b>Состав товарооборота общественного питания</b> Понятие <b>товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</b>			
Тема 2.4.	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-07; 09,10

Практическое занятие. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства.	8	Практическое занятие. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства. Ознакомление с понятием калькуляция, с порядком определения розничной цены на продукцию и полуфабрикаты собственного приготовления. Выполнение расчётов продажной цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства. Ознакомление с калькуляционной картой и порядком её заполнения. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Составление/оформление калькуляционной карты.			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
Тема 2.5. Практическое занятие. Составление плана – меню.	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
	9	Практическое занятие. Составление плана – меню. Составление плана меню, выполнение расчётов. Расчет планового товарооборота на день			
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение расчётов и составление калькуляционной карты		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.
Раздел 3. Организация учета в общественном питании					
Тема 3.1. Организации учета в кладовых предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала		2	2	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.
	10	Организации учета в кладовых предприятий общественного питания Понятие материальные ценности. 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.			
Тема 3.2. Источники поступления товаров и тары.	Содержание учебного материала		2	2	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.
	11	Источники поступления товаров и тары. 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 Правила документального оформления движения материальных ценностей; Методика осуществления контроля за товарными запасами. Приемка товаров по количеству и качеству. Порядок оформления и учета доверенностей. Правила оприходования товаров и тары материально ответственным лицом, реализованных и отпущенных товаров. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери их виды, порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой			
Тема 3.3.	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-07; 09,10

<p><b>Практическое занятие.</b> <b>Документальное оформление поступления сырья на производство.</b></p>	12	<p><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></p>			<p><i>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></p>
<p><b>Тема 3.4.</b> <b>Организация учета на производстве.</b></p>	13	<p>Содержание учебного материала</p> <p><b>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></p>	2	2	<p><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.</i></p>
<p><b>Тема 3.5.</b> <b>Практическое занятие.</b> <b>Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции.</b></p>	14	<p>Содержание учебного материала</p> <p><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 кухни Отчет о движении продуктов и тары на производстве <b>Оформление документов первичной отчётности и ведение учёта сырья, готовой и реализованной продукции полуфабрикатов на производстве.</b> Составление товарного отчёта за день.</p>	2	3	<p><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></p>
<p><b>Тема 3.6.</b> <b>Практическое занятие. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.</b></p>	15	<p>Содержание учебного материала</p> <p><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.</p>	2	3	<p><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.</i></p>
<p><b>Тема 3.7.</b> <b>Инвентаризация.</b></p>	16	<p>Содержание учебного материала</p> <p><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></p>	2	3	<p><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></p>
<p><b>Тема 3.8.</b></p>		Содержание учебного материала			<p><i>ОК 01-07; 09,10</i></p>

<p><b>Практическое занятие.</b> <b>Инвентаризация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве.</b></p>	17	<p><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.</p>	2	3	<p><i>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></p>
<p><b>Тема 3.9.</b> <b>Практическое занятие. Порядок списания боя, брака, порчи продуктов.</b></p>	Содержание учебного материала		2	3	<p><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.</i></p>
	18	<p><b>Практическое занятие. Порядок списания боя, брака, порчи продуктов.</b> Составление акта на брак, порчу продуктов</p>			
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> оформление документов первичной отчетности</p>		2	3	<p><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.</i></p>
<p><b>Раздел 4.</b> <b>Контрольно кассовые машины.</b> <b>Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций.</b></p>					
<p><b>Тема 4.1.</b> <b>Правила торговли.</b> <b>Виды оплаты по платежам.</b></p>	Содержание учебного материала		2	2	<p><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></p>
	19	<p><b>Правила торговли. Виды оплаты по платежам.</b> <b>Правила 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.</p>			
<p><b>Тема 4.2.</b> <b>Практическое занятие. Контрольно-кассовые машины.</b></p>	Содержание учебного материала		2	3	<p><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.</i></p>
	20	<p><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.</p>			
<p><b>Тема 4.3.</b></p>	Содержание учебного материала				<p><i>ОК 01-07; 09,10</i></p>





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

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Знания</b></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 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 опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценка результатов вне аудиторной (самостоятельной) работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена</p>

<p>правилаторговли;          видыоплатыпоплатежам;          видыиправилаосуществлениякассовыхоперац          й;          правила и порядок расчетов с потребителя-          ми при оплате наличными деньгами          иприбезналичнойформеоплаты;          правила поведения, степень ответственно-сти          за правильность расчетов с потребителя-ми;</p>		
<p>Умения          оформлять документы первичной отчетности и          вести учет сырья, готовой и реализованной          продукции и полуфабрикатов на производстве;          - оформлять документы первичной отчетности          по учету сырья, товаров и тары в кладовой          организации питания;          - составлять товарный отчет за день;          - определять процентную долю потерь на          производстве при различных видах обработки          сырья;          - составлять план-меню, работать со сборником          рецептов блюд и кулинарных изделий,          технологическими и технико -          технологическими картами;          - рассчитывать цены на готовую продукцию и          полуфабрикаты собственного производства,          оформлять калькуляционные карточки;          -участвовать в проведении инвентаризации в          кладовой и на производстве;          - пользоваться контрольно-кассовыми          машинами или средствами атвтоматизации при          расчетах с потребителями;          - принимать оплату наличными деньгами;          - принимать и оформлять безналичные          платежи;          - составлять отчеты по платежам</p>	<p>Правильность,полн          ота выполне-          ния          заданий, точ-ность          формули-ровок,          точностьрасчетов,          соот-ветствие          требо-ваниям НДС</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>          оценка выполнения          практических заданий          оценка заданий для          внеаудиторной          (самостоятельной)рабо          ты  <b>Промежуточная аттес          тация:</b>          оценка выполнения          практических заданий          на экзамене</p>

**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 часов</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	50
<b>Занятия во взаимодействии с преподавателем (всего)</b>	44
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	24
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	4
<i>виды самостоятельных работ:</i> - выполнение рефератов, - подготовка презентаций; - составление и ведение глоссария по основным терминам и определениям; - составление таблицы; - изучение нормативных документов по порядку и видам обучения безопасности труда рабочих и специалистов; - анализ Федеральных законов, нормативно-технических документов в области охраны труда.	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета – 2 часа</i>	



## 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. Межпредметные 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	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

	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	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
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> составление и ведение глоссария по основным терминам и определениям; выполнение реферата и/или подготовка презентации на тему: Особенности регулирования труда работников в возрасте до 18 лет	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 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, назначениеДополнительные 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> Ознакомление с нормативно-правовыми документами по порядку и видам обучения безопасности труда рабочих и специалистов. Анализ Федеральных законов, нормативно-технических документов в области охраны труда. Составление и заполнение таблицы «Классификация условий труда».	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
	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 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

	7	<b>Виды инструктажей</b> Виды инструктажей по охране труда. <b>Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации</b> Порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности.	2	2	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
	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
<b>Раздел 2. Обеспечение безопасных условий труда. Обеспечение охраны труда</b>					
<b>Тема 2.1. Безопасность труда при выполнении работ</b>	9	Содержание учебного материала: <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).	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

	10	<b>Требования безопасности к производственному оборудованию.</b> Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования. 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 Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др	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	<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.	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 2.2 Основы производственной санитарии</b>	Содержание учебного материала:				
	12	<b>Основы производственной санитарии</b> Условия труда на предприятиях общественного питания. Основы понятия условия труда. 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. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда 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.	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
	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>	Содержание учебного материала:				

<b>Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b>	14	<p><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. <b>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.</b> 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.</p>	2	2	<i>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</i>
	15	<p><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.<b>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</b></p>	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>
	16	<p><b>Практическое занятие. Предупреждение производственного травматизма</b>  Разработка мероприятий по предупреждению производственного травматизма работников предприятий общественного питания с учетом цехового деления. составление таблицы «Работоспособность и ее динамика».</p>	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>

	17	<p><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. 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  Доврачебная помощь при несчастных случаях и заболеваниях  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. Составление универсальной схемы оказания первой помощи на месте происшествия</p>	2	3	<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 5.1-5.5 ЛР 10</p>
Тема 2.4. Электробезопасность	<b>Содержание учебного материала:</b>		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 5.1-5.5 ЛР 10</p>
	18	<p><b>Электробезопасность</b>  <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)</b>  <b>Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования</b>  <b>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</b>  <b>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</b></p>	2	3	<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 5.1-5.5 ЛР 10</p>
	19	<p><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» Составление классификации помещений по степени опасности поражения электрическим током</p>	2	3	<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 5.1-5.5 ЛР 10</p>
Тема 2.5	<b>Содержание учебного материала:</b>				

<b>Основы пожарной безопасности</b>	20	<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. 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 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 Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение	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
	21	<b>Практическое занятие. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания</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	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
	22	<b>Практическое занятие. Обеспечение пожарной безопасности.</b> Разработка организационных и технических мероприятий для обеспечения пожарной безопасности в предприятии (Решение ситуационной задачи)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	2	3	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся: подготовка презентации «Огнетушители и их характеристика»</b>		2	3	
<b>23. Дифференцированный зачет</b>			2	2	
<b>Объем образовательной программы, всего:</b>			50		
- занятия во взаимодействии с преподавателем, часов:			44		
в том числе теоретических занятий;			20		
практических занятий;			24		
- самостоятельной работы обучающегося			4		
- 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 ПРОФобразование : \[сайт\]. — 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></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>-обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</li> <li>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</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>-оценка письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов вне аудиторной (самостоятельной) работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета</p>
<p><b>Умения</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям инструкций, регламентов</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>оценка выполнения практических заданий</li> <li>оценка заданий для внеаудиторных (самостоятельных) работ</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</li> </ul>

**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

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
<b>Объём образовательной программы учебной дисциплины</b>	<i>112</i>
<b>Занятия обучающихся во взаимодействии с преподавателем (всего)</b>	<i>90</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	<i>90</i>
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>14</i>
<i>виды самостоятельных работ:</i> -составление диалога, резюме, анкет -монолог-размышление -составление деловых писем, бизнес - плана -чтение профессиональных текстов, ответы на вопросы к ним краткий пересказ текста с опорой на вопросы - создание презентаций, мини - проектов - составление сборника рецептов - выполнение грамматических упражнений - чтение и перевод инструкций.	
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена в том числе консультации</i>	<i>6</i> <i>2</i>

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>3 курс, 6 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</b> неопределенные местоимения, производные от <b>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>			
<b>Тема 1.2. 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</b>				



		нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом). 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. Предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; Безличные предложения. Беседа профессиональной направленности на иностранном языке.	2		ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> -групповая работа – составление диалога по теме «Профессии. Моя профессия». - составление резюме, анкеты для устройства на работу	4		ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
<b>Тема 1.3</b> Формы деловой коммуникации		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.			ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	7	<b>Практическое занятие. Информационное обеспечение профессиональной деятельности.</b> Составление делового письма – запрос информации, письма – заказ на товары, письма – подтверждение. Имя существительное: его основные функции в предложении.	2		ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	8	<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.	2		ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение грамматических заданий по теме «Имена существительные». Чтение и перевод инструкций.	2		ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
<b>Раздел 2</b> <b>Организация предпринимательской деятельности в профессиональной сфере</b>					
<b>Тема 2.1.</b> Организация бизнеса.		Содержание учебного материала	2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	9	<b>Практическое занятие. Формы организации бизнеса.</b> Чтение и перевод текста. Изучение профессиональной терминологии. Аудирование текста профессиональной направленности.			ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	10	<b>Практическое занятие. «Бизнес-план».</b> Работа с текстом. Составление бизнес-плана, планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере, работа с грамматическим материалом.	2		ОК 01-05; 09;10 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
<b>Тема 2.2.</b> Организация коммерческой деятельности:		Содержание учебного материала	2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	11	<b>Практическое занятие. Реклама и ее задачи, рекламное письмо</b>			

реклама		Лексика по теме. Чтение и перевод текстов. Изучение профессиональной терминологии. Работа с грамматическим материалом.			
	12	<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		OK 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> групповая работа – составление презентации «Моя торговая марка» и/или «Мой бренд»		<b>2</b>	3	OK 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
<b>Раздел 3. Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности</b>					
<b>Тема 3.1. Охрана труда на производстве</b>	Содержание учебного материала				
	13	<b>Практическое занятие. Типы организаций питания и работа персонала</b> Работа с грамматическим материалом. Действительное причастие настоящего времени и его употребления. Лексика. Чтение и работа с текстом. Работа с грамматическим материалом. Страдательное причастие. Причастие прошедшего времени и его употребление. Классификация предприятий общественного питания	2	3	OK 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	14	<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.	2	3	
	15	<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 посудаОрганизация работы официанта и бармена</b>	2	3	OK 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> составление диалога на тему «Обслуживание в баре»		<b>2</b>	3	
<b>Тема 3.2. Основное и вспомогательное технологическое оборудование</b>	Содержание учебного материала				
	16	<b>Практическое занятие. Тепловое 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>	2	3	OK 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	17	<b>Практическое занятие. Холодильное оборудование.</b> Аудирование текста профессиональной направленности. Изучение	2	3	OK 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8

