



Министерство просвещения Российской Федерации

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

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация выпускника
(Специалист по поварскому и кондитерскому делу)

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.

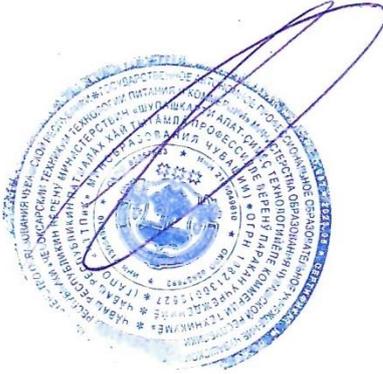


подпись _____
подпись _____

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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

Раздел 1. Общие положения	2
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	2
1.2. Нормативные документы	2
1.3. Перечень сокращений.....	3
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	4
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	5
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:	5
3.2. Профессиональные стандарты	5
3.3. Осваиваемые виды деятельности.....	6
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы	8
4.1. Общие компетенции.....	8
4.2. Профессиональные компетенции.....	13
4.3. Матрица компетенций выпускника.....	70
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	94
5.1. Учебный план	94
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	94
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	104
5.4. Календарный учебный график	120
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	122
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	122
5.7. Практическая подготовка	122
5.8. Государственная итоговая аттестация.....	122
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	123
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	123
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.....	123
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	124
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	124

Перечень приложений к ОПОП-П:

- 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

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 специальности среднего профессионального образования.

1.2. Нормативные документы

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.12.2022 № 1100);

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);

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);

Постановление Правительства Российской Федерации 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»;

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

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

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПДП- Производственная практика по профилю (преддипломная);

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 33.011 Повар Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н – Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н - Профессиональный стандарт 33.013 Официант, бармен Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 115н - Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Требуются (Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров. Для реализации и хранения вина, ликеро-водочной продукции и пива - возраст не моложе 18 лет)	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12. 2016 г. № 1565	
Квалификация (-и) выпускника	Специалист по поварскому и кондитерскому делу	
в т.ч. дополнительные квалификации	Повар III разряда Официант III разряда	
Направленности (при наличии)		
Нормативный срок реализации на базе ООО или на базе СОО	3 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО или на базе СОО	5940 ч.	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	3 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	5940 ч.	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	3772	2426
социально-гуманитарный цикл	666	430
общепрофессиональный цикл	744	328
профессиональный цикл	2362	1668
в т.ч. практика:	1548	1548
- учебная	- 504	- 504
- производственная	- 900	- 900
- преддипломная	- 144	- 144
Вариативная часть образовательной программы	322	240
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	332	240
ПМ.08. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям	188	148

служащих 16399 Официант		
ПМ.09. Формирование ключевых компетенций для цифровой экономики	144	92
ГИА в форме демонстрационного экзамена + защиты дипломного проект (работы)	216	
Всего	5940	3457

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.011 «Повар»	Приказ Минтруда России от 09.03.2022 № 113н	А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
				А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
				В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
			С – Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
			С/02.5 Организация работы бригады поваров	
			С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров	
2	33.010	Приказ	В – Изготовление теста,	ТФ В/01.4 Подготовка

	«Кондитер»	Минтруда России от 07.09.2015 № 597н	отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
--	------------	---	--	---

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с	ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар	ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

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

	технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	результаты поиска
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации
		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
		программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы

		<p>находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать</p> <p>оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p> <p>Знания:</p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности</p> <p>правила разработки презентации</p> <p>основные этапы разработки и реализации проекта</p>
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>Умения:</p> <p>организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания:</p> <p>психологические основы деятельности коллектива</p> <p>психологические особенности личности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Умения:</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания:</p> <p>правила оформления документов</p>

		правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения:
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения:
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности

		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения:
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения:
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

	Знания:
	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	особенности произношения
	правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

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

		<p>производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>Знания:</p> <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;</p>
--	--	---

		<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p> <p>правила составления заявок на продукты</p>
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности;</p> <p>контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов</p> <p>контроль хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления</p>

		полуфабрикатов сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);
		организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Знания:
		рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
		ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
		методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
		способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
		способы удаления излишней горечи из экзотических и редких

		<p>видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p>
		<p>санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p>
		<p>формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>Умения:</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</p> <p>владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p>

		выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;
		проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;
		осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;
		выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;
		соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);
		применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов
		современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом
		правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;
		способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности

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

		<p>и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры</p> <p>изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации</p> <p>Знания:</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам</p>
Организация и ведение процессов	ПК 2.1. Организовывать	Навыки:

<p>приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:</p>	<p>подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
		<p>обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
		<p>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>
		<p>Умения:</p>
		<p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
		<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p>
		<p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p>
		<p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p>
		<p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>
		<p>Знания:</p>
<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья,</p>		

		<p>материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;</p>
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Навыки:</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,</p> <p>приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>

		упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
		Умения:
		обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
		применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		Знания:
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов в том числе авторских, брендовых, региональных;
		рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	Навыки:
		приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче соусов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		Умения:
		обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
		применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		Знания:

		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов в том числе авторских, брендовых, региональных;
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Навыки:</p> <p>в приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд и гарниров сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд и гарниров сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое	<p>Навыки:</p> <p>приготовлении различными методами, творческом</p>

	оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
		контроле хранения и расхода продуктов.
		Умения:
		обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
		применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		Знания:
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	Навыки:
приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;		
контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;		
контроле хранения и расхода продуктов.		

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

		<p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
		<p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
	<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки:</p>
		<p>в разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
		<p>разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p>
		<p>Умения:</p>
		<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p>
		<p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с</p>	<p>Навыки:</p>
		<p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
		<p>Умения:</p>

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

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

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

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

		<p>обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать приготовление, готовить канапе и закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе и закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи канапе закусок.</p>
	<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

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

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

		способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
		виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы, дичи.
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки:
		разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
		Умения:
		разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		Знания:
		рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
		правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов,	Навыки:
		организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	соответствии с инструкциями и регламентами;
		Умения:
		обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
		организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
	Знания:	
	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Навыки:
		подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов;
приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;		
упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.		
Умения:		

		<p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов;</p> <p>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>Знания:</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных десертов;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных десертов;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления</p>
--	--	--

	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>Навыки:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p>
--	--	---

		техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;
		температура подачи горячих десертов сложного ассортимента;
		требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;
	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Навыки:</p>
		<p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов для приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p>
		<p>приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
		<p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.</p>
		<p>Умения:</p>
		<p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
		<p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
		<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p>
		<p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p>
		<p>определять степень готовности, доводить до вкуса холодных напитков</p>

		<p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных напитков сложного ассортимента;</p>
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки:</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов для приготовления горячих напитков;</p> <p>приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой</p>

		кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
		Умения:
		организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
		обеспечивать безопасность готовой продукции;
		определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки
		оценивать качество органолептическим способом;
		Знания:
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;
		температура подачи холодных напитков сложного ассортимента;
	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских,	Навыки:
		разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	<p>брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>Умения:</p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:</p>	<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Навыки:</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования,</p> <p>подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p>

		<p>Умения:</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов;</p> <p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>
	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, приготовление отделочных полуфабрикатов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости,</p>

		<p>рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>
	<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности</p> <p>Умения:</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, формование, выпечку, отделку хлебобулочных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p>

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

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

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

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

		кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;
		комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;
		проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
		изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;
		рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
		оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
		представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;
		проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания:
		актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.
		правила организации проработки рецептур;
		правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
		правила расчета себестоимости хлебобулочных, мучных

<p>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>кондитерских изделий</p> <p>Навыки:</p> <p>разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</p> <p>Умения:</p> <p>анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</p> <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;</p> <p>рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</p> <p>предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;</p> <p>составлять понятные и привлекательные описания блюд</p> <p>выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом</p>
---	--	---

		меню;
		анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню
		Знания:
		нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
		актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики
		классификация организаций питания;
		стиль ресторанного меню;
		взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;
		названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;
		ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;
		основные типы меню, применяемые в настоящее время;
		принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню;
		сезонность кухни и ресторанного меню;
		основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков;
		примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;
		правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;
		методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания;
		правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных

		<p>и кондитерских изделий;</p> <p>возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p>	<p>Навыки:</p> <p>осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>координации деятельности подчиненного персонала</p> <p>Умения:</p> <p>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>планировать работу подчиненного персонала;</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</p> <p>организовывать документооборот</p> <p>Знания:</p> <p>виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды;</p> <p>дисциплинарные процедуры в организации питания</p> <p>методы эффективного планирования работы бригады/команды;</p> <p>методы привлечения членов бригады/команды к процессу</p>

		<p>планирования работы;</p> <p>методы эффективной организации работы бригады/команды;</p> <p>способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;</p> <p>способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;</p> <p>личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;</p> <p>принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</p> <p>правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;</p> <p>нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;</p> <p>структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;</p> <p>методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;</p> <p>психологические типы характеров работников</p>
	<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Навыки:</p> <p>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов;</p> <p>проведении инвентаризации запасов</p> <p>Умения:</p> <p>взаимодействовать со службой снабжения;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов</p> <p>рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства;</p>

		определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы;
		контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;
		проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов
		составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
		Знания:
		требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания;
		назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;
		изменения, происходящие в продуктах при хранении;
		сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;
		возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие)
		причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее).
		способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;
		графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;
		современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;
		методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
		процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;
		порядок списания продуктов (потерь при хранении);
		современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания;

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Навыки:
	планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)
	контроле качества выполнения работ;
	организации текущей деятельности персонала
	Умения:
	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
	определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
	органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;
	определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;
	организовывать рабочие места различных зон кухни;
	организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала
	Знания:
	нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
	санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции,
	положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;
	отраслевые стандарты
правила внутреннего трудового распорядка ресторана	
правила, нормативы учета рабочего времени персонала;	
стандарты на основе системы ХАССП	

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

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

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	ПК 7.1. Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Навыки:
		подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
		Умения:
		рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;		

		<p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок,</p>
		<p>варианты оформления и подачи, в том числе региональных;</p>
		<p>нормы расхода сырья и полуфабрикатов, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p>
		<p>правила и способы сервировки стола, презентации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>
	<p>ПК 7.2. Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Навыки:</p>
		<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>
		<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
		<p>Умения:</p>
		<p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p>
		<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p>
		<p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>
		<p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на</p>

		<p>вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p>
		<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
		<p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста</p>
		<p>варианты оформления и подачи, в том числе региональных;</p>
		<p>нормы расхода сырья и полуфабрикатов, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста;</p>
		<p>правила и способы сервировки стола, презентации блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>
		<p>правила и способы сервировки стола, презентации блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>
	<p>ПК 7.3. Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и</p>	<p>Навыки:</p>
		<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>
		<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов с учетом потребностей различных</p>

	форм обслуживания.	категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
		Умения:
		рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		Знания:
		ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления супов
		варианты оформления и подачи, в том числе региональных;
		нормы расхода сырья и полуфабрикатов, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении супов
		правила и способы сервировки стола, презентации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
		ПК 7.4. Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации простых холодных и горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и
подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		

	форм обслуживания.	<p>Умения:</p> <p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, соусов</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления соусов</p> <p>варианты оформления и подачи, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода сырья и полуфабрикатов, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении соусов;</p>
	ПК 7.5. Организовывать подготовку рабочих мест и организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<p>Навыки:</p> <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Умения:</p> <p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и</p>

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

		<p>рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>варианты оформления и подачи, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода сырья и полуфабрикатов, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд и гарниров из блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
--	--	---

ПК 7.7. Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки:
	подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок
	подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд, кулинарных изделий, закусок
	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
	Умения:
	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря,	

		инструментов
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок;
		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых блюд, кулинарных изделий, закусок
		оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
		осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		своевременно оформлять заявку на склад
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		последовательность выполнения технологических операций,

		<p>современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды</p> <p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>условия, сроки, способы хранения блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
	<p>ПК 7.8. Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки:</p> <p>подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению сладких блюд, десертов, напитков</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 сладких блюд,</p>

		десертов, напитков
		подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению, кулинарных изделий, закусок;
		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

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

		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 сладких блюд, десертов, напитков;
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых сладких блюд, десертов, напитков;
		условия, сроки, способы хранения сладких блюд, десертов, напитков
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении сладких блюд, десертов, напитков;
правила оформления заявок на склад;		
виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;		

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	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной	Код профессионального	Код и наименование	Код и наименование трудовой функции
------------------------------	-----------------------------------	--	--------------------------	-----------------------	--

/вариативная		компетенции	стандарта	обобщенной трудовой функции	
ВД по ФГОС СПО	ВД.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011 «Повар»	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	33.011 «Повар»	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	33.011 «Повар»	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей	33.011 «Повар»	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ВД.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011 «Повар»	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 «Повар»	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительно хранение горячих соусов сложного ассортимента	33.011 «Повар»	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 2.4.	Осуществлять приготовление,	33.011 «Повар»	ОТФ В Приготовление	ТФ В/02.4. Приготовление,

		творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		блюд, напитков и кулинарных изделий	оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 «Повар»	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного	33.011 «Повар»	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
		ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 «Повар»	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 «Повар»	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД.03. Организация и ведение процессов приготовления,	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих	33.011 «Повар»	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря,

оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами		кулинарных изделий	оборудования и рабочего места повара к работе
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительно хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011 «Повар»	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 «Повар»	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок	33.011 «Повар»	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
		ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 «Повар»	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4. 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, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 «Повар»	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных	33.011 «Повар»	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и	ТФ В/02.4. Приготовление, оформление и

		блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		кулинарных изделий	презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ВД.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011 «Повар»	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 «Повар»	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 4.3.	Осуществлять	33.011 «Повар»	ОТФ В Приготовление	ТФ В/02.4. Приготовление,

		приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		блюд, напитков и кулинарных изделий	оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 «Повар»	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 «Повар»	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 «Повар»	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ВД.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 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/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	33.010 «Кондитер»	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	

				продукции разнообразного ассортимента	
		ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.010 «Кондитер»	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.010 «Кондитер»	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.5. Осуществлять приготовление,	33.010 «Кондитер»	ОТФ В Изготовление теста, отделочных	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и

		творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	33.010 «Кондитер»	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
	ВД.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 «Повар»	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ D/02.6 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров

		ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	33.011«Повар»	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ С/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
		ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	33.011«Повар»	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ С/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
		ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	33.011«Повар»	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ С/02.5 Организация работы бригады поваров
		ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	33.011«Повар»	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ С/02.5 Организация работы бригады поваров

ВД 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 7.1. Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011«Повар»	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 7.2. Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011«Повар»	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 7.3.	33.011«Повар»	ОТФ А	ТФ А/01.3

		Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 7.4. Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации простых холодных и горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011 «Повар»	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 7.5. Организовывать подготовку рабочих мест и организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять	33.011 «Повар»	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

		приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 7.6. Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 «Повар»	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 7.7. Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок с учетом потребностей	33.011 «Повар»	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению,

		различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 7.8. Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 «Повар»		
ВД по запросу работодателя	ВД.08 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (официант)	ПК 8.1. 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 8.2. Выполнять вспомогательные работы по обслуживанию гостей в зале организации питания	33.013 Официант, бармен	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	А/03.3. Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по специальности:

ПП.07	Производственная практика	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о																											о	о	о	о	о	о	о	о
-------	---------------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	---	---	---	---	---	---	---

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

№ п/п	Наименование дисциплины	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		Итого	Формы контроля	Средства обучения	Средства контроля
		ЗЕТ	СЗЕТ	ЗЕТ	СЗЕТ	ЗЕТ	СЗЕТ	ЗЕТ	СЗЕТ				
1	Фундаментальные дисциплины	12	12	12	12	12	12	12	12	48	Экз, Курсовые, Итоговые	Учебники, Методические пособия, Электронные ресурсы	Экз, Курсовые, Итоговые
2	Профессиональные дисциплины	12	12	12	12	12	12	12	12	48	Экз, Курсовые, Итоговые	Учебники, Методические пособия, Электронные ресурсы	Экз, Курсовые, Итоговые
3	Специальные дисциплины	12	12	12	12	12	12	12	12	48	Экз, Курсовые, Итоговые	Учебники, Методические пособия, Электронные ресурсы	Экз, Курсовые, Итоговые
4	Семестровые экзамены	12	12	12	12	12	12	12	12	48	Экз	Учебники, Методические пособия, Электронные ресурсы	Экз
5	Средства обучения	12	12	12	12	12	12	12	12	48	Экз, Курсовые, Итоговые	Учебники, Методические пособия, Электронные ресурсы	Экз, Курсовые, Итоговые
6	Средства контроля	12	12	12	12	12	12	12	12	48	Экз, Курсовые, Итоговые	Учебники, Методические пособия, Электронные ресурсы	Экз, Курсовые, Итоговые
7	Итого	48	48	48	48	48	48	48	48	192	Экз, Курсовые, Итоговые	Учебники, Методические пособия, Электронные ресурсы	Экз, Курсовые, Итоговые

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

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

				обработанного сырья и полуфабрикатов; контроля хранения и расхода продуктов.
2	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	138	1	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевого предприятия ООО «ХАВАС». Практикоориентированные занятия нацелены на формирование навыков, умений и знаний в области организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных

				с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов. упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; в разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
3	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	134	1	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевого предприятия ООО «ХАВАС». Практикоориентированные занятия нацелены на формирование навыков, умений и знаний в области организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных соусов и заправок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых,

				<p>региональных; контроле качества и безопасности соусов и заправок; контроле хранения и расхода продуктов; выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов; приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания</p>
--	--	--	--	--

4	<p>ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	120	1	<p>Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевого предприятия ООО «ХАВАС».</p> <p>Практикоориентированные занятия нацелены на формирование навыков, умений и знаний в области организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов; приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов; организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов для приготовления холодных напитков сложного ассортимента; приготовление</p>
---	--	-----	---	---

				<p>различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов для приготовления горячих напитков; приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов; разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания</p>
5	<p>ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	120	1	<p>Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевого предприятия ООО «ХАВАС».</p> <p>Практикоориентированные занятия нацелены на формирование навыков, умений и знаний в области организации и проведении подготовки</p>

				<p>рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов; приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции; организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации пирожных и тортов</p>
--	--	--	--	---

				сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции; разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания
6	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	82	1	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевого предприятия ООО «ХАВАС». Практикоориентированные занятия нацелены на формирование навыков, умений и знаний в области разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала организации ресурсного обеспечения

				<p>деятельности подчиненного персонала; контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов; проведении инвентаризации запасов; планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля); контроле качества выполнения работ; организации текущей деятельности персонала; планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей; инструктировании, обучении на рабочем месте; оценке результатов обучения</p>
7	<p>ПМ.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)</p>	88	1	<p>Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевого предприятия ООО «ХАВАС».</p> <p>Практикоориентированные занятия нацелены на формирование навыков, умений и знаний в области подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок; подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд, кулинарных изделий,</p>

1	<p>Организация приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: -организация приготовления полуфабрикатов из овощей; -организация приготовления полуфабрикатов из рыбы; -организация приготовления полуфабрикатов из мяса; -организация приготовления полуфабрикатов из с/х птицы и дичи. Подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: -подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей; -подготовка к реализации полуфабрикатов из рыбы; -подготовка к реализации полуфабрикатов из</p>	01	<p>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	72	2	<p>Овощной цех, мясо-рыбный цех, мясной цех, рыбный цех, птицегольевой цех</p>	<p>Руководитель практики</p>
---	---	----	--	----	---	--	------------------------------

	<p>мяса; -подготовка к реализации полуфабрикатов из с/х птицы и дичи.</p>						
2	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: - организация процесса приготовления супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - приготовление супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - организация процесса приготовления горячих соусов</p>	02	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	144	5	Горячий цех	Руководитель практики

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

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

	<p>форм обслуживания; - организация процесса приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - организация процесса приготовления блюд из яиц и творога с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - приготовление блюд из яиц и творога с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>						
3	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с</p>	03	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	144	6	Холодный горячий цех,	Руководитель практики

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

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

	<p>холодных блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- организация процесса приготовления холодных супов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- приготовление холодных супов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-организация процесса приготовления холодных соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- приготовление холодных соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>						
4	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных</p>	04	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с</p>	108	6	<p>Холодный цех, горячий цех, мучной цех, кондитерский цех</p>	<p>Руководитель практики</p>

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

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

	<p>потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- организация процесса приготовления мягкого мороженого с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- приготовление мягкого мороженого с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- организация процесса приготовления горячих и холодных напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- приготовление горячих и холодных напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>						
5	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного</p>	05	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>	144	8	<p>Мучной цех, кондитерский цех, холодный цех</p>	<p>Руководитель практики</p>

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

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

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

	<p>взаимодействия с другими подразделениями;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; - осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; - осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте. 						
7	<p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; - приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 	07	<p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)</p>	216	4	<p>Овощной цех, мясной цех, рыбный цех, птицеголевой цех, мясо-рыбный цех, горячий цех, холодный цех, мучной цех, кондитерский цех</p>	<p>Руководитель практики</p>

<p>разнообразного ассортимента; - приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; - приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>						
--	--	--	--	--	--	--

5.4. 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 специальности 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 лабораторных занятий, всех видов практики;
- включает в себя отдельные лекционного типа, семинары, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 2-3 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 и защита дипломного проекта (работы).

Программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена; описание организации и проведения защиты дипломного проекта (работы). 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;

Иностранного языка;

Информационных технологий в профессиональной деятельности;

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

Экологических основ природопользования;

Технологии кулинарного и кондитерского производства;

Организации хранения и контроля запасов и сырья;

Организации обслуживания;

Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства;

Лаборатории:

Химии;

Учебная кухня ресторана;

Учебный кондитерский цех.

Мастерские и зоны по видам работ:

Учебный магазин.

Спортивный комплекс

-спортивный зал;

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.

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: Организация и проведение коммерческой деятельности в производственных, торговых и сервисных организациях, 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 %.

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

№ п/п	ФИО (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 Константин Геннадьевич	ООО «ХАВАС»	Директор	15 лет

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».

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**ОГЛАВЛЕНИЕ**

ПМ.01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА.....	
ПМ.02. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ.....	
ПМ.03. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ.....	
ПМ.04. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ.....	
ПМ.05. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ.....	
ПМ.06. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА.....	
ПМ 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ 16675 ПОВАР.....	
ПМ .08 ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ (ОФИЦИАНТ)	
ПМ.09 ФОРМИРОВАНИЕ КЛЮЧЕВЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ДЛЯЦИФРОВОЙ ЭКОНОМИКИ	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

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 ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности (ВД 1) «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и соответствующие ему общие (ОК), профессиональные компетенции (ПК) и личностные результаты (ЛР):

1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций и личностных результатов
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
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

1.1.2.Перечень профессиональных компетенций (ПК)

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3.В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - разработке ассортимента полуфабрикатов; - разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; - организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов
--------------------------------	---

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

	<ul style="list-style-type: none">- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;- правила составления заявок на продукты
--	---

1.2.Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов: 252 часа

Из них на освоение МДК: 86 часов

самостоятельная работа: 8 часов

практики, в том числе учебная: 72 часа

производственная: 72 часа

Промежуточная аттестация: 14 часов

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных, общих компетенций и личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Занятия во взаимодействии с педагогом			Самостоятельная работа	Консультации	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего час.	в т.ч. практ. занятия, ч	в т.ч., курсовая р (проект), ч				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.									
ПК 1.1. ОК 01 – 07, 09, 10 ЛР,3,4,7, 11	Раздел 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	42	36	10 (пр.з)	-	6			
Итого по МДК. 01.01.		42	36	10	-	6			
МДК. 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.									
ПК 1.2. ПК 1.3. 1.4. ОК 01 – 07, 09, 10 ЛР,3,4,7, 11	Раздел 1. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	52	50	26 (пр.з.)		2		-	-
Комплексный экзамен по МДК. 01.01. и МДК. 01.02.		8	8				2		
ПК 1.1. – 1.4. ОК 01 – 07, 09, 10 ЛР,3,4,7, 11	Учебная практика (УП. 01)	72						72	
ПК 1.1. – 1.4. ОК 01 – 07, 09, 10	Производственная практика (ПП. 01)	72							72

ЛР,3,4,7, 11									
Промежуточная аттестация: 1) зачёт по УП. 01. 2) дифференцированный зачёт по ПП. 01									
3) экзамен по ПМ. 01.	6	6							
ВСЕГО	252	100	36		8	2	72	72	

3.2. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ. 01

Наименование МДК, разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
1 курс, 1 семестр				
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.			42	
Раздел 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами				
Тема 1.1. Введение	Содержание:			
	1	Введение. Понятие сырья, полуфабриката. Классификация ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.	2	2
	2	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Последовательность выполнения технологических операций. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	2	2
Тема 1.2. Контроль качества сырья	Содержание:			
	3	Контроль качества. Методы контроля качества сырья, продуктов. Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов Способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства. Санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП). Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и точности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и	2	2

		т.д. (ГОСТ 30390-2013).		
Тема 1.3. Технологическое оборудование для приготовления полуфабрикатов	Содержание:		2	2
	4	Обеспечение безопасных условий труда. Виды инструктажей. Способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда. Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).		
	5	Весозмерительные приборы. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации весозмерительных приборов и правила ухода за ними.		
	6	Машины для очистки овощей Способы очистки овощей. Машины для очистки овощей. Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила безопасной эксплуатации. Техника безопасности. Правила ухода за оборудованием.		
	7	Практическое занятие. Машины для очистки овощей. Подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами. Сборка и разборка механизмов машины для обработки сырых и варёных овощей. Устранение неисправностей, возникающих в процессе работы машины.		
Итого за 1 семестр – 14 ч. Занятия во взаимодействии с преподавателем – 14 часов (из них теоретическое обучение – 12 ч., практических занятий – 2 ч.)				
1 курс, 2 семестр				
Тема 1.3. Технологическое оборудование для приготовления полуфабрикатов	8	Овощерезательные и протирачные машины. Назначение, классификация, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации машин.	2	2
	9	Практическое занятие. Овощерезательные и протирачные машины. Подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами. Сборка и разборка механизмов машины для обработки сырых и варёных овощей. Устранение неисправностей, возникающих в процессе работы машины.	2	3
	10	Практическое занятие. Машины для обработки рыбы. Подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами. Ознакомление с видами необходимого технологического оборудования для обработки рыбы, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации и правилами их безопасного использования по технической документации. Устранение неисправностей, возникающих в ходе работы.	2	3
	11	Машины для обработки мяса. Мясорубки. Пилы для мяса. Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Правила ухода за оборудованием	2	2