		профессиональной терминологии. Работа с грамматическим материалом. Наречия в сравнительной и превосходной степенях. <b>Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every..</b>			
	18	<b>Практическое занятие. Механическое оборудование.</b> Чтение и перевод текста, инструкций. Оборудование, работа, детали, механизмы. Составление монолога.	2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	19	<b>Практическое занятие. Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции</b> Изучение профессиональной терминологии. Работа с текстом: перевод характеристики оборудования с русского на английский, составление словаря профессиональных терминов. Работа с грамматическим материалом. Виды оборудования и приспособлений. Участие в беседе по теме.	2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	20	<b>Практическое занятие. Вспомогательное оборудование</b> Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов. Лексика. Чтение и работа с текстом. <b>Грамматический материал: Местоимения (личные, притяжательные, возвратные).</b> <b>Грамматический материал: Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.</b> Оборудование для мойки посуды Техника безопасности на предприятии. Оборудование, работа, детали, механизмы. Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	21	<b>Практическое занятие. Весозмерительное оборудование.</b> Чтение и перевод текста, инструкций. Изучение профессиональной терминологии. Оборудование, работа, детали, механизмы. Составление вопросов.	2	3	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> составление презентации «Виды оборудования». Выполнение грамматических заданий по теме «Глаголы»	<b>2</b>	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
<b>Итого за 6 семестр – 56 ч.</b>					
<b>Занятий во взаимодействии с педагогом – 42 ч. из них практические занятия – 42 ч.</b>					
<b>Самостоятельной работы обучающегося – 14 часов</b>					
4 курс 7 семестр					
<b>Тема 3.3.</b> <b>Продукты питания и способы</b> <b>кулинарной обработки</b> <b>Приготовление и подготовка к</b> <b>реализации полуфабрикатов для блюд,</b> <b>кулинарных изделий разнообразного</b> <b>ассортимента</b>		Содержание учебного материала	2		ОК 01-05; 09;10 ПК 1.1-1.4 ЛР 2,7,8
	1	<b>Практическое занятие. Производственные помещения</b> <b>Классификация производственных помещений. Оснащение. Освоение лексического материала по темам: «Производственные помещения»</b>		3	
	2	<b>Практическое занятие. Продукты питания</b> <b>Освоение лексического материала по теме: Продукты питания</b> Освоение лексического материала. Составление словаря терминов. Чтение и перевод диалогов профессиональной направленности. Глагол, понятие глагола - связки.	2	3	
	3	<b>Практическое занятие. Система закупок продуктов и хранения продуктов</b> <b>Освоение лексического материала по теме: Система закупок и хранения</b>			

		<b>продуктов</b> Освоение лексического материала. Составление словаря терминов. Чтение и перевод диалогов профессиональной направленности. Глагол, понятие глагола - связки.			
	4	<b>Практическое занятие. Способы кулинарной обработки</b> Освоение лексического материала по теме: <b>Способы кулинарной обработки</b> Освоение лексического материала. Составление словаря терминов. Чтение и перевод диалогов профессиональной направленности.	2	3	
	5	<b>Практическое занятие. Овощной цех.</b> Овощной цех. <b>Оснащение. Освоение лексического материала по темам: «Производственные помещения»</b>	2	3	
	6	<b>Практическое занятие. Полуфабрикаты из овощей, грибов.</b> Освоение лексического материала по теме: <b>Овощи, грибы и способы кулинарной обработки приготовление полуфабрикатов</b> Освоение лексического материала. Составление словаря терминов. Чтение и перевод диалогов профессиональной направленности. Глагол, понятие глагола - связки.	2	3	
	7	<b>Практическое занятие. Мясо – рыбный цех</b> <b>Оснащение. Освоение лексического материала по темам: «Производственные помещения»</b>	2	3	
	8	<b>Практическое занятие. Полуфабрикаты из рыбы и нерыбного водного сырья</b> Лексика. <b>Освоение лексического материала по теме.</b> Аудирование текстов профессиональной направленности. Составление диалогов. <b>Грамматический материал: Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.</b>	2	3	
	9	<b>Практическое занятие. Полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</b> Лексика. Чтение и перевод текста профессиональной направленности. Составление монолога. Работа с грамматическим материалом. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple. <b>Выполнение грамматических упражнений</b> по теме «Видовременные формы глагола»	2	3	ОК 01-05; 09;10 ПК 1.1-1.4 ЛР 2,7,8
<b>Тема 3.4.</b> <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		Содержание учебного материала			
	10	<b>Практическое занятие. Организация работы горячего цеха</b> <b>Оснащение. Освоение лексического материала по темам: «Производственные помещения»</b>	2		ОК 01-05; 09;10 ПК 2.1-2.8 ЛР 2,7,8
	11	<b>Практическое занятие. Бульоны и отвары разнообразного ассортимента.</b> Лексика. Чтение и перевод диалогов профессиональной направленности. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Continuous/Progressive.	2	3	
	12	<b>Практическое занятие. Супы разнообразного ассортимента.</b> Аудирование текстов профессиональной направленности. Чтение и перевод кулинарных рецептов. <b>Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд</b> Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Continuous/Progressive.	2		ОК 01-05; 09;10 ПК 2.1-2.8 ЛР 2,7,8

		Грамматический материал: Совершенные времена глагола: Present, Past, Future Perfect.			
	13	<b>Практическое занятие. Горячие соусы разнообразного ассортимента.</b> Лексика. Составление диалогов. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Continuous/Progressive.	2		OK 01-05; 09;10 ПК 2.1-2.8, ЛР 2,7,8
	14	<b>Практическое занятие. Гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.</b> Лексика. Чтение и перевод кулинарных рецептов. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2		OK 01-05; 09;10 ПК 2.1-2.8 ЛР 2,7,8
	15	<b>Практическое занятие. Закуски из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</b> Лексика. Составление кулинарных рецептов на основе изученного материала. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2		OK 01-05; 09;10 ПК 2.1-2.8 ЛР 2,7,8
<b>Тема 3.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	Содержание учебного материала				
	16	<b>Практическое занятие. Холодный цех</b> Оснащение. Освоение лексического материала по темам: «Производственные помещения»	2		OK 01-05; 09;10 ПК 3.1-3.6 ЛР 2,7,8
	17	<b>Практическое занятие. Салаты разнообразного ассортимента.</b> Салаты, холодные соусы, заправки разнообразного ассортимента. Аудирование текстов профессиональной направленности. Ассортимент салатов, кулинарные рецепты. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Perfect.	2		
	18	<b>Практическое занятие. Бутерброды, канапе, холодные закуски разнообразного ассортимента.</b> Закуски различного вида. Составление диалогов с использованием изученной лексики. Участие в беседе на изученную тему. Составление кулинарных рецептов. Составление меню. Названия блюд Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Perfect. Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню»	2		OK 01-05; 09;10 ПК 3.1-3.6 ЛР 2,7,8
<b>Тема 3.6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	Содержание учебного материала				
	19	<b>Практическое занятие. Холодные и горячие сладкие блюда, десерты.</b> Десерты английской кухни. Лексика. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Извлечение необходимой информации из текста. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2		OK 01-05; 09;10 ПК 4.1-4.5 ЛР 2,7,8
	20	<b>Практическое занятие. Холодные и горячие напитки.</b> Ассортимент холодных и горячих напитков. Чтение и перевод кулинарных рецептов. Краткая передача полученной информации, составление монолога. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2		OK 01-05; 09;10 ПК 4.1-4.5 ЛР 2,7,8
	21	<b>Практическое занятие. Мучной, кондитерский цех.</b> Оснащение. Освоение лексического материала по темам: «Производственные	2		OK 01-05; 09;10

	помещения»			ПК 5.1-5.5 ЛР 2,7,8
22	<b>Практическое занятие. Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия.</b> Классификация хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Составление кулинарных рецептов. Глазурь, крем, мастика, фрукты и пудра – виды творческого оформления пирожных и тортов. Разработка инструкции по оформлению кондитерских изделий на основе изученной лексики.	2		
23	<b>Практическое занятие. Кухни народов мира.</b> Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Continuous/Progressive. Грамматический материал: Совершенные времена глагола: Present, Past, Future Perfect.	2		
24	<b>Практическое занятие. Составление меню.</b> Названия блюд Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Perfect. Рецепты приготовления блюд Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню»	2		
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена, в том числе консультации – 2 ч.</b>		8		
<b>Итого за 7 семестр – 56 ч. в том числе практических занятий – 48 ч промежуточная аттестация – 8 ч.</b>				
<b>Объем образовательной программы, всего:</b>		<b>112</b>		
- занятия во взаимодействии с преподавателем, часов:		<b>90</b>		
в том числе теоретических занятий;		<b>0</b>		
практических занятий;		<b>90</b>		
- самостоятельной работы обучающегося;		<b>14</b>		
- промежуточная аттестация: экзамен		<b>6</b>		
- консультации		<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 «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.            -глагол, понятие глагола - связки.</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>Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect;</p>		
<p>Общие умения</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</li> <li>- владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;</li> <li>- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</li> </ul> <p>Диалогическая речь</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;</li> <li>- осуществлять запрос и обобщение информации;</li> <li>- обращаться за разъяснениями;</li> <li>- выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)</li> <li>- к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;</li> <li>- вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);</li> <li>- поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);</li> <li>- завершать общение;</li> </ul>	<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). Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнером: способность начать, поддерживать и закончить разговор. Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся прав</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>ильно, соблюдается правильная интонация.</p> <p>Объем высказывания не менее 5-6 реплик каждой стороны.</p> <p>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</p> <p>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.</p> <p>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 аудио-текста необходимую/интересующую информацию.</p> <p>Правильное чтение и адекватное понимание текстов профессиональной направленности.</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>Понимание логической связи слов в предложении, причинно-следственных связей в предложении, значения слов (из контекста, по словообразовательным элементам ит.п.)</p>	
--	---	--

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**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;	
	- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;	- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
	- применять первичные средства пожаротушения;	- основы военной службы и обороны государства;
	- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;	- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
		- способы защиты населения от оружия массового поражения;
	- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;	- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
		- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;
- оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим	- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военноучетные специальности, родственные специальностям СПО;	
	- область применения получаемых профессиональных знаний при	

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

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<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, формирование 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 <b>Действия населения при воздействии вредных и опасных факторов ЧС техногенного и природного характера.</b> 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 <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	2	3	ОК 01; 02; 03; 04; 05; 06; 08 ЛР 1,2,3,9,10	



	<p>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></p>			
	Содержание учебного материала:			
	<p>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></p>	2	2	ОК 01; 02;03; 05; 06; 07; 08 ЛР 1,2,3,9,10
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> ознакомление сФедеральным Законом «О гражданской защите»</p>	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. Состав и организационная структура Вооруженных Сил России.</b>	Содержание учебного материала:	2	2	ОК 01; 02;03;04; 05; 06; 07; 08; 10;11ЛР 1,2,3,9,10
	<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.</p>			

	Общее руководство ВС. Содержание деятельности Правительства РФ по обеспечению обороны страны. Задачи Министерства обороны РФ. Состав деятельности Генерального штаба ВС России. <b>Общевоинские уставы.</b> <b>Боевые традиции ВС РФ. Воинские символы и ритуалы.</b>			
<b>Тема 2.2.</b> <b>Порядок прохождения военной службы.</b>	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 <b>ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности.</b>	2	2	ОК 01; 02;03;04; 05; 06; 07; 08; 10;11 ЛР 1,2,3,9,10
<b>Тема 2.3.</b> <b>Подготовка граждан к военной службе.</b>	Содержание учебного материала:	2	3	ОК 01; 02;03;04; 05; 06; 07; 08 ЛР 1,2,3,9,10
	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.</b>	2	3	ОК 01; 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
	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.	2	3	ОК 01; 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.	2	3	ОК 01; 02; 03; 05; 06; 09ЛР 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;	
9 <b>Практическое занятие. Строевая подготовка граждан.</b>			02;03;04;	

	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. <b>Основы военной топографии</b>			05; 06; 07; 08ЛР 1,2,3,9,10
Содержание учебного материала:				
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.	2	2	ОК 01; 02;03;04; 05; 06; 07; 08ЛР 1,2,3,9,10
Содержание учебного материала:				
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	2	3	ОК 01; 02;03;04; 05; 06; 07; 08ЛР 1,2,3,9,10
Содержание учебного материала:				
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	2	3	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».				
Содержание учебного материала:				
13	<b>Практическое занятие. СИЗ военнослужащего.</b> Правила использования противогаза и его эксплуатация. Общевойсковой 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:				
14	<b>Практическое занятие. СИЗ военнослужащего</b> Правила использования противогаза и его эксплуатация. Общевойсковой 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; 08
Содержание учебного материала:				
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:				

Тема 2.4.