	12	Размолочные механизмы. Куттеры. Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Правила ухода за оборудованием	2	2
	13	Котлетоформовочные машины. Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Правила ухода за оборудованием	2	2
	14	Практическое занятие. Машины для обработки мяса. Подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами. Ознакомление с видами мясорыхлителей, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации и правилами их безопасного использования по технической документации. Сборка машин для рыхления мяса. Устранение неисправностей, возникающих при работе.	2	3
Тема 1.4. Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов	Содержание:			
	15	Овощной цех. Назначение, планировка, виды технологического оборудования и производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, инструментов, посуды овощного цеха, используемых для обработки овощей, грибов пряностей; правила их безопасного использования. Характеристика технологических операций, выполняемых в овощном цехе. Организация работы овощного цеха. Правила безопасной организации работы в овощном цехе. Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	2	2
	16	Организация работы рыбного и мясного цехов. 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
	17	Практическое занятие. Организация и проведение подготовки рабочих мест. Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроль их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения. Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах Составление заявки (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные	2	3

		<p>материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)</p> <p>Заполнение таблиц, расчеты сырья, составление схемы организации рабочего места. Составление заявки для производства полуфабрикатов в соответствии с заказом.</p> <p>Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.</p>		
	18	<p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению кулинарных полуфабрикатов сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.</p>	2	2
		<p>Самостоятельная работа обучающихся: работа с информационными ресурсами Интернет по изучению нового вида технологического оборудования для обработки овощей, рыбы, мяса, выполнение реферата и подготовка слайдовой презентации на темы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «Новые виды технологического оборудования» ; - «Новые виды весоизмерительных приборов». - Выполнение расчета потребности в сырье, продуктах для приготовления заданного количества полуфабрикатов (работа со сборником) 	6	3
Промежуточная аттестация: комплексный экзамен с МДК. 01.02.				
Итого за 2 семестр – 28 ч.				
Занятия во взаимодействии с преподавателем – 22 часа (из них теоретическое обучение – 14 ч., практических занятий – 8 ч.)				
самостоятельной работы обучающегося – 6 часов;				
Итого по МДК. 01.01. - 42 ч				
Занятия во взаимодействии с преподавателем – 36 часов (из них теоретическое обучение – 26 ч., практических занятий – 10 ч.);				
самостоятельной работы обучающегося – 6 часов;				
<i>1 курс, 2 семестр</i>				
МДК. 01.02.				
Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.			60	
Раздел 1.				
Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления				

полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				
Тема 1.1. Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов и приготовление полуфабрикатов	Содержание:			
	1	<p>Экзотические, редкие и региональные виды сырья. Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей: артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов, их кулинарное назначение. Химический состав, пищевая ценность. Значение в питании. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия и сроки хранения, процессы, происходящие при хранении экзотических, редких и региональных видов сырья. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе</p>	2	2
	2	<p>Обработка и подготовка овощей и грибов. Методы обработки, формы нарезки экзотических, региональных и редких видов сырья; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей; способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья; размораживание замороженного сырья, замачивание сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов.</p>	2	2
	3	<p>Практическое занятие. Обработка и подготовка овощей и грибов Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки экзотических, региональных и редких видов сырья: артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования. Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента. Оценка качества и соответствия технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов; распознавание недоброкачественных продуктов; отработка техники нарезки и формования экзотических и редких видов овощей и грибов. Подготовка к фаршированию. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Подготовка словаря иностранных терминов</p>	2	3
	4	<p>Полуфабрикаты из овощей, грибов. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: картофель Бек, спагетти из кабачков, кнельная масса из</p>	2	2

	<p>5 Полуфабрикаты из фаршированных овощей, грибов. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: лук-порей фаршированный, артишоки фаршированные, фенхель фаршированный. Современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента в соответствии с заказом. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе.</p>	2	2
<p>Тема 1.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы, нерыбного сырья и приготовление полуфабрикатов</p>	<p>Содержание:</p>		
	<p>6 Характеристика экзотических, редких видов рыбного и нерыбного водного сырья. Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.</p>	2	2
	<p>7 Практическое занятие. Обработка и подготовка экзотических и редких видов рыб Составление схемы обработки рыбного сырья. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных.</p>	2	3

		Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья. Решение задач.		
	8	Практическое занятие. Обработка и подготовка нерыбного водного сырья. Составление схемы обработки и подготовки сырья. Оценка качества и соответствия технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: рыбы, нерыбного водного сырья, распознавание недоброкачественных продуктов. Обработка, нарезание, формование экзотических и редких видов рыбы, нерыбного водного сырья. Выполнение расчётов. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб и нерыбного сырья. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья	2	3
	9	Полуфабрикаты из рыбы и нерыбного водного сырья. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2	2
	10	Фаршированные полуфабрикаты из рыбы и нерыбного водного сырья. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: фаршированная и нефаршированная рыба в целом виде, фаршированные порционные куски рыбы. Современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента в соответствии с заказом. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов	2	2
Тема 1.3. Обработка, подготовка экзотических и редких видов мясного сырья и приготовление полуфабрикатов	Содержание:			
	11	Характеристика экзотических и редких видов мясного сырья Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросятчих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса	2	2
	12	Практическое занятие. Обработка и подготовка мяса, мясных продуктов Составление схемы обработки и подготовки мяса, мясных продуктов. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности.	2	3

		Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов. Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения		
13		<p>Приготовление полуфабрикатов из мяса Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон). Фаршированные полуфабрикаты из мяса Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: фаршированный поросенок (молочный), фаршированная лопатка, фаршированный окорок, фаршированные рульки телячьи, рулет фаршированный и нефаршированный из молочного поросенка, рулет для карпаччо, рулет из фаршированный и нефаршированной лопатки или окорока, грудинка фаршированная. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента в соответствии с заказом. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>	2	2
14		<p>Мясо диких животных Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям.</p>	2	2
15		<p>Практическое занятие. Обработка и подготовка мяса Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. Оценка качества и соответствия технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: мяса диких животных; распознавание недоброкачественных продуктов. Обработка, нарезание, формование мясного сырья. Выполнение расчётов. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.</p>	2	3
16		<p>Приготовление полуфабрикатов из мяса диких животных</p>	2	2

		Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов		
	17	Сельскохозяйственная птица и пернатая дичь Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи, отличие от мяса сельскохозяйственной птицы. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи.	2	2
	18	Практическое занятие. Обработка птицы и пернатой дичи Методы обработки и подготовки птицы и пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. Составление Схемы механической обработки и методов обработки птицы и пернатой дичи.	2	3
	19	Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи: натуральные и панированные котлеты из филе, шницель из филе, кнельная масса и изделий из нее, стейк из фуа-гра, фуа-гра для паштета. Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	20	Фаршированные полуфабрикаты из птицы, рулеты. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: фаршированные куриные ножки, фаршированная домашняя птица целиком, домашняя птица для галантина, фаршированные котлеты из филе, рулет из фаршированной и нефаршированной мякоти птицы. Современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента в соответствии с заказом. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	2	2
Тема 1.4. Составление технологической документации	21	Технологическая документация. Организация проработки рецептур. Принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами. Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного	2	2

		ассортимента. Правила организации проработки рецептов, правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов, правила оформления актов проработки. Методика составления технологической документации по результатам проработки рецептуры, правила расчета себестоимости полуфабрикатов.		
22		Практическое занятие. Адаптация рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся) Разработка, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки	2	3
23		Практическое занятие. Расчет сырья Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.	2	3
24		Практическое занятие. Разработка рецептов полуфабрикатов из мяса и птицы Разработка, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки	2	3
25		Практическое занятие. Технологическая документация Оформление технологической документации на разработанные полуфабрикаты из овощей /грибов: технико-технологической карты, заявки на продукты. Презентация результатов проработки.	2	3
		Самостоятельная работа обучающихся: оформление карты брака на полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции	2	3
Промежуточная аттестация: комплексный экзамен (МДК. 01.01. и МДК. 01.02.)			8 (в т ч 2 ч. конс.)	
Итого по МДК. 01.02. – 60 ч занятия во взаимодействии с педагогом – 50 часов (из них теоретическое обучение – 30 ч., практических занятий– 20 ч.); самостоятельная работа обучающегося – 2 часа; промежуточная аттестация – 8 часов				
Учебная практика Виды работ и трудовые действия 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 полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.			72	3

<p>5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.</p> <p>9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.</p> <p>10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> <p>Промежуточная аттестация – зачёт</p>		
<p>Производственная практика. Виды работ и трудовые действия:</p> <p>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</p> <p>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.</p> <p>5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	72	3

<p>7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос</p> <p>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт</p>		
<p>Экзамен по ПМ. 01.</p>	<p>6</p>	
<p>Объем образовательной программы - всего 252 часа, в том числе:</p> <p>занятия во взаимодействии с преподавателем – 86 часов (в том числе практических занятий – 30 ч);</p> <p>самостоятельной работы обучающегося – 8 часов;</p> <p>учебной практики – 72 часа</p> <p>производственной практики – 72 часа</p> <p>промежуточная аттестация в форме экзамена – 14 ч.</p> <p>в том числе консультации- 2 ч</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 (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Наименование	Оснащение кабинета
Учебный кабинет технологии кулинарного производства	Рабочее место преподавателя; Рабочее место обучающегося: парты- 15 шт., стулья – 30 шт.
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал)	Проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет
Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков:	<p>основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные электронные - 15 шт., пароконвектомат - 6 шт., конвекционная печь – 1 шт., микроволновая печь - 9 шт., расстоечный шкаф - 1 шт., плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на обучающегося - 7 шт., фритюрница – 1 шт., электрогриль (жарочная поверхность) - 1 шт., гриль (саламандр) - 1 шт., электроблинница - 1 шт., электромармиты - 4 шт., кофемашина с капучинатором - 1 шт., ховоли - 2 шт., шкаф холодильный - 3 шт., шкаф морозильный - 1 шт., шкаф шоковой заморозки - 1 шт., льдогенератор - 2 шт., охлаждаемый прилавок-витрина - 1 шт., стол холодильный с охлаждаемой горкой – 1 шт., тестораскаточная машина - 1 шт., планетарный миксер - 3 шт., диспансер для подогрева тарелок – 1 шт., блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) -11 шт., мясорубка - 2 шт., слайсер - 2 шт., машина для вакуумной упаковки – 1 шт., куттер (для тонкого измельчения) - 1 шт., процессор кухонный – 1, овощерезка – 1 шт., миксер для коктейлей – 3 шт., привод универсальный с механизмом для нарезки, протирания, взбивания - 1 шт., соковыжималка для цитрусовых - 1 шт., кофемолка – 1 шт., лампа ля карамели – 2 шт., аппарат для темперирования шоколада - 2 шт., стол с охлаждаемой поверхностью – 1 шт., сифон – 1 шт., газовая горелка (для карамелизации) – 3 шт., набор инструментов для карвинга - 15 шт., овоскоп - 1 шт., нитраттестер - 1 шт., машина посудомоечная – 2 шт., стол производственный с моечной ванной – 15 шт., стеллаж передвижной – 6 шт., моечная ванна двухсекционная - 1 шт.;</p> <p>инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь: функциональные емкости из нержавеющей стали - 7 шт., набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт., набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт., сковорода - 15 шт., гриль сковорода - 5 шт., набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая - 15 комплектов, подставка для разделочных досок - 15 шт., мерный стакан - 15 шт., венчик - 15 шт., миски нержавеющей сталь – 35 шт., сито - 15 шт., шенуа – 15 шт., лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт., половник - 7 шт., шумовка – 5 шт., щипцы кулинарные универсальные – 5</p>

	шт., щипцы кулинарные для пасты - 2 шт., набор ножей «поварская тройка» - 15 шт., насадки для кондитерских мешков – 3 комплекта, набор выемок (различной формы) - 2 комплекта, корзина для мусора - 4 шт.
--	---

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники

Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042>

Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044>

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, 2023. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212>

Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642>

Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396>

Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240>

3.2.2 Нормативные документы отраслевой направленности, используемые в учебной деятельности:

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

- 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

Электронные образовательные ресурсы:

Журнал "Современный ресторан" Автор/создатель: Издательский дом
"Панорама" <http://restoran.panor.ru>

Интернет ресурсы:

<http://www.gastronom.ru>
<http://www.restoranoff.ru>
<http://www.frio.ru>
<http://kuking.net>
<http://lacucinaitaliana.ru>
<http://supercook.ru>

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ

Код профессиональн ых общих компетенций	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1.	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования;</p> <p>обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием;</p> <p>определение порядка маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов;соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>оформление профессиональной документации;</p> <p>демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>тестирование, наблюдение выполнения лабораторных работ, наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (приучастии)</p> <p>Комплексный замен по МДК Экзамен по ПМ, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП</p>
ПК 1.2.	<p>обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;</p> <p>выполнение процессов обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>оформление профессиональной документации;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>выполнение требований охраны труда и техники безопасности;</p>	<p>тестирование, наблюдение выполнения лабораторных работ, наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p>

	демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами	результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (приучающих) Комплексный зачет по МДК Экзамен по ПМ, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП
ПК 1.3.	<p>приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требованиями безопасности;</p> <p>выбор температурного режима приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соответствие потерь действующим нормам; выбор посуды для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>тестирование,</p> <p>наблюдение выполнения лабораторных работ,</p> <p>наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач,</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (приучающих)</p> <p>Комплексный зачет по МДК Экзамен по ПМ, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП</p>
ПК 1.4.	<p>разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь;</p> <p>ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</p> <p>соответствие времени выполнения работ</p>	

	<p>установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
--	---	--

ОК 01.	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<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;</p>
ОК. 02	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>-заданий на экзамене по модулю ПМ;</p> <p>Защита отчетов по учебной и производственной практикам, заданий на зачете по учебной практике, заданий на дифференцированном зачете по производственной практике</p>
ОК.03	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК. 05	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по 	

	профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06.	понимание значимости своей профессии	
ОК 07.	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	
ОК 09.	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10.	- 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 1.2
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ

СОДЕРЖАНИЕ

- 5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности ВД 2 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие компетенции (ОК), профессиональные компетенции (ПК) и личностные результаты (ЛР):

1.1.2. Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций и личностных результатов
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере профессиональной сфере.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального

	конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

1.1.2.Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и

	подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

- иметь практический опыт в:**
- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 - разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
 - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
 - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
 - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
- Уметь:**
- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
 - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями

и регламентами;

- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;

- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;

1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего часов: 370 часов

Из них на освоение МДК: 126 часов

самостоятельная работа: 14 часов

практики, в том числе учебная: 72 часа

производственная: 144 часа

промежуточная аттестация: 14 часов

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных, общих компетенций и личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объём образовательной программы					Практика	
			Занятия во взаимодействии с педагогом			Самостоятельная работа обучающегося Всего, часов	Консультаций	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		40	34	8		6	-	-	-
ПК 2.1. ОК 01 – 07, 09,10,11 ЛР 4,10	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	40	34	8		6			
МДК. 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		100	92	46 (6 ч – пр.зан.; 40 ч. лаб зан.)	20	8			
ПК 2.2. ПК 2.3. ОК 01 – 07, 09,10,11 ЛР 5,8,11	Раздел 1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов и соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	16	14	2 ч. пр зан. 8 ч. – лаб. зан.		2			
ПК 2.4. ПК 2.8. ОК 01 – 07, 09,10,11 ЛР 5,8,11	Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	16	14	8 ч – лаб. зан.		2			

ПК 2.5. ПК 2.8. ОК 01 – 07, 09,10,11 ЛР 5,8,11	Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	14	10	6 ч – лаб.зан.	20	4			
ПК 2.6., ПК 2.8. ОК 01 – 07, 09,10,11 ЛР 5,8,11	Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	10	10	6 ч. лаб зан.		-			
ПК 2.7., ПК 2.8. ОК 01 – 07, 09,10,11 ЛР 5,8,11	Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	44	44	4 ч. пр.зан. 12 ч. лаб зан.		-			
Комплексный экзамен по МДК. 02.01. и МДК. 02.02.		8	8				2		
ПК 2.1-2.8	Учебная практика (УП. 02.)	72							
ПК 2.1-2.8	Производственная практика (ПП. 02)	144							
Промежуточная аттестация: 1) зачёт по УП. 02 2) дифференцированный зачёт по ПП. 02 3) экзамен по ПМ. 02.		6	6						
ВСЕГО		370	140	54 (14 ч – пр.зан.; 40 ч. лаб зан.)	20	14	2	72	144

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 02.

Наименование МДК, разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
2 курс, 4 семестр			
МДК.02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		40	
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
Тема 1.1. Введение	Содержание:		
	1 Введение. Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания) Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе Общие термины и определения. Специфика производства Супы, соусы, блюда из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы. 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 сложной горячей продукции. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции. Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том Виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	2	2

Тема 1.2. Организация и планирование работы производства	Содержание:			
	2	<p>Организация производства сложной горячей кулинарной продукции Сложная горячая кулинарная продукция. Методы организации производства. Подготовка рабочего места. Производственный инвентарь, технологическое оборудование необходимое в процессе приготовления сложных супов. Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН. Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности. Последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены; правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; условия, сроки, способы хранения готовой горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; правила оформления заявок на склад.</p>	2	2
3	<p>Организация производства горячего и мучного цеха. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности. Последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления кулинарных и кондитерских изделий сложного ассортимента; возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены; правила безопасного хранения и применения чистящих,</p>	2	2	

	<p>моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных и кондитерских изделий сложного ассортимента; условия, сроки, способы хранения ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; правила оформления заявок на склад.</p> <p>Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха).</p> <p>Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.</p> <p>Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов</p>		
4	<p>Практическое занятие. Производственный инвентарь, оборудование горячего и мучного цеха.</p> <p>Ознакомление с производственным инвентарём и оборудованием горячего цеха, правилами его безопасного использования. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции</p> <p>Подбор производственного инвентаря для подготовки сырья и приготовления блюд в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), подготовки на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>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.</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Рациональная организация рабочего места с учетом стандартов чистоты.</p>	2	3
<p>Тема 1.3. Распределение заданий и проведение инструктажа</p>	<p>Содержание:</p>	2	3
	<p>5 Практическое занятие. Организация и планирование работы производства.</p> <p>Планирование работы производства. Оценка наличия запасов сырья и необходимых для приготовления полуфабрикатов. Проведение расчётов по формулам. Составление заявок на сырьё для получения со склада. Оформление нормативно – технических документов. Приёмка товаров по количеству и качеству. Контроль хранения и расхода продуктов.</p> <p>Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями.</p> <p>Распределение заданий между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <ul style="list-style-type: none"> - объяснение правил и демонстрация приемов безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснение ответственности за несоблюдение санитарно - гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрация приемов рационального размещения оборудования на рабочем месте повара, контроль выбора и 		

		рационального размещения на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контроль, демонстрация безопасных приемов подготовки оборудования к работе; контроль своевременности текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контроль соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте контроль выполнения требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; контроль процесса упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 1.4. Технологическое оборудование, правила его безопасного использования.	Содержание:			
	6	Машины для измельчения и протирания продуктов. Блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, Куттер, бликсер, процессор кухонный. Назначение. Устройство. Принцип действия. Правила безопасной эксплуатации.	2	2
	7	Практическое занятие. Машины для измельчения и протирания продуктов. Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация машин. Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация машин. Контроль, демонстрация безопасных приемов подготовки оборудования к работе.	2	3
	8	Машины для обработки муки и теста. Просеиватели. Тестомесильные и тестораскаточные машины. Механизмы для раскатки и нарезки теста. Назначение. Устройство. Принцип действия. Правила безопасной эксплуатации.	2	2
	9	Практическое занятие. Машины для обработки муки и теста. Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация машин. Контроль, демонстрация безопасных приемов подготовки оборудования к работе.	2	3
	10	Тепловое оборудование. Обзор теплового оборудования, применяемого для приготовления горячей сложной продукции. Назначение. Устройство. Принцип действия. Правила безопасной эксплуатации.	2	2
Тема 1.5. Товароведная характеристика сырья и подготовка его к производству	Содержание:			
	11	Подготовка сырья к производству. Товароведная характеристика муки, круп, бобовых, макаронных изделий. Подготовка муки, круп, бобовых, макаронных изделий к производству горячих блюд сложного ассортимента. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сочетаемость основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных, кондитерских изделий. Правила взвешивания, измерения продуктов, входящих в состав блюд сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом. Взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; Использование региональных продуктов для приготовления блюд сложного ассортимента	2	2
	12	Подготовка овощей, грибов к производству горячих блюд сложного ассортимента. Товароведная характеристика овощей, грибов. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сочетаемость основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных, кондитерских изделий.	2	2

	Правила взвешивания, измерения продуктов, входящих в состав блюд сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом. Взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; Использование региональных продуктов для приготовления блюд сложного ассортимента		
13	Подготовка молока и молочных продуктов к производству горячих блюд сложного ассортимента. Товароведная характеристика молока, молочных продуктов. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сочетаемость основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных, кондитерских изделий. Правила взвешивания, измерения продуктов, входящих в состав блюд сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом. Взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; Использование региональных продуктов для приготовления блюд сложного ассортимента	2	2
14	Подготовка сырья. Товароведная характеристика и подготовка к производству яиц и яичных продуктов, сахара и сахаросодержащих продуктов. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сочетаемость основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных, кондитерских изделий. Правила взвешивания, измерения продуктов, входящих в состав блюд сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом. Взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; Использование региональных продуктов для приготовления блюд сложного ассортимента	2	2
15	Товароведная характеристика рыбы, нерыбного водного сырья и подготовка его к производству Подготовка рыбы и нерыбного водного сырья к производству горячих блюд сложного ассортимента. Товароведная характеристика и подготовка к производству рыбы, нерыбного водного сырья. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сочетаемость основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных, кондитерских изделий. Правила взвешивания, измерения продуктов, входящих в состав блюд сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом. Взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; Использование региональных продуктов для приготовления блюд сложного ассортимента	2	2
16	Товароведная характеристика и подготовка к производству мяса и мясных продуктов Подготовка мяса, мясных продуктов, птицы, дичи, кролика к производству горячих блюд сложного ассортимента. Товароведная характеристика и подготовка к производству мяса, мясных продуктов, птицы, дичи, кролика. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сочетаемость основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных, кондитерских изделий. Правила взвешивания, измерения продуктов, входящих в состав блюд сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом. Взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; Использование региональных продуктов для приготовления блюд сложного ассортимента	2	2
	Содержание:		2

<p>Тема 1.6. Контроль качества готовой кулинарной продукции</p>	17	<p>Контроль качества готовой кулинарной продукции. Контроль качества готовой кулинарной продукции Требования к безопасности приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции. Основные критерии оценки качества готовой сложной кулинарной продукции. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции. Определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).</p>	2	
<p>Самостоятельная работа обучающихся 1) 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 НАССР). Выполнение реферата и/или слайдовой презентации по новым видам сырья или оборудования; 2) Составление алгоритма обработки сырья. 3) Решение задач на взаимозаменяемости продуктов и расчёт энергетической ценности сырья.</p>			6	3
<p>Итого по МДК. 02.01. объём образовательной программы – 40 часов, включая: занятия во взаимодействии с преподавателем – 34 часа (в том числе практических занятий – 8 ч); самостоятельной работы обучающегося – 6 часов;</p>				
<p>3 курс, 5 семестр</p>				
<p>МДК. 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</p>			108	
<p>Раздел 1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов и соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>			16	
<p>Тема 1.1. Технология приготовления сложных супов.</p>	<p>Содержание:</p>		2	2
	1	<p>Технология приготовления сложных супов. Супы – пюре. Прозрачные супы. Национальные супы. Понятие. Ассортимент супов-пюре, супов-кремов, национальных супов. Концентрированные бульоны (фюме,</p>		

	<p>консоме).</p> <p>Общие правила варки супов-пюре том числе авторских, региональных.</p> <p>Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов супов пюре: суп-пюре из овощей, суп-пюре из шампиньонов, суп-пюре из спаржи, суп-пюре из тыквы с трюфелями, суп-пюре из печени, суп-пюре из домашней птицы, суп-пюре из рыбы, суп-пюре из морепродуктов. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве супов пюре при их тепловой обработке.</p> <p>Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых при приготовлении сложных супов.</p> <p>Основные критерии оценки качества предварительно подготовленных компонентов для приготовления сложных супов. Технология приготовления специальных гарниров к супам-пюре.</p> <p>Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов.</p> <p>Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных супов.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества супов-пюре.</p> <p>Варианты сервировки, оформления и способы подачи супов – пюре. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых супов – пюре.</p> <p>Прозрачные супы.</p> <p>Понятие. Ассортимент прозрачных супов.</p> <p>Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов прозрачных супов: суп прозрачный из мяса, суп прозрачный из рыбы, консоме.</p> <p>Технология приготовления специальных гарниров к прозрачным супам.</p> <p>Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых при приготовлении сложных супов.</p> <p>Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов, правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд.</p> <p>Варианты сервировки, оформления и способы подачи прозрачных супов.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества прозрачных супов.</p> <p>Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых прозрачных супов.</p> <p>Национальные супы.</p> <p>Понятие. Ассортимент национальных супов.</p> <p><i>Рецептуры национальных кухонь.</i> Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов национальных супов: суп-гуляш, суп луковый, минестрон, лагман, суп какай шурпе, шурпа. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых при приготовлении сложных супов.</p> <p>Технология приготовления специальных гарниров к национальным супам.</p> <p>Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов, правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд.</p> <p>Варианты сервировки, оформления и способы подачи национальных супов.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества национальных супов.</p> <p>Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых национальных супов.</p>	
--	---	--

	<p>2 Практическое занятие. Разработка технологии приготовления сложных супов. Технологическая документация. Анализ ассортимента вырабатываемых на производстве сложных супов. Принятие организационного решения по процессам приготовления сложных супов. Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов. Разработка технологии приготовления сложного супа. Составление технологических схем. Составление и оформление документации на разработанное блюдо: технико – технологической карты, калькуляционной карты. Составление портфолио на блюда. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН). Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию</p>	2	3
	<p>3,4 Лабораторное занятие. Организация приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления супов в соответствии с инструкциями и регламентами -органолептическая оценка качества продуктов для приготовления супов; -принятие организационных решений по процессам приготовления сложных супов; -проведение расчетов по формулам; выполнение расчетов: сырья на определенное количество порций супа, сезонности, взаимозаменяемость. составление словаря с базовым набором слов на иностранном языке и для взаимодействия с иностранными потребителями - выбор и использование различных методов приготовления супов в соответствии с заказом, способом обслуживания; составление технологических схем приготовления сложных супов. -безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении супов. - определение степени готовности сложных супов и их вкусовые качества; - определение органолептическим способом правильности приготовления сложных супов и их готовность для подачи; - оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами; - порционирование и оформление, сервировка сложных супов для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - соблюдение температуры подачи;</p>	4	3

		<p>- презентация готовых блюд.</p> <p>- Организация хранения сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждение и замораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>		
<p>Тема 1.2. Сложные горячие соусы</p>	<p>Содержание:</p>		2	2
	5	<p>Сложные горячие соусы.</p> <p>Понятие. Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции</p> <p>Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная композиция). Организация производства сложных горячих соусов.</p> <p>Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция).</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих соусов. Соус голландский и его производные. Остро-сладкие густые соусы, соусы из ракообразных.</p> <p>Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих соусов. Органолептические способы определения степени готовности горячих соусов.</p> <p>Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд.</p> <p>Температура подачи сложных горячих соусов.</p> <p>Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих соусов.</p> <p>Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих соусов.</p> <p>Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных соусов.</p> <p>Правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила соусной композиции; - правила коррекции цветовых оттенков соусов. 		
	6,7	<p>Лабораторное занятие. Организация процесса приготовления и приготовление сложных соусов.</p> <p>Анализ ассортимента сложных соусов.</p> <ul style="list-style-type: none"> -органолептическая оценка качества продуктов для приготовления соусов; -принятие организационных решений по процессам приготовления сложных соусов; разработка технологии приготовления сложных соусов -проведение расчетов по формулам; -безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении соусов; - выбор различных способов и приемов приготовления соусов; составление технологических схем. - выбор температурного режима при подаче и хранении соусов; 	4	3