### 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</p> <p>саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>- оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, ответственность в действиях</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательности действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>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 работы, внеаудиторной работы,</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>
<b>Знания:</b>		
<p>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий или 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>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулы</p> <p>точность, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- письменный/устный опрос, оценка результатов самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>- письменных/устных ответов,</p> <p>- тестирования</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>		
---	--	--



**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 ПРОГРАММЫ 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 часов
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	76
<b>Занятия во взаимодействии с преподавателем (всего)</b>	68
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	66
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	-
<i>Промежуточная аттестация – 8 часов</i>	

## 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>3 курс, 5 семестр</i>				
<p style="text-align: center;"><b>Раздел 1. Основы формирования физической культуры личности</b></p>				
<p style="text-align: center;"><b>Тема 1.1 Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни</b></p>	<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 человека. Профессионально-прикладная физическая подготовка обучающихся по профессии повар (средства физической культуры, спорта и туризма для освоения будущей профессии, для повышения</p>	2	2	ОК 01; 02; 03;04;05; 06; 08; ЛР 9

		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	3	
	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 организма</i> <i>Техника спортивной ходьбы.</i>			ОК 01; 02; 03;04;05; 06; 08; ЛР 9
	3	<b>Практическое занятие. Совершенствование силовой выносливости при подготовке сдачи нормативов ГТО.</b> Общие требования безопасности при проведении занятий атлетическая гимнастика. Комплекс общеразвивающих упражнений для развития основных мышечных групп. <i>Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами</i> 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, медицинскими мячами, гимнастическими скамейками, гантелями, гириями (техника выполнения упражнений, методы регулирования нагрузки, изменение веса, количества повторений). Правила,	2	3	

	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). 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			
<b>4. Зачет</b>		2		
<b>Итого за 5 семестр – 8 часов, из них:</b> <b>Теоретические занятия – 2 ч.</b> <b>Практические занятия – 4 ч.</b> <b>Промежуточная аттестация – 2 ч.</b>				
<b>3 курс, 6 семестр</b>				
<b>Тема 2.2.</b> <b>Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии повар</b>	Содержание учебного материала: 1 <b>Практическое занятие. Физическая культура в профессиональной деятельности повара.</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	2	3	ОК 01; 02; 03;04;05; 06; 08. 09,10 ЛР 9

	<p>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>Тема 2.3</b> <b>Лыжная подготовка/ конькобежный спорт</b></p>	<p>Содержание учебного материала:</p>			
	<p>2 <b>Практическое занятие. Лыжная подготовка.</b> 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, полулесенкой), 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). <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
	<p>3 <b>Практическое занятие. Совершенствование техники катания на коньках.</b> 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. 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
	<p>4 <b>Практическое занятие. Совершенствование классических способов передвижений.</b> 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.</p>	2	3	ОК 01; 02; 03;04;05; 06; 08; ЛР 9
	<p>5 <b>Практическое занятие. Лыжная подготовка.</b> Применение рациональных приемов 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</p>	2	3	ОК 01; 02; 03;04;05; 06; 08; ЛР 9

	профессиональной деятельности Повороты на месте (прыжком; махом; переступанием).			
	6 <b>Практическое занятие. Совершенствование техники катания на коньках.</b> Катание на коньках. Посадка. Техника падений. Техника передвижения по прямой, техника передвижения по повороту. Разгон, торможение. Техника тактика бега по дистанции. Пробегание дистанции до 500 метров. Подвижные игры на коньках. 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
Тема 2.4. Гимнастика	Содержание учебного материала:	2	3	
	7 <b>Практическое занятие. Гимнастика.</b> 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).			ОК 01; 02; 03; 04; 05; 06; 08; ЛР 9
	8 <b>Практическое занятие. Совершенствование акробатической комбинации.</b> <i>Атлетическая гимнастика (юноши), Аэробика (девушки)</i> Краткие сведения о развитии гимнастики. Строевые упражнения построения 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;	2	3	ОК 01; 02; 03; 04; 05; 06; 08; ЛР 9



		<p>-воспитание силовой выносливости в процессе занятий атлетической гимнастикой;</p> <p>-воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий атлетической гимнастикой;</p> <p>-воспитание гибкости через включение специальных комплексов упражнений.</p> <p>Самостоятельная разработка содержания и выполнение комплекса практических упражнений, закрепление и совершенствование основных элементов атлетической гимнастики</p> <p>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 перекат назад в стойку на лопатках, перекат 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 деятельности. Акробатическая комбинация - текущий контроль</p>			
<b>Тема 2.5. Спортивные игры.</b>	9	<p><b>Практическое занятие. Спортивные игры. Баскетбол</b></p> <p>Общие требования безопасности при проведении занятий по спортивным играм.</p> <p>Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча: двумя руками от груди, сотскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», сотскоком от пола. Броски мяча по колющему месту, 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.</p> <p>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.</p>	2	3	ОК 01; 02; 03;04;05; 06; 08; ЛР 9
	10	<p><b>Практическое занятие. Совершенствование организаторских умений.</b></p> <p>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).</p> <p>Передача мяча в круг (за 30 сек. - D 30 см - S 2 м)- текущий контроль</p>	2	3	ОК 01; 02; 03;04;05; 06; 08; ЛР 9
	11	<p>Практическое занятие. <b>Спортивные игры.</b></p> <p>Игра по упрощенным правилам на площадках разных размеров. Игра по правилам. Упражнения в</p>	2	3	ОК 01; 02; 03;04;05; 06; 08;

	технике перемещений и владения 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.			ЛР 9
12	<b>Практическое занятие. Подвижные игры различной интенсивности</b> 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
<b>13. Зачет</b>		2		
<b>Итого за 6 семестр – 26 ч., из них практических занятий – 24 часа, промежуточная аттестация – 2 часа</b>				
<b>4 курс, 7 семестр</b>				
<b>Тема 2.6. Легкая атлетика</b>	Содержание учебного материала:			
	1	<b>Практическое занятие. Легкая атлетика.</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.	2	3 ОК 01; 02; 03;04;05; 06; 08; ЛР 9
	2	<b>Практическое занятие. Совершенствование техники бега на короткие дистанции.</b> Общие требования безопасности при проведении занятий легкой атлетике. 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. 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	2	3 ОК 01; 02; 03;04;05; 06; 08; ЛР 9
	3	<b>Практическое занятие. Совершенствование техники бега на длинные дистанции.</b> Специальные упражнения 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	2	3 ОК 01; 02; 03;04;05; 06; 08; ЛР 9
	4	<b>Практическое занятие. Кроссовая подготовка.</b> Кросс 3000 м - девушки, без учета времени; 5000 м – юноши - текущий контроль	2	3 ОК 01; 02; 03;04;05; 06; 08; ЛР 9

Тема 2.7.	Содержание учебного материала:				
<b>Спортивные игры.</b>	5	<p><b>Практическое занятие. Спортивные игры. Волейбол.</b></p> <p>Общие требования безопасности при проведении занятий по спортивным играм. Знания терминологии, правил игры, судейство.</p> <p>Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Поддача 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</p> <p>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</p>	2	3	ОК 01; 02; 03;04;05; 06; 08; ЛР 9
	6	<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. 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. Особенности тактических действий спортсменов, выступающих в одиночном и парном разряде. Защитные, контратакующие и нападающие тактические действия. Тактика парных встреч: поддачи, передвижения, взаимодействие игроков. Двухсторонняя игра.</p>	2	3	ОК 01; 02; 03;04;05; 06; 08; ЛР 9

	<p>7 <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. Приём 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</p>			
	<p>8 <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; ЛР 9
<p><b>Тема 2.8.</b>  <b>Средства профилактики перенапряжения характерные для профессии повар</b></p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>9 <b>Практическое занятие. Средства профилактики перенапряжения.</b>  Ознакомление со <b>средствами профилактики перенапряжения. Использование средств профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)</b>  Причины преждевременного утомления.  Проведение самостоятельных занятий по коррекции осанки и телосложения. Нетрадиционные системы физических упражнений. Основные приемы классического массажа и их разновидности (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</p>	2	3	ОК 01; 02; 03; 04; 05; 06; 08; 09; 10; ЛР 9

	подготовленности и уровня функционального состояния организма. Оказание доврачебной помощи (на занятиях и на производстве).				
<b>10. Зачет</b>		2			
<b>Итого за 7 семестр – 20 часов, из них практические занятия – 18 ч. промежуточная аттестация – 2 часа.</b>					
<b>4 курс, 8 семестр</b>					
<b>Тема 2.9. Лыжная подготовка/ конькобежный спорт</b>	Содержание учебного материала:				
	1	<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, полулесенкой), спуски с гор (в основной и низкой стойки, торможения плугом, полуплугом).	2	3	ОК 01; 02; 03;04;05; 06; 08;09;10; ЛР 9
	2	<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;09;10; ЛР 9
	3	<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;09;10; ЛР 9
<b>Тема 2.10. Спортивные игры.</b>	Содержание учебного материала:				
	4	<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 на уровне груди, «высокого мяча», сотскоком от пола. Броски мяча: 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	2	3	ОК 01; 02; 03;04;05; 06; 08;09;10; ЛР 9
	5	<b>Практическое занятие. Совершенствование техники ведения мяча.</b> Ведение мяча на месте: с высокой высотой отскока, со средней высотой отскока, с низкой высотой отскока. Ведение мяча в движение: прямолинейное, с изменением направления, с разной высотой отскока. Финты (проход). Ведение мяча без сопротивления и с сопротивлением. Игра по упрощенным правилам на площадках разных размеров. Текущий контроль - ведение мяча с изменением направления и скорости.	2	3	ОК 01; 02; 03;04;05; 06; 08;09;10; ЛР 9
6	<b>Практическое занятие. Совершенствование техники бросков мяча.</b> Бросок мяча в корзину: двумя руками от груди с места; двумя руками снизу в движении; одной рукой от плеча с места; одной рукой от плеча в движении и в прыжке; одной рукой от плеча с	2	3	ОК 01; 02; 03;04;05; 06; 08;09;10; ЛР 9	

	поворотом. Броски мяча без сопротивления и с сопротивлением. Учебная игра. Текущий контроль -10 бросков в кольцо с двух шагов после ведения, обводя препятствия.			
7	<b>Практическое занятие. Совершенствование техники защитных действий.</b> Основная защитная стойка. Противодействие ведению. Вырывание и выбивание мяча из рук противника. Перехваты мяча. Накрывание броска. Борьба за мяч, отскочивший от щита. Противодействие броску в корзину в прыжке. Сочетание приемов без мяча: рывок – остановка; поворот – рывок; финт в одну сторону – рывок в другую. Сочетание приемов с мячом: ловля высокого или низкого мяча – передача; ловля высокого или низкого мяча – бросок; поворот – передача; ведение - передача; ведение – бросок; ведение – остановка – передача; ведение – остановка – бросок; финт – передача; проход – передача; проход – ведение – бросок. Способы единоборства с противником в связи с выбором мест. Основы личной защиты: в своей зоне, по всей площадке. Переключение от нападения к защите. Подстраховка. Индивидуальные, групповые и командные тактические действия в защите. Игровые упражнения 2:1, 3:1, 2:2, 3:2, 3:3. Текущий контроль - 10 штрафных бросков.	2	3	ОК 01; 02; 03;04;05; 06; 08;09;10; ЛР 9
8	<b>Практическое занятие. Спортивные игры. Волейбол.</b> Совершенствование тактической подготовки. Общие требования безопасности при проведении занятий по спортивной игре – волейбол. Программные требования по теме волейбол. Правила игры. Судейство. Тактика защиты. Индивидуальные, групповые и командные тактические действия в защите. Варианты блокирование нападающих ударов (одиночное и вдвоем), страховка. Тактика нападения. Индивидуальные, групповые и командные тактические действия в нападении. Тактика свободного нападения. Позиционное нападение без изменений позиций игроков, с изменениями позиции игроков. 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. Игра по правилам. Текущий контроль - верхняя прямая подача мяча (юноши на точность попадания в зоны).	2	3	ОК 01; 02; 03;04;05; 06; 08;09;10; ЛР 9
9	<b>Практическое занятие. Организаторские умения</b> (инструкторская и судейская практика в проведение спортивной игры волейбол). Знания терминологии, правил игры, судейство. Организация и проведение игры, судейство и комплектование команды, подготовка мест занятия. Упражнения на быстроту и точность реакции, прыжки в заданном ритме, многоскоки, подскоки, комбинации из элементов техники перемещений и владения мячом. Игровые задания с акцентом на анаэробный или аэробный механизмы длительностью от 20 с до 18 мин. 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).	2	3	ОК 01; 02; 03;04;05; 06; 08;09;10; ЛР 9

<b>10. Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	<b>2-3</b>	
Всего за 8 семестр:	<b>20</b>		
- занятия во взаимодействии с преподавателем, часов:	<b>18</b>		
в том числе теоретических занятий;	<b>-</b>		
практических занятий;	<b>18</b>		
промежуточная аттестация	<b>2</b>		
<b>Объем образовательной программы, всего:</b>	<b>76</b>		
- занятия во взаимодействии с преподавателем, часов:	<b>68</b>		
в том числе теоретических занятий;	<b>2</b>		
практических занятий;	<b>66</b>		
промежуточная аттестация	<b>8</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 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. Богашенко. — 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</p> <p>Тесты по ППФП</p>	<p><b>Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</b></p> <p>на практических занятиях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- при тестировании в контрольных точках.</li> </ul> <p><b>Лёгкая атлетика.</b></p> <p>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></p> <p>оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техники базовых элементов,</li> <li>- техники спортивных игр (броски в кольцо, удары поворотом, 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></p> <p>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 тренажёрах, комплексов соотягощениями, ссамоотягощениями;</li> </ul>
--	--	---

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.10**  
к ОПОП-П по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП. 10 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ**

**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.10 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

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

Учебная дисциплина «ОП.10 Основы финансовой грамотности» является частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций (ОК) и личностных результатов ЛР):

ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Коды компетенций	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09.	<p>применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;</p> <p>взаимодействовать в коллективе и работать в команде;</p> <p>рационально планировать свои доходы и расходы; грамотно применяет полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;</p> <p>использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с банковскими операциями, рынком ценных бумаг, страховым рынком, фондовой и валютной биржами; анализирует состояние финансовых рынков, используя различные источники информации;</p> <p>определять назначение видов налогов и применять полученные знания для расчёта НДФЛ, налоговых вычетов, заполнения налоговой декларации;</p> <p>применять правовые нормы по защите прав потребителей</p>	<p>основные понятия финансовой грамотности и основные законодательные акты, регламентирующие ее вопросы;</p> <p>виды принятия решений в условиях ограниченности ресурсов;</p> <p>основные виды планирования;</p> <p>устройство банковской системы, основные виды банков и их операций;</p> <p>сущность понятий «деPOSIT» и «кредит», их виды и принципы;</p> <p>схемы кредитования физических лиц;</p> <p>устройство налоговой системы, виды налогообложения физических лиц;</p> <p>признаки финансового мошенничества;</p> <p>основные виды ценных бумаг и их доходность;</p> <p>формирование инвестиционного портфеля;</p> <p>классификацию инвестиций, основные разделы бизнес-плана;</p> <p>виды страхования;</p> <p>виды пенсий, способы увеличения пенсий</p>

	финансовых услуг и выявлять признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц; планировать и анализировать семейный бюджет и личный финансовый план; составлять обоснование бизнес-идеи; применять полученные знания для увеличения пенсионных накоплений	
--	--	--

## 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>	36
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	18
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<b>Промежуточная аттестация</b>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч.	Коды компетенций, и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Роль и значение финансовой грамотности при принятии стратегических решений в условиях ограниченности ресурсов</b>			
<b>Тема 1.1. Сущность финансовой грамотности населения, ее цели и задачи</b>	Содержание учебного материала: 1 <b>Финансовая грамотность населения, ее цели и задачи</b> Сущность понятия финансовой грамотности. Цели и задачи формирования финансовой грамотности. Содержание <b>основных понятий финансовой грамотности</b> : человеческий капитал, потребности, блага и услуги, ресурсы, деньги, финансы, сбережения, кредит, налоги, баланс, активы, пассивы, доходы, расходы, прибыль, выручка, бюджет и его виды, дефицит, профицит Ограниченность ресурсов и проблема их выбора. Понятие планирования, <b>основные виды планирования</b> : краткосрочное, среднесрочное и долгосрочное. <b>Основные законодательные акты, регламентирующие вопросы финансовой грамотности</b> в Российской Федерации. Международный опыт повышения уровня финансовой грамотности населения	<b>2</b>	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 06. ОК 09. ЛР 2.
	2 <b>Практическое занятие.SWOT – анализ</b> Ознакомление с методикой проведения и проведение SWOT – анализа при принятии решения поступления в среднее профессиональное заведение	<b>2</b>	
<b>Раздел 2. Место России в международной банковской системе</b>			
<b>Тема 2.1.</b>	Содержание учебного материала:		

Банковская система Российской Федерации: структура, функции и виды банковских услуг. Основные виды банковских операций	3	<b>Банковская система Российской Федерации.</b> История возникновения банков. Роль банков в создании и функционировании рынка капитала. <b>Устройство банковской системы.</b> Структура современной банковской системы и ее функции. Виды банковских организаций. Понятие ключевой ставки. Правовые основы банковской деятельности	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 06. ОК 09. ЛР 2.
	4	<b>Депозит и кредит, их виды и принципы</b> <b>Сущность понятия «депозит», его виды и принципы.</b> Экономическая сущность понятий: сбережения, депозитная карта, вкладчик, индекс потребительских цен, инфляция, номинальная и реальная ставки по депозиту, капитализация, ликвидность Кредит и его виды. <b>Сущность понятия «кредит», его виды.</b> Принципы кредитования. <b>Схемы кредитования физических лиц.</b> Виды схем погашения платежей по кредиту. Содержание основных понятий банковских операций: заемщик, кредитор, кредитная история, кредитный договор, микрофинансовые организации, кредитные риски	2	
	5	<b>Практическое занятие. Кредитование в банке.</b> Решение кейса «Выявление целесообразности кредитования в банке на основе расчета аннуитетных платежей»	2	
	6	<b>Расчетно-кассовые операции и их значение</b> Расчетно-кассовые операции и их значение. Виды платежных средств: чеки, электронные деньги, банковская ячейка, денежные переводы, овердрафт. Риски при использовании интернет-банкинга. Финансовое мошенничество, <b>признаки финансового мошенничества</b> и правила личной финансовой безопасности	2	
	7	<b>Практическое занятие. Правовые нормы по защите прав потребителей финансовых услуг</b> Деловая игра «Расчетно - кассовое обслуживание в банке»/Деловая игра «Как не стать жертвой финансового мошенника» (по выбору)Применение правовых нормы по защите прав потребителей финансовых услуг и выявление признаков мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц;	2	
<b>Раздел 3. Налоговая система Российской Федерации</b>				
<b>Тема 3.1. Система налогообложения физических лиц</b>	Содержание учебного материала:			
	8	<b>Устройство налоговой системы.</b> Экономическая сущность понятия налог. Субъект, объект и предмет налогообложения. Принципы построения налоговой системы, ее структура и функции. Классификация налогов по уровню управления. Виды налогов для физических лиц. Налоговая декларация. Налоговые льготы и налоговые вычеты для физических лиц	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 06. ОК 09. ЛР 2.
9	<b>Практическое занятие. Виды налогообложения физических лиц</b> <b>Определение назначения видов налогов и применение полученных знаний для расчёта НДФЛ, налоговых вычетов, заполнения налоговой декларации; грамотное применение полученных знаний для оценки собственных экономических действий в качестве налогоплательщика</b>	2		



<b>Раздел 4. Инвестиции: формирование стратегии инвестирования и инструменты для ее реализации</b>			
<b>Тема 4.1. Формирование стратегии инвестирования</b>	Содержание учебного материала:		
	10 <b>Практическое занятие. Формирование инвестиционного портфеля.</b> Ознакомление с сущностью и значением инвестиций, участниками, субъектами и объектами инвестиционного процесса. Реальные и финансовые инвестиции, <b>классификация инвестиций</b> . Валютная и фондовая биржи. Паевые инвестиционные фонды (ПИФы) как способ инвестирования денежных средств физических лиц. Финансовые пирамиды. Криптовалюта <b>Формирование инвестиционного портфеля</b>	<b>2</b>	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 06. ОК 09. ЛР 2.
<b>Тема 4.2. Виды ценных бумаг и производных финансовых инструментов</b>	Содержание учебного материала:		
	11 <b>Основные виды ценных бумаг и их доходность.</b> Виды ценных бумаг: акции, облигации, векселя. Производные финансовые инструменты: фьючерс, опцион. Понятие доходности ценных бумаг	<b>2</b>	
	12 <b>Практическое занятие. Покупка ценных бумаг.</b> Решение кейса «Финансист. Покупка ценных бумаг и формирование инвестиционного портфеля» <b>Анализ состояния финансовых рынков, используя различные источники информации. Использование приобретенных знаний для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с банковскими операциями, рынком ценных бумаг, страховым рынком, фондовой и валютной биржами;</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 4.3. Способы принятия финансовых решений</b>	Содержание учебного материала:		
	13 <b>Личное финансовое планирование.</b> Личное финансовое планирование. Личный и семейный бюджеты. Понятие предпринимательской деятельности. Стартап, бизнес-идея, бизнес-инкубатор. <b>Основные понятия и разделы бизнес-плана.</b> Период окупаемости	<b>2</b>	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 06. ОК 09. ЛР 2.
	14 <b>Практическое занятие. Составление личного бюджета.</b> <b>Планирование и анализ семейного бюджета и составление личного финансового плана. Рациональное планирование своих доходов и расходов; грамотное применение полученных знаний для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, члена семьи и гражданина</b>	<b>2</b>	
	15 <b>Практическое занятие. Разработка бизнес-идеи.</b> Деловая игра «Разработка бизнес-идеи и ее финансово-экономическое обоснование» Разработка бизнес-идеи и <b>составление её обоснование</b>	<b>2</b>	
<b>Раздел 5. Страхование</b>			
<b>Тема 5.1.</b>	Содержание учебного материала:		

<b>Структура страхового рынка в Российской Федерации и виды страховых услуг</b>	16	<b>Структура страхового рынка РФ</b> Экономическая сущность страхования. Функции и принципы страхования. Основные понятия в страховании: страховщик, страхователь, страховой брокер, страховой агент, договор страхования, страховой случай, страховой взнос, страховая премия, страховые продукты. <b>Виды страхования:</b> страхование жизни, страхование от несчастных случаев, медицинское страхование, страхование имущества, страхование гражданской ответственности. Страховые риски Пенсионное страхование как форма социальной защиты населения Государственная пенсионная система в России. Обязательное пенсионное страхование. Государственное пенсионное обеспечение. Пенсионный фонд Российской Федерации, негосударственный пенсионный фонд и их функции. Пенсионные накопления. Страховые взносы. <b>Виды пенсий, способы увеличения пенсий, инструменты по увеличению пенсионных накоплений</b>	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 06. ОК 09. ЛР 2.
	17	<b>Практическое занятие. Заключение договора страхования</b> Деловая игра «Заключение договора страхования» (например, автомобиля, имущества, от несчастного случая и прочие по выбору) <b>Грамотное применение полученных знаний для оценки собственных экономических действий в качестве страхователя</b>	2	
<b>18. Дифференцированный зачет</b>			2	
<b>Всего: 36 часов</b> <b>в том числе:</b> - занятий во взаимодействии с педагогом – 34 часов - промежуточная аттестация - 2 часа;				

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: Учебный кабинет социально-экономических дисциплин

Оснащение кабинета рабочее место преподавателя  
рабочее место обучающегося: ученические столы - 15 шт.,  
ученические стулья – 30 штук

доска классная;

шкаф для хранения учебных пособий и учебной литературы;

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1. Основные источники

Основы финансовой грамотности : учебник для спо / Е. И. Костюкова, И. И. Глотова, Е. П. Томилина [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 316 с. — ISBN 978-5-507-47451-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/378458>

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
<p>основные понятия финансовой грамотности и основные законодательные акты, регламентирующие ее вопросы; виды принятия решений в условиях ограниченности ресурсов; основные виды планирования; устройство банковской системы, основные виды банков и их операций; сущность понятий «депозит» и «кредит», их виды и принципы; схемы кредитования физических лиц; устройство налоговой системы, виды налогообложения физических лиц; признаки финансового мошенничества; основные виды ценных бумаг и их доходность; формирование инвестиционного портфеля; классификацию инвестиций, основные разделы бизнес-плана; виды страхования; виды пенсий, способы увеличения пенсий</p>	<p>демонстрирует знания основных понятий финансовой грамотности; ориентируется в нормативно-правовой базе, регламентирующей вопросы финансовой грамотности; способен планировать личный и семейный бюджеты; владеет знаниями для обоснования и реализации бизнес-идеи; дает характеристику различным видам банковских операций, кредитов, схем кредитования, основным видам ценных бумаг и налогообложения физических лиц; владеет знаниями формирования инвестиционного портфеля физических лиц; умеет определять признаки финансового мошенничества; применяет знания при участии на страховом рынке; демонстрирует знания о видах пенсий и способах</p>	<p>Устный опрос. Тестирование. Подготовка реферата и/или презентации по заданной теме</p>