	<p>приготовление горячего соуса.</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами. Составление карты брака. - ознакомление с вариантами оформления тарелки и блюд с горячими соусами. - составление эскиза декорирования соусом тарелки. <p>оформление тарелки горячим соусом.</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых видов супов и соусов, оборудования для супов и соусов, а также соусов промышленного производства. Выполнение реферата и/или слайдовой презентации по новым видам сложных супов или соусов</p>	2	3
<p>Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		16	
<p>Тема 2.1. Технология приготовления блюд из овощей и грибов</p>	<p>Содержание:</p> <p>1 Технология приготовления блюд из овощей и грибов Технология приготовления блюд из овощей: овощное ризотто, картофель Бек, мисо из овощей, спагетти из кабачков, овощи в тесте, огурцы жареные, овощи томленные в горшочке. Технология приготовления блюд из грибов Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из грибов. Технология приготовления: сморчки со сливками, грибы жареные. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из овощей и грибов. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов Варианты сочетания блюд из овощей и грибов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из овощей и грибов. Варианты сервировки, способы подачи. Правила подбора соусов к блюдам из овощей и грибов. Температура подачи блюд Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи блюд из овощей и грибов</p> <p>2 Фаршированные, запечённые и паровые овощные блюда. Технология приготовления блюд из овощей: лук порей, фенхель фаршированные, артишоки фаршированные. Мусс паровой и запеченный из овощей, кнельная масса, запечённая и паровая, спаржа паровая, корня лотоса отварного картофельного рулета с грибами; крокет картофельных. Технология приготовления. Варианты сервировки, способы и температура подачи. Правила подбора соусов. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из овощей.</p>	2	2
		2	2

		<p>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей</p> <p>Варианты сочетания блюд из овощей с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из овощей. Варианты сервировки, способы подачи. Правила подбора соусов к блюдам из овощей.</p> <p>Температура подачи блюд из овощей. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи блюд из овощей</p>		
	3,4	<p>Лабораторное занятие. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из овощей, грибов.</p> <p>Анализ ассортимента сложных блюд из овощей, грибов. Принятие решения по организации процессов подготовки и приготовления сложных блюд из овощей, грибов. Разработка технологии приготовления сложных блюд из овощей, грибов. Составление технологических схем. Составление карт браков. Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН-органолептическая оценка качества продуктов для приготовления блюд из овощей, грибов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведение расчетов по формулам; - приготовление блюд - безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении блюд из овощей, грибов; - выбор различных способов и приемов приготовления блюд из овощей, грибов; - выбор температурного режима при подаче и хранении блюд из овощей, грибов; - оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами; - презентация готовых блюд, в том числе с элементами шоу. 	4	3
<p>Тема 2.2.</p> <p>Приготовление и творческое оформление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий</p>	Содержание:			
	5	<p>Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и кукурузы: отварной горох, фасоль; бобовые со шпиком и луком; пюре; отварная кукуруза; воздушная кукуруза; начинки из гороха.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления блюд сложного ассортимента из макаронных изделий.</p> <p>Методы приготовления авторских и региональных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий у различных народов мира</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. Подбор подходящих заправок, соусов для отдельных блюд из круп, бобовых.</p> <p>Температура подачи.</p> <p>Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.</p>	2	2
	Содержание:			
	6,7	<p>Лабораторное занятие. Приготовление и творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента.</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать и провести подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - приготовление и творческое оформление, подготовка к реализации горячих блюд. Применение, комбинирование 	4	3

	<p>различных способов приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ. 		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: 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 слайдовой презентации по новым видам блюд из овощей и грибов. Составление алгоритма приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов</p>	2	3
<p>Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		14	
<p>Тема 3.1. Приготовление и творческое оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра и муки</p>	<p>Содержание:</p> <p>1 Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления, в том числе авторских, региональных. Различные методы приготовления блюд в соответствии с заказом, с учетом взаимозаменяемости сырья, его кулинарных свойств. Рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>2 Приготовление и творческое оформление горячих блюд из муки. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления сложных мучных блюд из разных видов муки в соответствии с заказом. Приготовления изделий из теста блинов гречневых, пшеничных, овсяных, рисовых, сдобных; блинов на пшеничной каше; блинов гурьевских; пирога блинчатого с соблюдением режима выпечки сложных изделий из теста (время, температура, влажность). Приготовление курника, рыбника, хачапури, праздничных пирогов; мелкоштучных изделий из теста с фаршами и сладкими начинками различной формы; штруделей с фаршами и сладкими начинками): формовки, отделки, выпечки изделий (в форме, на листах, на сковороде); жаренья в большом количестве. жира, основным способом, с помощью электроблинницы, на жарочной поверхности; Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных и кондитерских изделий из муки с учетом потребностей различных</p>	2	2

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
3, 4, 5	<p>Лабораторное занятие. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из яиц, творога, сыра и муки сложного ассортимента</p> <p>Выбор, комбинирование, различных методов приготовления, приготовление блюд из творога, сыра в соответствии с заказом, с учетом взаимозаменяемости сырья, его кулинарных свойств:</p> <p>Приготовление различных видов теста (пресного, дрожжевого различной консистенции): замес, расстойка, порционирование, раскатывание, раскатывание/растягивание теста, охлаждение и замораживание теста;</p> <p>-выбор, применение комбинирование различных методов приготовления изделий из теста.</p> <p>органолептическая оценка качества продуктов для приготовления блюд;</p> <p>-проведение расчетов по формулам;</p> <p>- приготовление блюд</p> <p>- безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении блюд;</p> <p>- выбор различных способов и приемов приготовления блюд;</p> <p>- выбор температурного режима при подаче и хранении блюд;</p> <p>- оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами;</p> <p>- презентация готовых блюд, в том числе с элементами шоу.</p>	6	3
<p>Самостоятельная работа обучающихся:</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>Разработка технологии приготовления сложных блюд из яиц, творога, сыра и муки.</p> <p>Составление алгоритма приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, сыра, творога, теста или составление технологических схем.</p> <p>Расчет сырья; расчет муки с учетом ее влажности; упека/припека кулинарных изделий. Оформление технико-технологической карты.</p>		4	3
<p>Раздел 4.</p> <p>Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		10	

<p>Тема 4.1. Технология приготовления сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Содержание:</p>		
	<p>1 Технология приготовления сложных блюд из рыбы Приготовление отварных, припущенных, копченых блюд из рыбы. Осетрина отварная целиком или крупным звеном; лосось припущенный. Осетр холодного копчения; окунь горячего копчения; рулет из судака горячего копчения. Технология приготовления. Варианты сервировки, способы и температура подачи. Правила подбора соусов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Технология приготовления жареных, запеченных, фаршированных блюд из рыбы. Карп, запеченный в соли; форель, запеченный в тесте; филе камбалы, запеченный в промасленной бумаге. Осетрина на вертеле; лосось жареный на решетке гриля. Поджарка из осетрины в воке; осетрина в горшочке. Щука, фаршированная кнельной массой. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Технология приготовления. Варианты сервировки, способы и температура подачи. Правила подбора соусов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	2	2
<p>2 Приготовление блюд из рыбной рубленой массы и блюд из нерыбного водного сырья. Тельное из судака запеченного в пергаменте. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы. Приготовление блюд из нерыбного водного сырья: - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; - комбинировать различные способы приготовления рыбы и нерыбных морепродуктов,</p>	2	2	

		<p>-определять степень готовности сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; -доводить до вкуса; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом Приготовления. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>		
	3,4,5	<p>Лабораторное занятие. Организация процесса приготовления и приготовление сложных рыбных блюд. -органолептическая оценка качества продуктов для приготовления; -принятие организационных решений по процессам приготовления сложных блюд из рыбы; -проведение расчетов по формулам; - приготовление блюд; -безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из рыбы; - выбор различных способов и приемов приготовления сложных блюд из рыбы; - выбор температурного режима при подаче и хранении сложных блюд из рыбы; - оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами;</p>	6	3
<p>Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>			44	
<p>Тема 5.1. Технология приготовления сложных блюд из мяса, домашней птицы, дичи,</p>	<p>Содержание:</p> <p>1</p>	<p>Технология приготовления сложных блюд из мяса. Технология приготовления отварных блюд из мяса. Технология приготовления блюд из мяса вяленого; холодного и горячего копчения. Мясо вяленое; мясо холодного и горячего копчения. Зельц из свиной головы.</p>	2	2

кролика		<p>Телячья или говяжья вырезка, жаренная целиком до различной степени готовности; стейки жареные до различной степени готовности; ростбиф жареный на гриле. Миньон из ягненка, каре из ягненка; мясо вок; жиго из баранины, поросенок жареный; Буженина запеченная; мясо запеченное в тесте; мясо запеченное в фольге; суфле из мяса.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса.</p> <p>Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству.</p> <p>Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p> <p>Блюда из кролика. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса.</p> <p>Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству.</p> <p>Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>		
	2	<p>Фаршированные и тушеные блюда из мяса. Национальные блюда из мяса.</p> <p>Грудинка фаршированная; рулет мясной. Тушеные рульки телячьи и свиные. Мясо шпигованное; тушеные говяжьи хвосты; мясо в горшочке.</p> <p>Приготовление чувашских национальных блюд из мяса.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса. Техника порционирования - варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству.</p>	2	2
	3	<p>Практическое занятие. Разработка фирменного блюда из мяса и мясных продуктов.</p> <p>Подбор основных и дополнительных ингредиентов для гармоничного сочетания. Расчет рецептур; энергетической ценности. Оформление нормативно-технологической документации. Презентация авторского блюда. Составление и оформление документации на разработанное блюдо: технико – технологической карты, Составление портфолио блюда.</p>	2	3
	4,5,6	<p>Лабораторное занятие. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мясных блюд.</p> <ul style="list-style-type: none"> -органолептическая оценка качества продуктов для приготовления; -принятие организационных решений по процессам приготовления сложных блюд из мяса и мясопродуктов; -проведение расчетов по формулам; расчёт нормы закладки продуктов на определенное количество порций. - приготовление блюд; -безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из мяса и мясных продуктов; - выбор различных способов и приемов приготовления сложных блюд из мяса и мясных продуктов; - выбор температурного режима при подаче и хранении сложных блюд из мяса и мясных продуктов; - оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами; 	6	3

Содержание:			
7	<p>Технология приготовления блюд из домашней птицы и дичи. Индейка отварная; утка томленная в горшочке. Варка птицы основным способом, методом сю-вид. Индейка, жаренная целиком; жаренная целиком утиная ножка конфи; жареная утиная грудка. Куры запеченные на вертеле; кусочки куриного мяса запеченные в тесте; утка и курица запеченные в тесте целиком. Гусь фаршированный яблоками; утка фаршированная гречневой кашей. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из домашней птицы. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>	2	2
8	<p>Приготовление блюд из домашней птицы. Приготовление блюд из кнельной массы домашней птицы. Приготовление вяленых и копченых блюд . Кнели из курицы; кнельная масса отварная на пару. Утка вяленая; утка горячего копчения. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из домашней птицы. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>	2	3
9	<p>Практическое занятие. Разработка фирменного блюда из мяса птицы Подбор основных и дополнительных ингредиентов для гармоничного сочетания. Расчет рецептур; энергетической ценности. Оформление нормативно-технологической документации. Презентация авторского блюда. Составление и оформление документации на разработанное блюдо: технико – технологической карты, Составление портфолио блюда.</p>	2	3
10, 11, 12	<p>Лабораторное занятие. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из сельскохозяйственной птицы. -органолептическая оценка качества продуктов для приготовления; -принятие организационных решений по процессам приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной домашней птицы; -проведение расчетов по формулам; - приготовление блюд; -безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из сельскохозяйственной домашней птицы;</p>	6	3

		- выбор различных способов и приемов приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной домашней птицы; - выбор температурного режима при подаче и хранении сложных блюд из сельскохозяйственной домашней птицы; - оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами;		
Курсовая работа	Содержание:		20	
	1	Введение. Выбор темы. Разработка содержания курсовой работы. Выполнение основной части курсовой работы: историческая справка.	2	2-3
	2	Характеристика сырья. Описание товароведной характеристики сырья. Требования к качеству сырья, срокам и условиям хранения. Современные способы обработки сырья. Характеристика и особенности приёмов и режимов технологического процесса обработки сырья.	2	2-3
	3	Особенности приготовления блюд и кулинарных изделий по разрабатываемой теме.	2	2-3
	4	Разработка новых фирменных блюд. Разработка ассортимента и рецептов блюд.	2	2-3
	5	Выполнение расчётно – пояснительной части. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов. Расчёт сырья для приготовления разработанного блюда.	2	2-3
	6	Расчёт энергетической ценности разработанного блюда. Методика расчёта энергетической ценности. Выполнение расчётов.	2	2-3
	7	Технико технологическая карта Оформление технико технологической карты на разработанное блюдо. Составление технологических схем приготовления разработанного блюда.	2	2-3
	8	Выводы и предложения на разработанные блюда. Формулировка выводов и предложений	2	2-3
	9	Оформление презентации. Подготовка доклада выступления <i>Принципы и приёмы презентации блюд.</i> Подготовка текста выступления	2	2-3
10	Защита курсовой работы	2	2	
Тематика курсовых работ				
1. Разработка технологии приготовления супов-пюре из субпродуктов и составление нормативно-технологической документации. 2. Разработка технологии приготовления супа-пюре из рыбы и составление нормативно-технологической документации. 3. Разработка технологии приготовления супа-пюре из морепродуктов и составление нормативно-технологической документации. 4. Разработка технологии приготовления супа-пюре из овощей и составление нормативно-технологической документации. 5. Разработка технологии приготовления супа-крема из овощей и грибов и составление нормативно-технологической документации. 6. Разработка технологии приготовления супа прозрачного из мяса и составление нормативно-технологической документации. 7. Разработка технологии приготовления супов прозрачных из рыбы и составление нормативно-технологической документации. 8. Разработка технологии приготовления минестроне и составление нормативно-технологической документации. 9. Разработка технологии приготовления лукового супа и составление нормативно-технологической документации.				