	увеличения пенсионных накоплений	
<b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
<p>применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;</p> <p>взаимодействовать в коллективе и работать в команде;</p> <p>рационально планировать свои доходы и расходы;</p> <p>грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;</p> <p>использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с банковскими операциями, рынком ценных бумаг, страховым рынком, фондовой и валютной биржами;</p> <p>анализирует состояние финансовых рынков, используя различные источники информации;</p> <p>определять назначение видов налогов и применять полученные знания для расчёта НДФЛ, налоговых вычетов, заполнения налоговой декларации;</p> <p>применять правовые нормы по защите прав потребителей финансовых услуг и выявлять признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц;</p> <p>планировать и анализировать семейный бюджет и личный финансовый план;</p> <p>составлять обоснование бизнес-идеи;</p> <p>применять полученные знания для увеличения пенсионных накоплений</p>	<p>применяет теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;</p> <p>планирует свои доходы и расходы и грамотно применяет полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, страхователя, налогоплательщика, члена семьи и гражданина;</p> <p>выполняет практические задания, основанные на ситуациях, связанных с банковскими операциями, рынком ценных бумаг, страховым рынком, фондовой и валютной биржами;</p> <p>проводит анализ состояния финансовых рынков, используя различные источники информации;</p> <p>определяет назначение видов налогов и рассчитывает НДФЛ, налоговый вычет;</p> <p>ориентируется в правовых нормах по защите прав потребителей финансовых услуг и выявляет признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц;</p> <p>планирует и анализирует семейный бюджет и личный финансовый план;</p> <p>составляет обоснование бизнес-идеи;</p> <p>применяет полученные знания для увеличения пенсионных накоплений</p>	<p>Решение ситуационных задач.</p> <p>Обсуждение практических ситуаций.</p> <p>Решение кейса.</p> <p>Деловая игра</p>

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП. 11 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА**

**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.11 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»

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

Учебная дисциплина «ОП.11 Основы бережливого производства» является частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций (ОК) и личностных результатов (ЛР):

ОК 04, ОК 07.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ЛР 10. Заботиться о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
<p>осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства;</p> <p>картировать поток создания ценностей;</p> <p>выявлять и устранять потери в процессах;</p> <p>применять ключевые инструменты анализа и решения проблем;</p> <p>организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям;</p> <p>применять инструменты бережливого производства в соответствии со спецификой бизнес-процессов организации/ предприятия</p>	<p>историю, принципы и философию бережливого производства;</p> <p>основы картирования потока создания ценностей;</p> <p>методы анализа и решения проблем;</p> <p>инструменты бережливого производства;</p> <p>технологии внедрения улучшений;</p> <p>технологии вовлечения персонала в процесс непрерывных улучшений;</p> <p>систему подачи предложений</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	38
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14
практические занятия	22
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<b>Промежуточная аттестация</b>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Бережливое производство как условие повышения эффективности деятельности на предприятиях			
Тема 1.1. Введение	Содержание учебного материала 1 <b>Введение</b> Цели, задачи учебной дисциплины «Основы бережливого производства» Основные понятия и <b>принципы бережливого производства</b> Идеи бережливого производства, история их формирования и развития. <b>Философия бережливого производства.</b> Основные понятия и терминология бережливого производства. Современные аспекты бережливого производства.	2	ОК 04. ОК 07. ЛР 10
Тема 1.2 Понятие и сущность бережливого производства	Содержание учебного материала 2 <b>Понятие и сущность бережливого производства</b> <b>История</b> возникновения <b>бережливого производства.</b> Концепция бережливого производства. Ключевые понятия бережливого производства. Сравнение традиционного подхода и бережливого производства. Серия ГОСТ Р «Бережливое производство» Ресурсосбережение и факторы производственной среды.	2	ОК 04. ОК 07. ЛР 10
Тема 1.3. Действия, добавляющие ценности и потери	Содержание учебного материала 3 <b>Действия, добавляющие ценности и потери</b> Клиент Процессный подход Структура выполняемых операций: добавляющая ценность, потери 1 и 2 рода Влияние потерь на себестоимость производства продукции/оказания услуг	2	ОК 04. ОК 07. ЛР 10
Тема 1.4.	Содержание учебного материала		



<b>Картирование потока создания ценности</b>	4	<b>Практическое занятие. Основы картирования потока создания ценностей.</b> Ознакомление с понятиями и принципами картирования потока создания ценности Инструменты картирования потока создания ценности. Виды картирования. Оформление карт. Карта целевого состояния потока создания ценности. Карта идеального состояния потока создания ценности. Карта текущего состояния потока создания ценности.	2	ОК 04. ОК 07. ЛР 10
	5	<b>Практическое занятие. Картирование потока создания ценности</b> Фабрика процессов как основа бережливого производства в профессиональной деятельности «Фабрика процессов» с учетом отраслевой специфики и профессиональной направленности Создание карты текущего, идеального и целевого состояния потока по фабрике процессов	2	
<b>Тема 1.5. Методы анализа и решения проблем</b>	Содержание учебного материала			
	6	<b>Практическое занятие. Методы анализа и решения проблем</b> Ознакомление с понятием «проблема», определение и формулирование проблемы. Технологии анализа проблем: – пирамида проблем; – граф-связей; – диаграмма Парето – 4W2H; – «5 Почему»; – диаграмма Исикавы и другие методы статистического анализа	2	ОК 04. ОК 07. ЛР 10
<b>Тема 1.6. Методы и инструменты бережливого производства</b>	Содержание учебного материала			
	7	<b>Методы и инструменты бережливого производства.</b> Стандартизированная работа. Методика всеобщего обслуживания оборудования TPM. Методика быстрой переналадки SMED. Уход за оборудованием, быстрая переналадка оборудования Встроенное качество	2	ОК 04. ОК 07. ЛР 10
	8	<b>Практическое занятие. Инструменты бережливого производства.</b> Инструментарий бережливого производства: организация рабочего пространства по системе 5S. системы Канбан, поток единичных изделий «Точно во время», ячеестое и поточное производство, визуализация, стандартизация	2	
9	<b>Контроль качества.</b> Цель, задачи, этапы, методы и виды контроля. Семь классических инструментов: контрольные листки, диаграмма Парето, причинно-следственная диаграмма, метод расслоения (стратификация), гистограмма, диаграммы рассеяния, контрольные карты. Новые методы: диаграмма сродства, древовидная диаграмма, системная диаграмма, диаграмма родственных связей, стрелочная диаграмма, коррелятивная диаграмма, матричные диаграммы	2		

	10	<b>Практическое занятие. Применение ключевых инструментов анализа и решения проблем.</b> Выбор метода и инструментов для анализа проблем, выявленных в ходе картирования на фабрике процессов Выбор методов бережливого производства, для решения проблем выявленных на фабрике процессов. Обоснование выбора. Создание стандартной операционной карты (СОК) по фабрике процессов	2	
<b>Тема 1.7. Переход предприятий (организаций) к бережливому производству</b>	Содержание учебного материала			
	11	<b>Виды производственных потерь.</b> Виды производственных потерь, их источники и причины возникновения. Перепроизводство, лишние движения, ненужная транспортировка, излишние запасы, избыточная обработка, ожидание, переделка/брак. Система 3М: Муда, Мури, Мура. Управление рабочим пространством. Способы снижения потерь. Пути работы по минимизации потерь, их место в политике предприятия (организации).	2	ОК 04. ОК 07. ЛР 10
	12	<b>Практическое занятие. Определение видов и характера потерь</b> <b>Выявление и устранение потерь в процессах.</b> Определение видов и характера потерь. Диагностика скрытых потерь. Способы устранения потерь Диагностика и оценка эффективности устранения потерь.	2	
	13	<b>Бережливое управление.</b> Элементы системы бережливого управления. Человеческие ресурсы. Формирование команды. Мероприятия, позволяющие внедрить бережливое управление на производстве.	2	
	14	<b>Практическое занятие. Технологии вовлечения и мотивации персонала</b> <b>Технологии вовлечения персонала в процесс непрерывных улучшений;</b> <b>систему подачи предложений</b> Лин-лидерство. ППУ- предложения по улучшению Каракури Производственная культура на рабочем месте	2	
	15	<b>Практическое занятие. Система бережливого управления</b> Оценивание системы бережливого управления отраслевого предприятия (организации) по заданным критериям	2	
	16	<b>Практическое занятие. Этапы проектирования работ по внедрению систем бережливого производства.</b> Разработка <b>технологии внедрения улучшений.</b> Ключевая концепция менеджмента Кайдзен. Алгоритм внедрения Бережливого производства Контрольный перечень этапов внедрения бережливого производства. Управление бережливой производственной линией. Формирование «команды процесса» в отраслевом предприятии (организации) Система улучшения качества на рабочем месте (5S)	2	
17	<b>Практическое занятие. План прибыли и убытков.</b> Разработка и заполнение ППУ. План прибыли и убытков ППУ инструменты бережливого производства Методы управления рисками. Методы снижения степени риска, управления потоком создания ценности Виды интеграции риска. Методы снижения Метод управления потоком создания ценности.	2	ОК 04. ОК 07. ЛР 10	

	18	<b>Практическое занятие.Фабрика процессов</b> Деловая игра «Фабрика процессов» Организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям; применять инструменты бережливого производства в соответствии со спецификой бизнес-процессов организации/ предприятия Фабрика процессов - учебная производственная площадка применения инструментов бережливого производства	2	
<b>19. Дифференцированный зачет</b>			2	
<b>Всего 38 часов</b> <b>из них:</b> - занятий во взаимодействии с преподавателем – 36 ч., в том числе практические занятия – 22 ч., - промежуточная аттестация – 2 ч.				

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен специальный Кабинет «социально-экономических дисциплин» и информационно библиотечный центр

Оснащение кабинета

автоматизированное рабочее место преподавателя

компьютер – 1 шт.,

проектор- 1 шт.;

доска классная;

стол ученический – 15 шт.,

посадочные места по количеству обучающихся (стулья ученические)

шкафы для хранения учебной литературы и учебных пособий.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1. Основные источники

Салдаева, Е. Ю. Управление качеством : учебное пособие / Е. Ю. Салдаева, Е. М. Цветкова. — Йошкар-Ола : ПГТУ, 2017. — 156 с. — ISBN 978-5-8158-1802-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93209>

Шмелёва, А. Н. Методы бережливого производства : учебно-методическое пособие / А. Н. Шмелёва. — Москва : РТУ МИРЭА, 2021. — 38 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171543>

### КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
историю становления и развития бережливого производства; философию бережливого производства; ценности бережливого производства; принципы бережливого производства; действия, добавляющие ценности и потери; технологии анализа процессов создания ценности; технологии улучшений; ключевые показатели эффективности бережливого производства; технологии вовлечения персонала; систему подачи предложений; инструменты бережливого производства	демонстрирует системные знания об истории становления и развития бережливого производства; демонстрирует системные знания о философии бережливого производства; демонстрирует системные знания о ценностях бережливого производства; демонстрирует системные знания о принципах бережливого производства; демонстрирует системные знания о действиях, добавляющие ценности и потери; владеет технологиями анализа процессов создания ценности; демонстрирует системные знания о технологиях улучшений; демонстрирует системные	Тестирование. Устный опрос. Кейс-метод. Оценка решений ситуационных задач. Практические занятия. Деловые игры

	<p>знания о ключевые показатели эффективности бережливого производства;  демонстрирует системные знания о технологии вовлечения персонала;  демонстрирует системные знания о системе подачи предложений;  демонстрирует системные знания об инструментах бережливого производства</p>	
<b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
<p>осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства;  картировать поток создания ценностей;  выявлять и устранять потери в процессах;  применять ключевые инструменты анализа и решения проблем;  организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям;  применять инструменты бережливого производства в соответствии со спецификой бизнес-процессов организации/ предприятия</p>	<p>демонстрирует умение осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства;  демонстрирует умение картировать поток создания ценностей;  демонстрирует умение выявлять и устранять потери в процессах;  демонстрирует умение применять ключевые инструменты анализа и решения проблем;  демонстрирует умение организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям;  способен применять инструменты бережливого производства в соответствии со спецификой бизнес-процессов организации/ предприятия</p>	<p>Кейс-метод  Оценка решений ситуационных задач.  Практические занятия.  Деловые игры.</p>

**ПРИЛОЖЕНИЕ 3**к ОПОП-П по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**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 700x500 мм, регулировка по высоте, столешница из МДФ, толщина не менее 19 мм, покрыта пленкой ПВХ. Стул офисный: каркас металл, высота 800-880 мм, максимальная нагрузка 120 кг.
2	Доска учебная	Изготовлена из материалов, имеющих высокую адгезию с материалами, используемыми для письма; имеющая зеленый цвет и антибликовое покрытие. Высота нижнего края от пола 800-900 мм. Оборудована софитами, размещенными выше верхнего края доски на 30-60 мм.
3	Программное обеспечение	Microsoft Office 2010
4	Рабочее место преподавателя	Стол офисный: ширина не более 700 мм, длина не менее 1400 мм, материал ДСП Стул офисный: каркас металл, высота 800-880 мм, максимальная нагрузка 120 кг.
Дополнительное оборудование		
1	Дидактические пособия	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и пособия
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Интерактивная панель	Диагональ не менее 750 мм

3	Ноутбуки с мышью по количеству посадочных мест	<p>Ноутбук: Процессор: базовая тактовая частота не ниже 3.0 GHz, максимальная тактовая частота не ниже 4.1 GHz, объем кэш-памяти последнего уровня не менее 6 МБ, число ядер/потоков не менее 2/4. Оперативная память не менее 16 ГБ с возможность расширения до 32 ГБ. Тип памяти: не менее DDR4 3200 Mhz.</p> <p>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 «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Посадочные места по количеству	Парта учебная: размеры 700x500 мм, регулировка по высоте, столешница из МДФ,

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



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

## Кабинет Товароведения продовольственных товаров;

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Посадочные места по количеству обучающихся	Парта учебная: размеры 700x500 мм, регулировка по высоте, столешница из МДФ, толщина не менее 19 мм, покрыта пленкой ПВХ. Стул офисный: каркас метал, высота 800-880 мм, максимальная нагрузка 120 кг.
2	Доска учебная	Изготовлена из материалов, имеющих высокую адгезию с материалами, используемыми для письма; имеющая зеленый цвет и антибликовое покрытие. Высота нижнего края от пола 800-900 мм. Оборудована софитами, размещенными выше верхнего края доски на 30-60 мм.
3	Программное обеспечение	Microsoft Office 2010 1С: Управление торговлей Frontol 6
4	Рабочее место преподавателя	Стол офисный: ширина не более 700 мм, длина не менее 1400 мм, материал ДСП Стул офисный: каркас металл, высота 800-880 мм, максимальная нагрузка 120 кг.
Дополнительное оборудование		
1	Дидактические пособия	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и пособия
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Интерактивная панель	Диагональ не менее 750 мм

3	Ноутбуки с мышью по количеству посадочных мест	<p>Ноутбук: Процессор: базовая тактовая частота не ниже 3.0 GHz, максимальная тактовая частота не ниже 4.1 GHz, объем кэш-памяти последнего уровня не менее 6 МБ, число ядер/потоков не менее 2/4. Оперативная память не менее 16 ГБ с возможность расширения до 32 ГБ. Тип памяти: не менее DDR4 3200 Mhz.</p> <p>Интегрированный видеоконтроллер. 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	<p>Microsoft Office 2010</p> <p>1С: Управление торговлей</p> <p>Frontol 6</p>
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	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>Встроенный модуль беспроводной связи с поддержкой 802.11ax</p> <p>Сетевая карта встроенная - 10/100/1000 Мбит</p> <p>Bluetooth версии не ниже 5.2</p> <p>Аккумулятор - не менее чем 3-элементный, емкостью не менее 54 Вт/ч, обеспечивающий автономную работу не менее 6 часов</p> <p>Размеры: не более 398 x 264 x 189 мм</p> <p>Мышь для ноутбука: Интерфейс подключения: Bluetooth, USB Type A, радиоканал, принцип работы: оптическая светодиодная.</p>
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Профессиональные компьютерные программы	<p>Microsoft Office 2010</p> <p>1С: Управление торговлей</p> <p>Frontol 6</p>
<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	<p>Парта учебная: размеры 700x500 мм, регулировка по высоте, столешница из МДФ, толщина не менее 19 мм, покрыта пленкой ПВХ.</p> <p>Стул офисный: каркас металл, высота 800-880 мм, максимальная нагрузка 120 кг.</p>
2	Доска учебная	<p>Изготовлена из материалов, имеющих высокую адгезию с материалами, используемыми для письма; имеющая зеленый цвет и антибликовое покрытие.</p> <p>Высота нижнего края от пола 800-900 мм. Оборудована софитами, размещенными выше верхнего края доски на 30-60 мм.</p>
3	Программное обеспечение	Microsoft Office 2010

4	Рабочее место преподавателя	Стол офисный: ширина не более 700 мм, длина не менее 1400 мм, материал ДСП Стул офисный: каркас металл, высота 800-880 мм, максимальная нагрузка 120 кг.
Дополнительное оборудование		
1	Дидактические пособия	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и пособия
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Интерактивная панель	Диагональ не менее 750 мм
3	Ноутбуки с мышью по количеству посадочных мест	Ноутбук: Процессор: базовая тактовая частота не ниже 3.0 GHz, максимальная тактовая частота не ниже 4.1 GHz, объем кэш-памяти последнего уровня не менее 6 МБ, число ядер/потоков не менее 2/4. Оперативная память не менее 16 ГБ с возможность расширения до 32 ГБ. Тип памяти: не менее DDR4 3200 Mhz. Интегрированный видеоконтроллер. Накопители информации: твердотельный диск PCIe NVMe. Минимальная ёмкость не менее 256 ГБ; Устройство чтения-записи карт памяти - с поддержкой формата microSD Встроенная камера с разрешением не менее 2МП Русифицированная полноразмерная клавиатура с цифровым блоком и подсветкой Указатель Touchpad с функцией распознавания нескольких касаний Экран: разрешение не менее 1920 x 1080, IPS, матовый, размер - не менее 17.3” Встроенный модуль беспроводной связи с поддержкой 802.11ax Сетевая карта встроенная - 10/100/1000 Мбит Bluetooth версии не ниже 5.2 Аккумулятор - не менее чем 3-элементный, емкостью не менее 54 Вт/ч, обеспечивающий автономную работу не менее 6 часов Размеры: не более 398 x 264 x 189 мм Мышь для ноутбука: Интерфейс подключения: Bluetooth, USB Type A, радиоканал, принцип работы: оптическая светодиодная.
Дополнительное оборудование		
1	Профессиональные компьютерные программы	Microsoft Office 2010
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		

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

Кабинет «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 возможность расширения до 32 ГБ. Тип памяти: не менее DDR4 3200 Mhz.</p> <p>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 «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 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	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



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

1	Кафедра выдачи книг	Прямой модуль 2000x700x1100мм. Материал исполнения - ЛДСП 16 мм, на горизонт. поверхности - 25мм, кромка ПВХ 2мм и 0,4мм, 2 отверстия кабель-канала с заглушками в столешнице
2	Стулья	каркас метал, высота 800-880 мм, максимальная нагрузка 120 кг.
3	Рабочие столы	размеры 700x500 мм, регулировка по высоте, столешница из МДФ, толщина не менее 19 мм, покрыта пленкой ПВХ
4	Стеллажи для книг	Тип боковины - сплошная вертикальная стойка с перфорацией Высота: 1800-3300 мм Ширина: 600-1200 мм с шагом 100 мм. Глубина: 300 мм, с шагом 50 мм. Регулировка высоты полок: 25 мм Нагрузка на полку: 70-100 кг
5	Стеллаж выставочный открытый	Материал исполнения - ЛДСП 16мм, кромка ПВХ 0,4 и 2мм, 5 наклонных полок. Габаритные размеры: 900x250x2000мм
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Моноблок в комплекте с клавиатурой, мышью	Матрица - IPS Разрешение - 1920 x 1080 Сокет - LGA1700 количество ядер - 12 частота - 2100-4900 МГц объем кэша L2/L3 - 12 МБ/25 МБ оперативная память - DDR4/DDR5 3200/4800 МГц ядро процессора - Alder Lake-S Графика - Встроенный графический адаптер Оперативная память - не менее 16 Гб Частота памяти - 2933 МГц/3200 МГц Один твердотельный накопитель формата M.2 либо SSD SATA Веб-камера - Выдвижная камера не менее 5 МП Порты и разъемы USB 2.0 не менее 2

		USB 3.x не менее 2 HDMI не менее 1 VGA не менее 1 RJ-45 не менее 1 разъем для наушников не менее 1 Беспроводные интерфейсы - Wi-Fi и Bluetooth Материал корпуса и цвет - Пластик, черный Адаптер питания – Внешний не менее 120 Вт Габариты (Ш x В x Г) - 615 x 44 5x 64 мм
2	Интерактивная панель	Диагональ не менее 750 мм
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  HDMI не менее 1  VGA не менее 1  RJ-45 не менее 1  разъем для наушников не менее 1</p>

		Беспроводные интерфейсы - Wi-Fi и Bluetooth Материал корпуса и цвет - Пластик, черный Адаптер питания – Внешний не менее 120 Вт Габариты (Ш x В x Г) - 615 x 44 5x 64 мм
2	Интерактивная панель	Диагональ не менее 750 мм
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 «Актный зал»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	Стулья	каркас метал, высота 800-880 мм, максимальная нагрузка 120 кг.
2	Трибуна	Габариты: 500x500x1160 мм Материал: ЛДСП 16 мм, кромка-ПВХ 2 мм.
II Технические средства		
Основное оборудование		

1	Моноблок в комплекте с клавиатурой, мышью	<p>Матрица - IPS  Разрешение - 1920 x 1080  Сокет - LGA1700  количество ядер - 12  частота - 2100-4900 МГц  объем кэша L2/L3 - 12 МБ/25 МБ  оперативная память - DDR4/DDR5 3200/4800 МГц  ядро процессора - Alder Lake-S  Графика - Встроенный графический адаптер  Оперативная память - не менее 16 Гб  Частота памяти - 2933 МГц/3200 МГц  Один твердотельный накопитель формата M.2 либо SSD SATA  Веб-камера - Выдвижная камера не менее 5 МП  Порты и разъемы  USB 2.0 не менее 2  USB 3.x не менее 2  HDMI не менее 1  VGA не менее 1  RJ-45 не менее 1  разъем для наушников не менее 1  Беспроводные интерфейсы - Wi-Fi и Bluetooth  Материал корпуса и цвет - Пластик, черный  Адаптер питания – Внешний не менее 120 Вт  Габариты (Ш x В x Г) - 615 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 x 140 мм  Микшерный пульт:  с ультранизким уровнем шума; 2 микрофонных предусилителя XENYX; для внешних FX-устройств - FX посыл через канал; неоклассический «британский» трехполосный эквалайзер для музыкального и теплого звука; встроенный интерфейс стерео USB/аудио для прямого подключения к</p>

		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; 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 (карамелизатор) + 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, трубочина для крепления к столу. 20 см*19 см*17 см
14.	Термометр инфракрасный (Пирометр)	Тип инфракрасный Рабочая температура, °Сот 0 до +40 Время отклика, с0.5 Оптическое разрешение12:1 Коэффициент эмиссии0.95 Измеряемая температура, °Сот -50 до +550 Погрешность, °С±1.5 Лазерный прицелточечный Рабочая влажность, %10-95
15.	Термометр (шуп)	Диапазон измерения температуры 00-300°С (32°F-572 °F). Точность температуры: +-1°С (0°С-100°С); +-2°С (101°С-250°С) Функция таймера (максимум 100 мин)
16.	Жироуловитель	Производительность, м3/час: 0.5 Пиковый сброс, л: 25 Высота входа, мм: 305 Высота выхода, мм: 270
17.	Шкаф шоковой заморозки	Не менее шести уровней. GN 1/1
18.	Микроволновая печь	Мощность 0,9 кВт
19.	Мясорубка	Мощность, кВт: 0.8Производительность 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 кВ, 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 гастроемкости из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь , толщина металла не менее.0,6 мм
22.	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
23.	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,6л
24.	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,8л
25.	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см
26.	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 28см
27.	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см
28.	Шенуа	Диаметр 18*18*39 см (без сетки)
29.	Сито для протирания	Диаметр 30 см, нерж.сталь
30.	Сито для протирания	Диаметр 7, нерж.сталь
31.	Сито (для муки)	Диаметр 24 см, цилиндрическое, нерж.
32.	Ложка для мороженого	Материал нержавеющая сталь, 22 см, 50 мл
33.	Шпатель кондитерский	Материал нержавеющая сталь, 17x12,2 см с пластиковой ручкой
34.	Венчик	L = 300 / 120 мм
35.	Шумовка	Нержавеющая сталь, пластмассовая рукоятка
36.	Молоток металлический для отбивания мяса	Материал - металл. Двусторонний (гладкий и зубчатый)
37.	Терка 4-х сторонняя	Нержавеющая сталь, пластиковая рукоятка
38.	Половник	Объемом 250мл
39.	Ложки столовые	Материал нержавеющая сталь
40.	Вилки из нержавеющей стали	Материал: нержавеющая сталь
41.	Ножи из нержавеющей стали	Материал: нержавеющая сталь
42.	Набор кухонный ножей ( поварская тройка)	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.
43.	Овощечистка	Материал нержавеющая сталь\пластик.
44.	Лопатка -палетка изогнутая	Материал нержавеющая сталь, пластиковая ручка. Длина: 20 см
45.	Щипцы универсальные	Материал нержавеющая сталь, длина 300 мм
46.	Набор кондитерских насадок	Материал нержавеющая сталь, набор 27 шт.в контейнере,