<ol style="list-style-type: none"> 10. Разработка технологии приготовления национальных супов и составление нормативно-технологической документации. 11. Разработка технологии приготовления соусов с использованием вина и составление нормативно-технологической документации. 12. Разработка технологии приготовления остро-сладких густых соусов и составление нормативно-технологической документации. 13. Разработка технологии приготовления соусов с концентрированным мясным бульоном и составление нормативно-технологической документации. 14. Разработка технологии приготовления соусов с использованием ракообразных и составление нормативно-технологической документации. 15. Разработка технологии приготовления спагетти из овощей и составление нормативно-технологической документации. 16. Разработка технологии приготовления фаршированных блюд из овощей и составление нормативно-технологической документации. 17. Разработка технологии приготовления запеченных блюд из овощей в тесте и составление нормативно-технологической документации. 18. Разработка технологии приготовления блюд из тушеных овощей и риса – овощное ризотто и составление нормативно-технологической документации. 19. Разработка технологии приготовления блюд из овощей, приготовленных на пару и составление нормативно-технологической документации. 20. Разработка технологии приготовления муссов из овощей и грибов и составление нормативно-технологической документации. 21. Разработка технологии приготовления блюд из сыра и составление нормативно-технологической документации. 22. Разработка технологии приготовления горячих закусок из сыра и составление технико-технологической документации. 23. Разработка технологии приготовления жареных блюд из овощей и сыра и составление нормативно-технологической документации. 24. Разработка технологии приготовления отварных блюд из рыбы и составление нормативно-технологической документации. 25. Разработка технологии приготовления фаршированных блюд из рыбы и составление нормативно-технологической документации. 26. Разработка технологии приготовления запеченных блюд из рыбы и составление нормативно-технологической документации. 27. Разработка технологии приготовления жареных блюд из рыбы в воке и составление нормативно-технологической документации. 28. Разработка технологии приготовления блюд из рубленой рыбной массы и составление нормативно-технологической документации. 29. Разработка технологии приготовления блюд из рыбы горячего копчения и составление нормативно-технологической документации. 30. Разработка технологии приготовления стейков из мяса различной степени готовности и составление нормативно-технологической документации. 31. Разработка технологии приготовления фаршированных горячих блюд из мяса и составление нормативно-технологической документации. 32. Разработка технологии приготовления блюд жаренных на гриле и составление нормативно-технологической документации. 33. Разработка технологии приготовления мясных рулетов и составление нормативно-технологической документации. 34. Разработка технологии приготовления мясных тушеных блюд крупным куском и составление нормативно-технологической документации. 35. Разработка технологии приготовления мясных тушеных блюд порционным куском и составление нормативно-технологической документации. 36. Разработка технологии приготовления мясных тушеных блюд мелким куском и составление нормативно-технологической документации. 37. Разработка технологии приготовления блюд из субпродуктов и составление нормативно-технологической документации. 38. Разработка технологии приготовления блюд из домашней птицы в горшочке и составление нормативно-технологической документации. 39. Разработка технологии приготовления отварных блюд из домашней птицы и составление нормативно-технологической документации. 40. Разработка технологии приготовления запеченных блюд целиком из домашней птицы и составление нормативно-технологической документации. 41. Разработка технологии приготовления жареных блюд из домашней птицы и составление нормативно-технологической документации. 42. Разработка технологии приготовления фаршированных блюд из домашней птицы и составление нормативно-технологической документации. 43. Разработка технологии приготовления блюд из кнельной массы из домашней птицы и составление нормативно-технологической документации. 		
<p>Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена по МДК. 02.01. и МДК. 02.02.</p>	<p>8 ч в т.ч. конс. 2 часа</p>	
<p>Итого по МДК. 02.02.</p>		

<p>Итого по МДК 02.02. – 108 часов, включая: Занятия во взаимодействии с педагогом – 92 часа (в том числе лабораторных занятий – 40 ч.; практических занятий – 14 ч.; курсовой работы – 20 ч.); самостоятельной работы обучающегося – 8 час; Промежуточная аттестация – 8 ч. в том числе консультации – 2 часа.</p>		
<p>Учебная практика Виды работ и трудовые действия</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка, изменение ассортимента, разработка и адаптация рецептур горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - <i>краткое изложение концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд и кулинарных изделий</i> - обеспечение наличия, контроль хранения и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценка их качества и соответствие технологическим требованиям; - организация и проведение подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применение, комбинирование различных способов приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организация их упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ. 	72	3
<p>Производственная практика. Виды работ и трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроль хранения и расхода продуктов - <i>презентация готовых блюд и кулинарных изделий потребителям</i> 	144	3
<p>объём образовательной программы – 370 часов, включая: занятия во взаимодействии с педагогом – 92 часов (в том числе практических занятий 14 ч., лабораторных занятий – 40 ч, курсовая работа – 20 ч.); самостоятельной работы обучающегося – 14 часов; учебной практики – 72 часа производственной практики – 144 часа промежуточная аттестация – 14 часов (в том числе консультации – 2 часа)</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 (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Наименование	Оснащение кабинета
Учебный кабинет технологии кулинарного производства	Рабочее место преподавателя; Рабочее место обучающегося: парты- 15 шт., стулья – 30 шт.
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал)	Проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет
Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков	основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные электронные - 15 шт., пароконвектомат - 6 шт., конвекционная печь – 1 шт., микроволновая печь - 9 шт., расстоечный шкаф - 1 шт., плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на обучающегося - 7 шт., фритюрница – 1 шт., электрогриль (жарочная поверхность) - 1 шт., гриль (саламандр) - 1 шт., электроблинница - 1 шт., электромармиты - 4 шт., кофемашина с капучинатором - 1 шт., ховоли - 2 шт., шкаф холодильный - 3 шт., шкаф морозильный - 1 шт., шкаф шоковой заморозки - 1 шт., льдогенератор - 2 шт., охлаждаемый прилавок-витрина - 1 шт., стол холодильный с охлаждаемой горкой – 1 шт., тестораскаточная машина - 1 шт., планетарный миксер - 3 шт., диспансер для подогрева тарелок – 1 шт., блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) -11 шт., мясорубка - 2 шт., слайсер - 2 шт., машина для вакуумной упаковки – 1 шт., куттер (для тонкого измельчения) - 1 шт., процессор кухонный – 1, овощерезка – 1 шт., миксер для коктейлей – 3 шт., привод универсальный с механизмом для нарезки, протирания, взбивания - 1 шт., соковыжималка для цитрусовых - 1 шт., кофемолка – 1 шт., лампа ля карамели – 2 шт., аппарат для темперирования шоколада - 2 шт., стол с охлаждаемой поверхностью – 1 шт., сифон – 1 шт., газовая горелка (для карамелизации) – 3 шт., набор инструментов для карвинга - 15 шт., овоскоп - 1 шт., нитраттестер - 1 шт., машина посудомоечная – 2 шт., стол производственный с моечной ванной – 15 шт., стеллаж передвижной – 6 шт., моечная ванна двухсекционная - 1 шт.; инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь: функциональные емкости из нержавеющей стали - 7 шт., набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт., набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт., сковорода - 15 шт., гриль сковорода - 5 шт., набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая - 15 комплектов, подставка для разделочных досок - 15 шт., мерный стакан - 15 шт., венчик - 15 шт., миски нержавеющей сталь – 35 шт., сито - 15 шт., шенуа – 15 шт., лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт., половник - 7

	шт., шумовка – 5 шт., щипцы кулинарные универсальные – 5 шт., щипцы кулинарные для пасты - 2 шт., набор ножей «поварская тройка» - 15 шт., насадки для кондитерских мешков – 3 комплекта, набор выемок (различной формы) - 2 комплекта, корзина для мусора - 4 шт.
--	--

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные издания.

Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044>

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, 2023. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212>

Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396>

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, 2023. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178>

Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633>

Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240>

3.2.2. Нормативные документы отраслевой направленности, используемые в учебной деятельности:

14. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
15. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
16. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями)
17. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
18. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
19. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ.

- 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
20. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
21. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
22. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
23. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
24. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
25. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
26. 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.
27. 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.

3.2.3. Интернет ресурсы:

Журнал "Современный ресторан" Автор/создатель: Издательский дом
 "Панорама" <http://restoran.panor.ru>
<http://www.gastronom.ru>
<http://www.restoranoff.ru>
<http://www.frio.ru>
<http://kuking.net>
<http://lacucinaitaliana.ru>
<http://supercook.ru>

4

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код компетенций	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>обеспечение наличия на рабочем месте технологического оборудования</p> <p>оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании;</p> <p>соблюдение требований к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>тестирование, оценка выполнения лабораторных работ, оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (приучаении)</p> <p>выполнение и защита курсовой работы</p> <p>Комплексный экзамен по МДК Экзамен по ПМ, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП</p>
ПК 2.2	<p>приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении супов сложного ассортимента;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>Тестирование</p> <p>Оценка выполнения лабораторных работ,</p> <p>Оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для</p>

	<p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и установление способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении супов сложного ассортимента установленным на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения супов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>презентации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> <p>выполнение и защита курсовой работы</p> <p>Комплексный замен по МДК Экзамен по ПМ, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП</p>
<p>ПК 2.3.</p>	<p>приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие горячих соусов сложного ассортимента (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p>	<p>Тестирование</p> <p>Оценка выполнения лабораторных работ,</p> <p>Оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> <p>выполнение и защита курсовой работы</p> <p>Комплексный замен по МДК Экзамен по ПМ, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП</p>

	<p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента;</p> <p>презентации горячих соусов сложного ассортимента</p>	
ПК 2.4.	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом действующих регламентов;</p> <p>презентации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Тестирование</p> <p>Оценка выполнения лабораторных работ,</p> <p>Оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> <p>выполнение и защита курсовой работы</p> <p>Комплексный замен по МДК Экзамен по ПМ, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП</p>
ПК 2.5.	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники</p>	<p>Тестирование</p> <p>Оценка выполнения лабораторных работ,</p> <p>Оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в</p>

	<p>безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; презентации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) выполнение и защита курсовой работы</p> <p>Комплексный замен по МДК Экзамен по ПМ, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП</p>
<p>ПК 2.6.</p>	<p>рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p>	<p>Тестирование Оценка выполнения лабораторных работ, Оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) выполнение и защита курсовой работы</p> <p>Комплексный замен по МДК Экзамен по ПМ, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП</p>

	<p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентации горячих блюд из рыбы, нерыбноговодного сырья сложного ассортимента с учетом</p> <p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
ПК 2.7.	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей и видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p> <p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>презентация горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Тестирование</p> <p>Оценка выполнения лабораторных работ,</p> <p>Оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> <p>выполнение и защита курсовой работы</p> <p>Комплексный экзамен по МДК Экзамен по ПМ, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП</p>
ПК 2.8.	<p>выполнять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>Тестирование</p> <p>Оценка выполнения лабораторных работ,</p> <p>Оценка выполнения</p>

	<p>потребителей;</p> <p>выбор рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, выбор рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности;</p> <p>выбор дополнительных ингредиентов к видуосновного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> <p>выполнение и защита курсовой работы</p> <p>Комплексный замен по МДК Экзамен по ПМ, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП</p>
ОК 01.	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>заданий на практических занятиях</p> <p>заданий по учебной и производственной практике, заданий для внеаудиторной самостоятельной работы. курсовой работы</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических заданий на комплексном экзамене по МДК; -заданий на экзамене по модулю ПМ;</p> <p>Защита отчетов по учебной и производственной практикам, заданий на зачете по учебной практике, заданий на дифференцированном зачете по производственной практике</p>
ОК. 02	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
ОК.03	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	

ОК 04.	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06.	понимание значимости своей профессии	
ОК 07.	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	
ОК 09.	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10.	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы	
ОК 11	эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.3
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.03. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

СОДЕРЖАНИЕ

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

10. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

**1. 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 03. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности ВД 3 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие компетенции (ОК), профессиональные компетенции (ПК) и личностные результаты (ЛР):

1.1.3. Перечень общих компетенций и личностных результатов

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

1.1.2.Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт в	<ul style="list-style-type: none"> - разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного
----------------------------------	---

	<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроле хранения и расхода продуктов
уметь:	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать:	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы

	<p>приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
--	--

1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего часов: 342 часа

Из них на освоение МДК: 136 часов

самостоятельная работа: 12 часов

практики, в том числе учебная: 36 часов

производственная: 144 часа

Промежуточная аттестация: 14 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных, общих компетенций и личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов	Объем образовательной программы					Практика	
			Занятия во взаимодействии с преподавателем			Самостоятельная работа	Консультации	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего час.	в т.ч. практ. и лаб. занятия, ч	в т.ч., курсовая р (проект), ч				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента									
ПК 3.1. ПК 3.7. ОК 01- 07, 09,10,11 ЛР 4,10	Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	40	38	14 (пр.з)	-	2			
Итого по МДК. 03.01.		40	38	14	-	2			
МДК. 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента									
ПК 3.2. ПК 3.7. ОК 01- 07, 09,10,11 ЛР 5,8,11	Раздел 1. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	18	16	4 (пр.з.)	-	2		-	-
ПК 3.3. ПК 3.7. ОК 01- 07, 09,10,11 ЛР 5,8,11	Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	18	16	10 (4 ч -лаб. р, 6 ч. – пр.з.)	-	2		-	
ПК 3.4. ПК 3.7. ОК 01- 07, 09,10,11 ЛР 5,8,11	Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	18	16	10 (4 лаб. раб: 6 ч. – пр.з.)	-	2			