47.	Набор кондитерских форм (квадрат)	Набор 3 шт нержавеющей сталь Н =6 -10см
48.	Форма для выпечки тартов круг	Перфорированная, нержавеющая сталь d-8см
49.	Форма для выпечки тартов овал	Перфорированная, нержавеющая сталь h-25-35 мм
50.	Набор кондитерских форм (круг)	Набор 4 шт. нержавеющей сталь Н =6 -10см
51.	Миски нержавеющая сталь	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
52.	Миски нержавеющая сталь	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
53.	Миски нержавеющая сталь	Объем: 1 л, диаметр: 20 см
54.	Миски нержавеющая сталь	Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
55.	Набор пинцетов для оформления блюд	Размер 12,5 см, 3 шт.
56.	Ножницы для рыбы, птицы	Материал лезвий - нержавеющая сталь Материал ручек - пластик
57.	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром 32 см, без декора с ровными полями
58.	Тарелка глубокая белая	С широкими плоскими ровными полями 28 см, 250 мл, без декора
59.	Тарелка глубокая белая	С широкими плоскими ровными полями 28 см, 300 мл, без декора
60.	Соусник	80 мл, керамический белый
61.	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Состав Пластик, Размер 33 см × 25 см × 47 см, объем - 40 л, прямоугольный с крышкой
62.	Скребок для теста	Материал пластик, размер 19,5x12,5 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	18х3 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

№	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

		<p>Материал каркаса: нержавеющая сталь  Материал полки: нержавеющая сталь  Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола</p>
6.	Тележка-шпилька	<p>Количество уровней: 16  Вместимость: 16 противней 600x400 мм  Габариты 462x650x1605 мм  Материал каркаса:  нержавеющая сталь  Каркас:  сварной  Дополнительно:  обрезиненные поворотные колеса</p>
7.	Стол с моечной ванной 1000x600x850 (правая) ВМСР/1	<p>Ширина, мм 600  Высота, мм 850  Описание: профессиональный производственный стол смоечной ванной предназначен для переработки и хранения различного пищевого сырья, а также для мытья посуды, продуктов, кухонного инвентаря, рук и т.д.  Стол оборудован моечной ванной, расположенной с правой стороны стола. Столешница изготовлена из тонколистовой нержавеющей стали с бортиком высотой 70 мм. Каркас выполнен из стальных панелей 40x40 мм. В качестве материала изготовления моечной ёмкости также используется качественная нержавеющая сталь марки AISI 304 .</p>
8.	Стол с моечной ванной 1000x600x850(правая)	<p>Длина, мм 1000 Ширина, мм 600  Высота, мм 850</p>
9.	Подставка металлическая под разделочные доски	Характеристики на усмотрение организатора
10.	Стол производственный 1800x600x850	<p>Технические характеристики  Габаритные размеры:  1800x600x850 мм, с сплошной полкой  Материал столешницы:  нержавеющая сталь AISI 304, ЛДСП  Материал каркаса:</p>

		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	Потребляемая мощность 1600 Вт Емкость для воды 180 мл Подошва утюга SimplePro Сила парового удара 50 г Вертикальное отпаривание Да
5.	Вешалка KD_напольная	Материал - металл Ширина - 470 мм Глубина - 470 мм Высота - 1805 мм
6.	Многофункциональное устройство	функции: принтер, сканер, копир печать: черно-белая скорость: 17 изобр./мин (ч/б А4), 16.5 изобр./мин (цветн. А4) интерфейсы: Wi-Fi, USB DADF, двустор. печать, USB 2.0, сетевой) Отпечатки в разрешении 1200×1200 dpi выходят из лотка со скоростью 40 стр/мин (А4)
7.	Ноутбук	Операционная система DOS Процессор Intel Celeron N3350 1.10 ГГц Ядро процессора Apollo Lake Количество ядер процессора 2 Объем кэша L2 2 МБ



		Объем кэша L3 3 МБ Память 4 ГБ DDR3L 1600 МГц Экран 15.6 дюймов, 1366x768, широкоформатный Тип покрытия экрана матовый
8.	Мышь компьютерная	Тип мышь Принцип работы оптическая светодиодная Тип подключения проводной Интерфейс подключения USB Type A Сенсор Разрешение оптического сенсора 1000 dpi Длина 95 мм Ширина 54 мм Высота 31 мм
9.	Огнетушитель порошковый	Тип: огнетушитель порошковый Класс пожара: - горение которых не может происходить без доступа кислорода: -горючие жидкости (В) -горючие газы (С) -электрооборудование (Е), находящееся под напряжением до 10 000 В -твердых горючих веществ (А)
10.	Набор первой медицинской помощи	Предназначена для оказания неотложной медицинской помощи. Тип: коллективная Вид аптечки: для учреждений и производств Назначение аптечки: производственная , офисная
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1.	Часы настенные	Дисплей: LED (светодиодный), цвет корпуса - черный, цифры - красные, комплектация: часы, инструкция, блок питания, 220 В, 460x30x220 мм
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		

Основное оборудование		
1.	Пароконвектомат	<p>Габаритные размеры: 840 x 800 x 1070 мм (ДxШxВ).  Управление Электронное  Количество уровней 6  Тип габаритности GN 1/1 (530x325x20мм)  Расстояние между уровнями; мм 70  Температура рабочей камеры; С +270  Подключение; В 380  Мощность; кВт 9.5  Вес; кг 124  Высота (см) 79  Ширина (см) 84  Глубина (см) 800...+260 С.  Управление: механическое.</p>
2.	Весы настольные электронные порционные	<p>Предел взвешивания 5 кг  Цена поверочного деления 2 г  Напряжение 110-240 В  Напряжение от батарей 9 В  Частота 50-60 Гц  Диапазон рабочих температур От -10 до +40 С  Размеры платформы 247x195 мм  Габариты 278x317x141 мм</p>
3.	Микровесы	<p>Миниатюрные электронные весы с высокой точностью взвешивания  Точность взвешивания: 0,01 г  Максимальная нагрузка: 500 г  Материал платформы: металл  Особенности: LCD дисплей с подсветкой</p>
4.	Плита индукционная 2-х конфорочная	<p>Температура, С min: +60  Температура, С max: +240  Тип плиты электрической: плита индукционная  Число конфорок к плите: 2  Мощность, Вт: 3500</p>

		Напряжение, В: 220
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) — 36х22х36 см          Оборотов/мин — от 58 до 220</p>
6.	Микроволновая печь	<p>Объем 17 л          Расположение: Отдельностоящая          Мощность печи 700 Вт          Функции программы :          автоматическая разморозка          автоматическое приготовление          отложенный старт          управление и индикация          Тип управления: Электронное          ДИСПЛЕЙ          ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ ОТКЛЮЧЕНИЯ          ПОДСВЕТКА КАМЕРЫ          Переключатели: Сенсорные          Внутреннее покрытие: Эмаль          Открывание дверцы: Ручка          Дверца: Навесная          Диаметр поддона 245 мм</p>
7.	Холодильный шкаф	<p>Исполнение двери – со стеклом: ШХ-0,7 ДС (DM107-S)          Внутренний объем – 700 литров.          Полезный объем – 560 литров.          Габаритные размеры – 697х2028х854 мм</p>

		<p>Толщина стенки – 40 мм          Рабочий диапазон температуры во внутр.объёме – 0..+6°C.          Температура окружающей среды – +12...+40°C          Площадь полок для размещения продуктов, м<sup>2</sup> – 1,4          Размер полки – 650x530 мм          Количество полок – 4 шт.          Допустимая нагрузка на полку – 20...50 кг          Фреон - R134a          Потребление электроэнергии за сутки, не более – 4 кВтч          Корректированный уровень звуковой мощности, не более – 59 дБА          Масса брутто, кг: 174          Масса нетто, кг: 140          Холодопроизводительность, Вт: 380</p>
8.	Холодильный шкаф среднетемпературный	<p>Исполнение двери – металлическая, глухая          Внутренний объём – 700 литров.          Полезный объём – 560 литров.          Габаритные размеры – 697x2028x854 мм          Толщина стенки – 40 мм          Рабочий диапазон температуры во внутр.объёме – 0..+6°C.          Температура окружающей среды – +12...+40°C          Площадь полок для размещения продуктов, м<sup>2</sup> – 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°С          Тип охлаждения          динамическое (вентилируемое)          Тип агрегата встроенный          Полезный объем, л 670          Объем, л 700          Потребляемая электроэнергия, кВт/сутки 6.7          Подсветка есть          Тип двери Глухая          Количество полок, шт. 4          Количество камер 1          Материал полок металл          Климатический класс N          Вид полок решетчатые          Расположение агрегата верхнее          Размер полки, мм 682x570          Условия окружающей среды (t,°С,/вл-сть, %) до 43/до 70          Температурный режим до, °С -18          Ширина, мм 740          Глубина, мм 820          Высота, мм 2050</p>
10.	Лампа для карамели	<p>Модель оснащена регулировкой мощности, регулировкой корпуса по высоте и наклону, 2 стопорными ручками и электрическим кабелем. Мощность 1,8 кВт.</p>
11.	Вентилятор	<p>Диаметр обода 35 см          Диаметр винта 27 см          Материал лопастей пластик          Количество лопастей 3          Тип управления механический          Управление 3 скор</p>

12.	Куттер	Объём чаши, 2,9 л, скорость вращения, 1500 об/мин, в комплекте гладкий нож для измельчения
13.	Блендер ручной	Комплектация нож, венчик Скорость от 2300 до 9600 об/мин. Количество скоростей вариатор Обрабатываемый объем 15 л Длина насадки 250 мм Напряжение 220 В Мощность 0.31 кВт Ширина 125 мм Глубина 125 мм Высота 610 мм
14.	Ванна для растапливания шоколада	Тех. характеристики: 1 секция Объём ёмкости: 3х08 литра Напряжение 230 В, макс температура 60°C
15.	Газовая горелка карамелизатор	Температура пламени: до 1300 °С Время горения: от 80 до 150 минут Эргономичная ручка со встроенным баллончиком Возможность регулировки пламени Пьезорозжиг и фиксация пламени Стабильное пламя в любом положении Безопасная система от случайного включения Подставка входит в комплект Высота: 19 см Диаметр: 4.5 см Объем: 63 мл (поставляется без газа)
16.	Фен строительный	Регулировка температуры плавная Расход воздуха, л/мин 250-500 Рабочая температура, град 50-660 Защита от перегрева есть
17.	Пирометр лазерный	Диапазон измерений: -50...+550 °С Оптическое разрешение, (D:S) 10:1

		<p>Точность: <math>\pm 1.5</math>          Температурное разрешение: <math>^{\circ}\text{C } 0.1</math>          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, <math>^{\circ}\text{C}</math>/ влажность, % 0...40<math>^{\circ}\text{C}</math> / 10-95% при 30<math>^{\circ}\text{C}</math></p>
18.	<p>Шкаф шоковой заморозки          780x800x1545, 400В, мощность 3,345 кВт</p>	<p>Технические характеристики          Длина: 780 мм          Глубина: 800 мм          Высота: 1545 мм          Мощность: 3345 Вт          Питание: 380 В, 50 Гц          Материал корпуса: нержавеющая сталь          Толщина теплоизоляции: 60 мм          Панель управления: электронная          Вместимость: 10 х EN60/40 (GN1/1)          Производительность: шоковое охлаждение 40 кг за 90 мин          шоковая заморозка 28 кг за 240 мин          Расстояние между уровнями: 75 мм          Термощуп, регулируемые по высоте ножки, автоматические доводчики дверей с фиксатором открытого положения,          легкозаменяемые магнитные уплотнители</p>
19.	<p>Краскорпульт пневматический</p>	<p>Тип Краскорпульт пневматический          Бачок Верхний          Расход воздуха 145 л/мин          Объем бачка 125 мл          Диаметр сопла 0.8 мм          Максимальное давление 3 Атм.          металл</p>

		Тип соединения: быстросъемное
20.	Компрессор	Технические характеристики Мощность 1100 Вт Макс. производительность компрессора 180 л/мин Мин. давление 8 бар Макс. давление 8 бар Без ресивера + Привод (тип) прямой Тип компрессора поршневой безмасляный
21.	Зонт вытяжной пристенный	Тип фильтра: лабиринтный Габаритные размеры: 800x800x400 мм Тип — вентиляционный вытяжной пристенный Материал облицовки — нержавеющая сталь AISI 430 В комплекте — лабиринтные фильтры (жироуловители) и сливной кран
22.	Электрическая соковыжималка для цитрусовых	Использование: для цитрусовых Разновидность электрическая Материал корпуса: нерж. сталь Напряжение: 220 В Назначение: для приготовления натурального сока из различных видов цитрусовых на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена прижимным рычагом и мультиконусом для разных видов цитрусовых.
23.	Стеллаж 4-х уровневый	Стеллаж со сплошными полками Габаритные размеры: 600x500x1800 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Материал полки: нержавеющая сталь Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пол
24.	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:819х256х185 мм Габариты внешнего блока:776х540х320 мм
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1.	Гастроёмкость GN-1/1-20	Габариты, мм 530х325х20 мм, нерж. сталь, противень
2.	Гастроёмкость перфорированная GN-P-1/1-20	Габариты, мм 530х325х20 мм, нерж. сталь, противень
3.	Руковицы (прихватки) термостойкие	Перчатки силиконовые термостойкие водонепроницаемые могут выдержать минусовые температуры
4.	Противень для тележки шпильки	Размер: 600х400 мм Высота: 10 мм
5.	Доска для темперирования 55х 60	Мраморная доска изготовлена из натурального камня. Предназначена для темперирования шоколада и охлаждения карамели. Размеры 55х60. Высота 4 см.
6.	Тарелка для подачи десерта 20*30	Характеристики: тарелка прямоугольная керамическая без бортика 33х20 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 525х325 мм Толщина: 3,2 мм Размер рабочей поверхности: 475х280 мм Размер подноса внешний: 525х325 мм Материал: полипропилен

		Замораживание: до -20° С Использование в посудомоечной машине: до +85° С
9.	Сотейник 4 л для индукционной плиты	Состав нержавеющая сталь Объем (л) 4 л Дно - тройное дно Эксплуатация Индукция подходит для индукционных плит
10.	Сотейник 2 л для индукционной плиты	Состав нержавеющая сталь Объем (л) 2 л Дно тройное дно Эксплуатация Индукция подходит для индукционных плит
11.	Сотейник 1,5 л для индукционной плиты	Состав нержавеющая сталь Объем (л) 1,5 л Дно тройное дно - теплораспределительное дно - удобная эргономичная ручка - для всех типов плит, в том числе индукционных.
12.	Сотейник 1 л для индукционной плиты	Состав нержавеющая сталь Объем (л) 1 л Дно тройное дно материал: нерж. сталь 18/10, - теплораспределительное дно - стеклянная крышка - удобная эргономичная ручка - подходит для всех типов плит, в том числе индукционных.
13.	Сковорода для индукционной плиты	Сковорода со съёмной ручкой Размер: Ø 20 см материал: литой алюминий с антипригарным покрытием, температурный максимум 250°С - Подходит для для индукционных плит
14.	Решётка для глазировки 460x260x30 ММ	Размер: 460x260x30 мм Предназначена для глазирования поверхности изделий.
15.	Доска разделочная полипропилен белая	Цвет белый (60X40X2СМ)

	(60X40X2CM)	изготовлена из полипропилена, с хорошей жесткостью и ударопрочностью. Не впитывает влагу и запахи. Гладкая поверхность, не пористая и не собирает грязь.
16.	Доска разделочная полипропилен белая (30X40X2CM)	Цвет белый (30X40X2CM) изготовлена из полипропилена, с хорошей жесткостью и ударопрочностью. Не впитывает влагу и запахи. Гладкая поверхность, не пористая и не собирает грязь.
17.	Сито большое d=20 см	Диаметр, см 20 Особенности: наличие ушек Материал/состав нержавеющая сталь Предназначено для просеивания сыпучих продуктов, процеживания и промывания.
18.	Сито среднее d=14 см	Диаметр, см 14 Особенности: наличие ушек Материал/состав нержавеющая сталь Предназначено для просеивания сыпучих продуктов, процеживания и промывания.
19.	Сито малое d=7 см	Диаметр, см 7 Особенности: наличие ушек Материал/состав нержавеющая сталь Предназначено для просеивания сыпучих продуктов, процеживания и промывания.
20.	Венчик большой (сталь нерж.; L=300/160мм; металлич.)	Материал: Нержавеющая сталь. Размер: L=300/160мм. Предназначен для механической обработки продуктов.
21.	Венчик малый (сталь нерж.; L=250/100мм; металлич.)	Материал: Нержавеющая сталь. Размер: L=250/100мм. Предназначен для механической обработки продуктов.
22.	Стакан мерный 1 л	Тип - кувшин Объем 1.0 л Крышка в комплекте -нет Материал - пищевой пластик
23.	Стакан мерный 2 л	Тип: Мерные кружки Объем: 2000 мл прозрачны, из полипропилена, с градуировкой
24.	Перчатки силиконовые термостойкие	Перчатки виниловые термостойкие водонепроницаемые

		могут выдержать температуру около 500°С.
25.	Миска пластиковая 1 л	Объем 1000 мл. Выполнена из пищевого пластика. Используется для пищевых продуктов на предприятиях общественного питания. Особенности: пригодная для микроволновой печи
26.	Миска пластиковая 2 л	Объем 2000 мл. Выполнена из пищевого пластика. Используется для пищевых продуктов на предприятиях общественного питания. Особенности: пригодная для микроволновой печи
27.	Миска пластиковая 3 л	Объем 3000 мл. Выполнена из пищевого пластика. Используется для пищевых продуктов на предприятиях общественного питания. Особенности: пригодная для микроволновой печи
28.	Миска из нержавеющей стали 3 л	Объем 3 литра. Выполнена из коррозионностойкой нержавеющей стали. Используется для пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.
29.	Миска из нержавеющей стали 1 л	Миска диаметром 15 см, Объем 1 литр. Выполнена из коррозионностойкой нержавеющей стали. Используется для пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.
30.	Миска из нержавеющей стали 0,5 л	Миска диаметром 10 см, Объем 0,5 литра. Выполнена из коррозионностойкой нержавеющей стали. Используется для пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.
31.	Палетта кондитерская прямая	Материал: металл/ нерж. сталь Длинна общая: 35 Длинна самой лопатки: 25 см Ширина лопатки: 3,5 см
32.	Палетта кондитерская угловая	Материал: металл/ нерж. сталь Длинна общая: 35 см Длинна самой лопатки: 18 см Ширина лопатки: 3,5 см

33.	Крутящаяся подставка под торт	Тип: крутящаяся подставка алюминиевая Диаметр: 30 см Высота: от стола 13 см
34.	Шпатель (скребок) кондитерский металлический для выравнивания торта	Материал: нержавеющая сталь Ширина лезвия: от 12 до 15 см Высота от лезвия до ручки: 10-12 см
35.	Шпатель для работы с шоколадом малый	Тип: шпатель для работы с шоколадом Применение: ручное темперирование Размеры полотна: 14 см
36.	Шпатель для работы с шоколадом большой	Тип: шпатель для работы с шоколадом Применение: ручное темперирование Длина полотна: 18 см
37.	Набор кондитерских насадок	Набор кондитерских насадок 26 шт В комплекте 26 насадок, в том числе открытая звезда диаметр 10 мм, 14 мм, 18 мм; закрытая звезда диаметр 10 мм, 14 мм, 18 мм; ровная трубочка диаметр 10 мм, 14 мм, 16 мм, 18 мм; лепесток диаметр 17 мм; листик диаметр 11 мм, 14 мм.
38.	Набор ножей 3 шт	Тип: набор ножей Комплектация: универсальный, пила, малый (для обработки фруктов/овощей) Материал лезвия: сталь
39.	Ножницы (малые)	Ножницы с заостренными концами лезвий Материал: нержавеющая сталь Длинна: 18 см
40.	Набор инструментов для моделирования	Набор инструментов для моделирования из мастики/ марципана Материал: пластик Количество: 8 шт
41.	Скалка кондитерская для моделирования	Скалка для работы с мастикой/ марципаном Материал: пластик Длина: 200 мм Диаметр: 25 мм
42.	Коврик силиконовый гладкий	Материал: силикон армированный Размеры: 400мм*600мм Температурный режим: от -40 до 200 °С

		Особенности: подходит для работы с карамелью, выпечки, замораживания
43.	Коврик силиконовый перфорированный	Материал: силикон (перфорированный) Размеры: 400мм*600мм Температурный режим: от -40 до 280 °С
44.	Скалка деревянная	Материал: дерево бук Длина: 40 см Диаметр: 5 см
45.	Скалка силиконовая	Материал: силикон Размер: 40 см
46.	Лопатка деревянная	Лопатка деревянная; прямая, 30.5 см, бук-премиум
47.	Лопатка силиконовая	Материал: силикон Диапазон температур от -40 до +240°С Длина: 25 см
48.	Жгут силиконовый	Размер: 10x15x1000 Материал: пищевой силикон
49.	Форма для конфет поликарбонатная 30 мм	Диаметр ячейки (полусферы): 26-30 мм, Высота: 15-16 мм Объем: 21 ячейка по 10 мл Материал: поликарбонат
50.	Рамка для нарезных конфет 20x20	Материал: акрил Размеры: 20x20x0,8 см
51.	Набор вилок для работы с шоколадом	Материал: нержавеющая сталь, ручка пластиковая Количество: 6 шт
52.	Набор художественных кистей	Набор кистей (3 штуки) Материал: синтетика
53.	Кисть кондитерская	Кисть кондитерская плоская Размер кисти: 20 см × 7 см × 0,5 см Материал ручки: дерево Материал ворса: натуральная щетина
54.	Кисть кондитерская силиконовая	Материал: силикон

		Размеры: 20x4x1,5 см
55.	Форма силиконовая для миниатюр	Материал: пищевой силикон Количество ячеек в форме: от 15 шт Объем: от 10 до 60 ml Форма: универсальная Ассортимент: не менее 3 видов Рекомендуемые формы: 1. Кнелли ) 2. Полусферы для центра 3. Камень 4. Сфера 5. Полусфера
56.	Формы силиконовые	формы силиконовые полусферы количество ячеек 15
57.	Кольцо кондитерское	Кольцо из нержавеющей стали Высота колец: 4-6 см Диаметр: 10,12,14,16,18,20 см
58.	Кольцо кондитерское	Кольцо из нержавеющей стали. Диаметр 5 см, высота 5 см.
59.	Рама кондитерская квадратная	Рама кондитерская Материал: нержавеющая сталь Размер: 20x20 см Высота: высота 5 см
60.	Рама кондитерская прямоугольная	Рама кондитерская Материал: нержавеющая сталь Размер: 20x30 см Высота: высота 5 см
61.	Аэрограф кондитерский	Аэрограф Диаметр сопла: 0,4; 0,8 мм Объем емкости для краски: 20 мл. Принцип действия: двойной, независимый Рабочее давление: 1-3,5 кг/см <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	Моноблок в комплекте с клавиатурой и мышью: Матрица – IPS Разрешение – 1920 x 1080

		<p>Сокет – LGA1700  количество ядер – 12  частота – 2100-4900 МГц  объем 303ЭШа L2/L3 – 12 МБ/25 МБ  оперативная память – DDR4/DDR5 3200/4800 МГц  ядро процессора – Alder Lake-S  Графика – Встроенный графический адаптер  Оперативная память – не менее 16 Гб  Частота памяти – 2933 МГц/3200 МГц  Один твердотельный накопитель формата M.2 либо SSD SATA  Веб-камера – Выдвижная камера не менее 5 МП  Порты и разъемы  USB 2.0 не менее 2  USB 3.x не менее 2  HDMI не менее 1  VGA не менее 1  RJ-45 не менее 1  разъем для наушников не менее 1  Беспроводные интерфейсы – Wi-Fi и Bluetooth  Материал корпуса и цвет – Пластик, черный  Адаптер питания – Внешний не менее 120 Вт  Габариты (Ш x В x Г) – 615 x 44 5x 64 мм</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);</p>

		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)
<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

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Количество	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	Microsoft Office 2010 1С: Предприятие	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>

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

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

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ**

## 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-трудового 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 Рo смолодежь 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/>;