ПК 3.5. ПК 3.7. ОК 01- 07, 09,10,11 ЛР 5,8,11	Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	20	18	12 (6 лаб. раб: 6 ч. – пр.з.)		2			
ПК 3.6. ПК 3.7. ОК 01- 07, 09,10,11 ЛР 5,8,11	Раздел 5.Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	34	32	16 (6 лаб. раб: 10 ч. – пр.з.)		2			
Итого по МДК 03.02.		108	98	52 (20 лаб. раб: 32 ч. – пр.з.)	-	10			
Комплексный экзамен по МДК. 03.01 и МДК. 03.02.		8	8				2		
ПК 3.1. – 3.7. ОК 01- 07, 09,10,11 ЛР 5,8,11	Учебная практика (УП. 03)	36						36	
ОК 01- 07, 09,10,11 ПК 3.1. – 3.7. ЛР 5,8,11	Производственная практика (ПП. 03)	144							144
Промежуточная аттестация: 1) зачёт по УП. 03 2) дифференцированный зачёт по ПП. 03									
3) экзамен по ПМ. 03.		6	6						
ВСЕГО		342	150	66 (20 лаб. раб: 46 ч. – пр.з.)		12	2	36	144

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 03

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента			40	
Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.			38	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание:		2	2
	1	Введение. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления. Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	2	Организация работы холодного цеха. Назначение. Планировка, удобная связь с цехами. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Правила ухода за оборудованием. Требования охраны труда, пожарной безопасности. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	2
	3	Технологическое оборудование холодного цеха. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ на участке (в зоне) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; Классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.	2	2

	4	Обзор современного технологического оборудования холодного цеха. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования.	2	2
	5	Подготовка сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сочетаемость основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд; правила взвешивания, измерение продукты, входящие в состав блюд сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом. Использование региональных продуктов для приготовления блюд сложного ассортимента	2	2
	6	Практическое занятие. Работа со сборником рецептов Работа со сборником рецептов Взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; Выполнение расчетов	2	3
	7	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)	2	2
Тема 1.3. Контроль качества готовой сложной холодной кулинарной продукции.	8	Контроль качества готовой сложной холодной кулинарной продукции. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд	2	2
	9	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации. Правила производственной санитарии в организации питания.	2	2
	10	Подготовка к отпуску готовых холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. 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; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	2

11	Организация отпуска холодных блюд. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос. Виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	2	2
12	Нормативно-техническая документация. Нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Сборник рецептур, технологические карты. Методика выполнения расчетов.	2	2
13	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	2	2
14	Практическое занятие. Организация рабочего места при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Подбор производственного инвентаря, оборудования и инструментов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила их безопасного использования. Составление схемы организации рабочего места, заполнение таблицы. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	2	3
15	Практическое занятие. Решение ситуационных задач. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	3
16	Практическое занятие. Нормативно-техническая документация. Нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Работа со сборником рецептур, технологическими картами, выполнение расчётов.	2	3
17	Практическое занятие. Нормативно-техническая документация. Нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Работа со сборником рецептур, технологическими картами, выполнение расчётов. Разработка технологической карты (ТК)	2	3

18	Практическое занятие. Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты. Принятие решения по организации процессов подготовки и приготовления сложных холодных блюд. Разработка технико – технологической карты (ТТК)	2	3
19	Практическое занятие. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания. Разработка технико – технологической карты (ТТК)	2	3
	Самостоятельная работа обучающегося: Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и выполнение реферата и/или презентации	2	3
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета с МДК. 03.02.			
Итого по МДК. 03.01. - 40 ч занятия во взаимодействии с преподавателем – 38 часов (из них теоретическое обучение – 24 ч., практических занятий – 14 ч.); самостоятельной работы обучающегося – 2 часа;			
МДК. 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		108	
Раздел 1. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		18	
Тема 1.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Содержание:		
	1 Общие сведения о соусах. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза.	2	2

	<p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>		
2	<p>Холодные соусы на основе растительного масла.</p> <p>Понятие. Ассортимент холодных соусов и заправок. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных соусов и заправок. Требования к качеству готовых холодных соусов, заправок и заготовок для них. Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных соусов и заправок.</p> <p>Температурный и санитарный режимы, правила приготовления холодных соусов и заправок. Ассортимент вкусовых добавок для холодных соусов, заправок и варианты их использования. Правила соусной композиции соусов.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении холодных соусов и заправок.</p>	2	2
3	<p>Холодные соусы. Холодные соусы на основе уксуса.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов; ассортимент, методы приготовления, температурный режим приготовления, органолептические способы определения степени готовности. Варианты подачи соусов, способы оформления тарелки соусами, температура подачи. Требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусных полуфабрикатов.</p>	2	2
4	<p>Холодные соусы на основе кисломолочных продуктов.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов; ассортимент, методы приготовления, температурный режим приготовления, органолептические способы определения степени готовности. Варианты подачи соусов, способы оформления тарелки соусами, температура подачи. Требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусных полуфабрикатов.</p>	2	2
5	<p>Холодные соусы на основе рыбного, мясного бульона. Масляные смеси.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов; ассортимент, методы приготовления, температурный режим приготовления, органолептические способы определения степени готовности. Варианты подачи соусов, способы оформления тарелки соусами, температура подачи. Требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусных полуфабрикатов.</p>	2	2
6	<p>Сложные сливочные соусы. Фруктовые, ягодные, овощные соусы (кули)</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,</p>	2	2

	взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов; ассортимент, методы приготовления, температурный режим приготовления, органолептические способы определения степени готовности. Варианты подачи соусов, способы оформления тарелки соусами, температура подачи. Требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусных полуфабрикатов.		
7	Практическое занятие. Организация процесса приготовления холодных соусов и заправок Расчёты по формулам. Выполнение расчётов сырья, выхода готовой продукции. Составление заявки на продукты. Составление технологической карты.	2	3
8	Практическое занятие. Разработка технологии приготовления сложных холодных соусов. Разработка технологии приготовления сложных холодных соусов. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных соусов. Варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных холодных соусов. Оформление документации на разработанные соусы: технико-технологической карты, калькуляционной карты.	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление терминологического словаря новых терминов и определений Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых видов сырья, новых производственных технологий. Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению регламентов, стандартов, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP). Составление алгоритма обработки сырья. Решение задач на взаимозаменяемости продуктов. Расчёт энергетической ценности сырья.	2	3
Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		18	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	Содержание:	2	2
1	Салаты сложного ассортимента. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов.		

	<p>Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.</p> <p>Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).</p>		
2	<p>Несмешанные салаты. Салаты-коктейли.</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов. Актуальные направления в приготовлении салатов. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов. Методы приготовления салатов, требования к качеству, температура подачи салатов, органолептические способы определения готовности. Варианты оформления, правила хранения, требования к безопасности хранения</p>	2	2
3	<p>Теплые салаты.</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения блюд, в том числе авторских, брендовых, региональных требования к качеству, пищевая ценность салатов. Актуальные направления в приготовлении салатов. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов. Методы приготовления салатов, требования к качеству, температура подачи салатов, органолептические способы определения готовности. Варианты оформления, правила хранения, требования к безопасности хранения</p>	2	2
4	<p>Практическое занятие. Работа со сборником рецептов.</p> <p>Ознакомление с рецептурами блюд, расчёт необходимого количества сырья. Расчёт потерь при холодной обработке.</p>	2	3
5-6	<p>Лабораторное занятие. Приготовление и оформление сложных салатов, соусов, заправок.</p> <p>Подготовка сырья, органолептическая оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; организация их хранения в процессе приготовления; выбор, подготовка пряностей, приправ, специй; взвешивание измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов и салатов в соответствии с рецептурой; осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки; выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления холодных соусов и салатов; охлаждение, хранение готовых продуктов с учетом требований к безопасности; порционирование, нарезание, украшение, доведение до вкуса, подбор соуса и гарнира с учетом сочетаемости; выбор оборудования, инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления с соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении. Проверка качества готовых холодных соусов и салатов перед отпуском, порционирование сервировка и оформление салатов. Соблюдение выхода при порционировании; Выдерживание температуры подачи сложных холодных соусов и салатов</p>	4	3
7	<p>Практическое занятие. Разработка технологии приготовления сложных холодных салатов.</p> <p>Разработка технологии приготовления сложных холодных салатов. Варианты комбинирования</p>	2	3

	различных способов приготовления холодных салатов. Варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных холодных салатов. Оформление документации на разработанные салаты: технико-технологической карты, калькуляционной карты.		
8	Практическое занятие. Разработка технологии приготовления сложных холодных салатов. Разработка технологии приготовления сложных холодных салатов. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных салатов. Варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных холодных салатов. Оформление документации на разработанные салаты: технико-технологической карты, калькуляционной карты.	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с информационными ресурсами: изучение новых производственных технологий приготовления соусов, оформления и подачи салатов Составление алгоритмов приготовления салатов Выполнение эскизов способов декорирования тарелок и оформления блюд соусами.	2	3
Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		18	
Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Содержание:	2	2
	1 Общие сведения о канапе и холодных закусках сложного ассортимента. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		

2	<p>Канapé, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости взаимозаменяемости; оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для канapé, холодных закусок сложного ассортимента. Ассортимент, методы приготовления канapé, холодных закусок сложного ассортимента, требования к качеству, температура подачи канapé, холодных закусок сложного ассортимента, органолептические способы определения готовности. Варианты оформления, виды, назначение посуды для подачи, правила хранения, требования к безопасности хранения. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции. Правила оформления и отпуска канapé, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канapé, холодных закусок 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
3	<p>Фуршетные закуски. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости взаимозаменяемости; оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для фуршетных закусок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных, методы приготовления фуршетных закусок, требования к качеству, температура подачи фуршетных закусок, органолептические способы определения готовности. Варианты оформления, виды, назначение посуды для подачи, правила хранения, требования к безопасности хранения.</p>	2	2
4	<p>Практическое занятие. Работа со сборником рецептов. Выполнение расчётов количества сырья необходимого для приготовления, заданного количества холодных блюд и закусок. Оформление требования в кладовую. Разработка технологических карт</p>	2	3
5-6	<p>Лабораторное занятие. Приготовление и оформление холодных закусок сложного ассортимента. Подготовка сырья, органолептическая оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; организация их хранения в процессе приготовления; выбор, подготовка пряностей, приправ, специй; взвешивание измерение продуктов, входящих в состав холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки; выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления холодных закусок сложного ассортимента; охлаждение, хранение готовых продуктов с учетом требований к безопасности; порционирование, нарезание, украшение, доведение до вкуса, подбор соуса и гарнира с учетом сочетаемости; выбор оборудования, инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления с соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении. Проверка качества готовых холодных закусок сложного ассортимента перед отпуском, порционирование сервировка и оформление. Соблюдение выхода при порционировании; Выдерживание температуры подачи.</p>	4	3
7	<p>Практическое занятие. Разработка технологии приготовления холодных закусок сложного</p>	2	3

	<p>ассортимента. Разработка технологии приготовления холодных закусок сложного ассортимента. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных закусок сложного ассортимента. Варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных холодных закусок сложного ассортимента. Оформление документации на разработанные холодные закуски сложного ассортимента: технико-технологической карты, калькуляционной карты.</p>		
8	<p>Практическое занятие. Разработка технологии приготовления холодных закусок сложного ассортимента. Разработка технологии приготовления холодных закусок сложного ассортимента. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных закусок сложного ассортимента. Варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных холодных закусок сложного ассортимента. Оформление документации на разработанные холодные закуски сложного ассортимента: технико-технологической карты, калькуляционной карты.</p>	2	3
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Работа с информационными ресурсами: изучение новых производственных технологий приготовления холодных блюд и закусок Составление алгоритмов приготовления холодных блюд и закусок Выполнение эскизов способов оформления блюд</p>	2	3
<p>Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		20	
<p>Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	<p>Содержание:</p> <p>1 Холодные блюда и закуски из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с</p>	2	2

	<p>основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).</p>		
2	<p>Рыба заливная целиком и порционными кусками, заливные крабы, креветки, гребешки.</p> <p>Температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных видов холодных рыбных блюд. Технология приготовления холодных блюд из рыбы. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных рыбных блюд. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из рыбы. Методы сервировки, способы и температура подачи блюд из рыбы. Варианты оформления блюд из рыбы. Техника приготовления украшений для рыбных блюд из различных продуктов. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из рыбы.</p>	2	2
3	<p>Рыба фаршированная заливная целиком и порционными кусками, рулетики из рыбы.</p> <p>Температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных видов холодных рыбных блюд. Технология приготовления холодных блюд из рыбы. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных рыбных блюд. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из рыбы. Методы сервировки, способы и температура подачи блюд из рыбы. Варианты оформления блюд из рыбы. Техника приготовления украшений для рыбных блюд из различных продуктов. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из рыбы. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p>	2	2
4	<p>Практическое занятие. Расчёты по формулам.</p> <p>Выполнение расчётов сырья, выхода готовой продукции. Составление заявки на продукты. Составление технологической карты.</p>	2	3
5-7	<p>Лабораторное занятие. Приготовление и оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p> <p>Подготовка сырья, органолептическая оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; организация их хранения в процессе приготовления; выбор, подготовка пряностей, приправ, специй; взвешивание измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки; выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления; охлаждение, хранение готовых продуктов с учетом требований к безопасности; порционирование, нарезание, украшение, доведение до вкуса, подбор соуса и гарнира с учетом сочетаемости; выбор оборудования,</p>	6	3

	инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления с соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении. Проверка качества готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента перед отпуском, порционирование, сервировка и оформление. Соблюдение выхода при порционировании; Выдерживание температуры подачи.		
8	Практическое занятие. Разработка технологии приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Разработка технологии приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных холодных блюд из рыбы сложного ассортимента. Оформление документации на разработанные холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: технико-технологической карты, калькуляционной карты.	2	3
9	Практическое занятие. Разработка технологии приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Разработка технологии приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных холодных блюд из рыбы сложного ассортимента. Оформление документации на разработанные холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: технико-технологической карты, калькуляционной карты.	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с информационными ресурсами: изучение новых производственных технологий приготовления холодных блюд и закусок Составление алгоритмов приготовления холодных блюд и закусок Выполнение эскизов способов оформления блюд	2	3
Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		34	
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы,	Содержание:	2	2
1	Холодные блюда и закуски из мяса сложного ассортимента. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для		

дичи сложного ассортимента

	<p>холодных блюд из мяса сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса сложного ассортимента.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминика, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Правила оформления и холодных блюд из мяса сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>		
2	<p>Баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, рулетики из мяса.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости взаимозаменяемости; оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса. Методы приготовления, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи, органолептические способы определения готовности. Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд из мяса их сочетаемость с основными продуктами. Варианты оформления, правила хранения, требования к безопасности хранения готовых холодных блюд из мяса.</p>	2	2
3	<p>Поросенок фаршированный заливной. Поросенок, запеченный с гарниром.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости взаимозаменяемости; оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса. Методы приготовления, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи, органолептические способы определения готовности. Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд из мяса их сочетаемость с основными продуктами. Варианты оформления, правила хранения, требования к безопасности хранения готовых холодных блюд из мяса.</p>	2	2
4	<p>Холодные блюда и закуски из мяса сложного ассортимента.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости взаимозаменяемости; оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса. Методы приготовления, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи, органолептические способы определения готовности. Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд из мяса их сочетаемость с основными продуктами. Варианты оформления, правила хранения, требования к безопасности хранения готовых холодных блюд из мяса.</p>	2	2
5	<p>Холодные блюда и закуски из домашней птицы, дичи сложного ассортимента.</p>	2	2

	<p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Правила оформления и холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>		
6	<p>Галантин из птицы. Курица, индейка, утка, фаршированная целиком.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости взаимозаменяемости; оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из птицы. Методы приготовления, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи, органолептические способы определения готовности. Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд из птицы их сочетаемость с основными продуктами. Варианты оформления, правила хранения, требования к безопасности хранения готовых холодных блюд из птицы.</p>	2	2
7	<p>Рулетки из птицы.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости взаимозаменяемости; оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из птицы. Методы приготовления, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи, органолептические способы определения готовности. Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд из птицы их сочетаемость с основными продуктами. Варианты оформления, правила хранения, требования к безопасности хранения готовых холодных блюд из птицы.</p>	2	2
8	Холодные блюда и закуски из домашней птицы, дичи сложного ассортимента		

	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости взаимозаменяемости; оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса. Методы приготовления, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи, органолептические способы определения готовности. Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд из мяса их сочетаемость с основными продуктами. Варианты оформления, правила хранения, требования к безопасности хранения готовых холодных блюд из мяса.		
9	Практическое занятие. Работа со сборником рецептур. Работа со сборником рецептур Выполнение расчётов количества сырья необходимого для приготовления, заданного количества блюд и закусок. Заполнение требования в кладовую.	2	3
10	Практическое занятие. Организация процесса приготовления холодных блюд и закусок Расчёты по формулам. Выполнение расчётов сырья, выхода готовой продукции. Составление схемы организации рабочего места . Составление технологической карты (ТК)	2	3
11-13	Лабораторное занятие. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента Приготовление и оформление холодных блюд и закусок Подготовка сырья, органолептическая оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; организация их хранения в процессе приготовления; выбор, подготовка пряностей, приправ, специй; взвешивание измерение продуктов; осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки; выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления холодных блюд и закусок; охлаждение, хранение готовых продуктов с учетом требований к безопасности; порционирование, нарезание, украшение, доведение до вкуса; выбор оборудования, инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления с соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении. Проверка качества готовых холодных блюд и закусок перед отпуском, порционирование сервировка и оформление блюд. Соблюдение выхода при порционировании; Выдерживание температуры подачи холодных блюд и закусок	6	3
14	Практическое занятие. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания. Разработка технико – технологической карты (ТТК)	2	3
15	Практическое занятие. Разработка технологии приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента Разработка технологии приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента. Варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных холодных блюд из мяса сложного ассортимента. Оформление документации на разработанные холодные блюда из мяса сложного ассортимента: технико-технологической карты.(ТТК)	2	3
16	Практическое занятие. Разработка технологии приготовления холодных блюд из домашней	2	3

	<p>птицы, дичи сложного ассортимента Разработка технологии приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Оформление документации на разработанные холодные блюда из домашней птицы, дичи сложного ассортимента: технико-технологической карты (ТТК)</p>		
<p>Самостоятельная работа обучающихся: Работа с информационными ресурсами: изучение новых производственных технологий приготовления холодных блюд и закусок Составление алгоритмов приготовления холодных блюд и закусок Выполнение эскизов способов оформления блюд</p>	2	3	
<p>Промежуточная аттестация - комплексный экзамен МДК 03.01. МДК 03.02.</p>	8		
<p>Итого по МДК. 03.02. - 116 ч занятия во взаимодействии с преподавателем – 98 часов (из них теоретическое обучение – 42 ч., практических занятий – 28 ч., лаб.занятия - 20 ч.); самостоятельной работы обучающегося – 10 часов промежуточная аттестация – 8 часов, в том числе консультация – 2 ч.</p>			
<p>Учебная практика. Виды работ и трудовые действия: - разработка, изменение ассортимента, разработка и адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечение наличия, контроль хранения и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценка их качества и соответствие технологическим требованиям; - организация и проведение подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применение, комбинирование различных способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ; - порционирование (комплектование), эстетичное упаковывание на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Промежуточная аттестация – зачёт</p>	36	3	
<p>Производственная практика Виды работ и трудовые действия: - разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования,</p>	144	3	

<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроль хранения и расхода продуктов. <p>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт</p>		
<p>Промежуточная аттестация по ПМ. 03. экзамен</p>	6 ч.	
<p>всего 324 часов, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> занятия во взаимодействии с преподавателем – 126 часов (в том числе лабораторных работ – 20 ч. и практических занятий – 40 ч); самостоятельной работы обучающегося – 10 часов; учебной практики – 36 часов производственной практики – 144 часа промежуточная аттестация– 8ч. 		

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 ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Наименование	Оснащение кабинета
Учебный кабинет технологии кулинарного производства	Рабочее место преподавателя; Рабочее место обучающегося: парты- 15 шт., стулья – 30 шт.
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал)	Проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет
Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков	Основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные электронные - 15 шт., пароконвектомат - 6 шт., конвекционная печь – 1 шт., микроволновая печь - 9 шт., расстоечный шкаф - 1 шт., плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на обучающегося - 7 шт., фритюрница – 1 шт., электрогриль (жарочная поверхность) - 1 шт., гриль (саламандр) - 1 шт., электроблинница - 1 шт., электромармиты - 4 шт., кофемашина с капучинатором - 1 шт., ховоли - 2 шт., шкаф холодильный - 3 шт., шкаф морозильный - 1 шт., шкаф шоковой заморозки - 1 шт., льдогенератор - 2 шт., охлаждаемый прилавок-витрина - 1 шт., стол холодильный с охлаждаемой горкой – 1 шт., тестораскаточная машина - 1 шт., планетарный миксер - 3 шт., диспансер для подогрева тарелок – 1 шт., блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) -11 шт., мясорубка - 2 шт., слайсер - 2 шт., машина для вакуумной упаковки – 1 шт., кутгер (для тонкого измельчения) - 1 шт., процессор кухонный – 1, овощерезка – 1 шт., миксер для коктейлей – 3 шт., привод универсальный с механизмом для нарезки, протирания, взбивания - 1 шт., соковыжималка для цитрусовых - 1 шт., кофемолка – 1 шт., лампа ля карамели – 2 шт., аппарат для темперирования шоколада - 2 шт., стол с охлаждаемой поверхностью – 1 шт., сифон – 1 шт., газовая горелка (для карамелизации) – 3 шт., набор инструментов для карвинга - 15 шт., овоскоп - 1 шт., нитраттестер - 1 шт., машина посудомоечная – 2 шт., стол производственный с моечной ванной – 15 шт., стеллаж передвижной – 6 шт., моечная ванна двухсекционная - 1 шт.; инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь: функциональные емкости из нержавеющей стали - 7 шт., набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт., набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт., сковорода - 15 шт., гриль сковорода - 5 шт., набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая - 15 комплектов, подставка для разделочных досок - 15 шт., мерный стакан - 15 шт., венчик - 15 шт., миски нержавеющей сталь – 35 шт., сито - 15 шт., шенуа – 15 шт., лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт., половник - 7

	шт., шумовка – 5 шт., щипцы кулинарные универсальные – 5 шт., щипцы кулинарные для пасты - 2 шт., набор ножей «поварская тройка» - 15 шт., насадки для кондитерских мешков – 3 комплекта, набор выемок (различной формы) - 2 комплекта, корзина для мусора - 4 шт.
--	--

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные издания.

Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042>

Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044>

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, 2023. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212>

Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642>

Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396>

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, 2023. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178>

Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029>

Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. —

Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240>

3.2.2. Нормативные документы отраслевой направленности, используемые в учебной деятельности:

28. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
29. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
30. Федеральный закон от 30.03.99 Ф3-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями)
31. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
32. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
33. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
34. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
35. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
36. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
37. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
38. 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.
39. 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.
40. 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.
41. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

3.2.3. Электронные образовательные ресурсы:

Журнал "Современный ресторан" Автор/создатель: Издательский дом "Панорама" <http://restoran.panor.ru>

Интернет ресурсы:

<http://www.gastronom.ru>
<http://www.restoranoff.ru>
<http://www.frio.ru>
<http://kuking.net>
<http://lacucinaitaliana.ru>
<http://supercook.ru>

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Код компетенций	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;</p> <p>выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>проведение маркировки ингредиентов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени установленным нормативам приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Текущий контроль: тестирование, оценка выполнения лабораторных работ, оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (приучающие)</p> <p>Промежуточный контроль: комплексный экзамен по МДК зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП. Экзамен по ПМ.</p>
ПК 3.2	<p>приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их</p>	<p>Текущий контроль: Тестирование</p> <p>Оценка выполнения лабораторных работ, Оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального</p>

	<p>устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>мастерства (при участии)</p> <p>Промежуточный контроль: комплексный экзамен по МДК зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП. Экзамен по ПМ.</p>
<p>ПК 3.3.</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>подготовка рабочих мест;</p> <p>соблюдение температурного режима при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения салатов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p>	<p>Текущий контроль.</p> <p>Тестирование</p> <p>Оценка выполнения лабораторных работ, Оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> <p>Промежуточный контроль: комплексный экзамен по МДК зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП. Экзамен по ПМ.</p>

	<p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
ПК 3.4.	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник при подготовке канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Текущий контроль: Тестирование Оценка выполнения лабораторных работ, Оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) Промежуточный контроль: комплексный экзамен по МДК, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП. Экзамен по ПМ.</p>
ПК 3.5.	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного</p>	<p>Текущий контроль. Тестирование Оценка выполнения лабораторных работ,</p>

	<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья к сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>подготовка рабочих мест;</p> <p>соблюдение температурного режима при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья закусок сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> <p>Промежуточный контроль: комплексный экзамен по МДК, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП. Экзамен по ПМ.,</p>
<p>ПК 3.6.</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с</p>	<p>Текущий контроль. Тестирование</p> <p>Оценка выполнения лабораторных работ, Оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для</p>

	<p>учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение температурного режима при подготовке; подготовка рабочих мест;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний видформа, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления,</p> <p>сервировки и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, , дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> <p>Промежуточный контроль: комплексный экзамен по МДК, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП. Экзамен по ПМ.</p>
<p>ПК 3.7.</p>	<p>разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>подготовка рабочих мест;</p> <p>соблюдение продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выполнение презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих холодных блюд,</p>	<p>Текущий контроль.</p> <p>Тестирование</p> <p>Оценка выполнения лабораторных работ,</p> <p>Оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> <p>Промежуточный контроль: комплексный экзамен по МДК, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП. Экзамен по ПМ.</p>

	кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ОК 01.	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<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>
ОК. 02	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
ОК.03	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК. 05	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 06.	понимание значимости своей профессии	
ОК 07.	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	
ОК 09.	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10.	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);	

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	
ОК 11	эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.4
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ
ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ

СОДЕРЖАНИЕ

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ
ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВД 4) «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие общие (ОК), профессиональные компетенции (ПК) и личностные результаты (ЛР).

1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт в	<ul style="list-style-type: none"> - разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к
----------------------------------	---

	<p>безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>- контроле хранения и расхода продуктов.</p>
Уметь	<p>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
Знать	<p>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.</p>

1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:
Всего часов: 304 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды формируемых компетенций и личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Занятия во взаимодействии с педагогом			Самостоятельная работа обучающегося, часов	Экзамен в т.ч. консультации, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		40	38	14	-	2	-	-	-
ПК 4.1.ОК 01-07,09,10,11 ЛР 4, 10	Раздел 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	40	38	14	-	2	-	-	-
МДК. 04.02. Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		106	98	48 (6 ч. – пр.зан. 42 ч. – лаб. раб.)	-	8	-	-	-
ПК 4.2. ОК 01-07,09,10,11 ЛР 5,8,11	Раздел 1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	40	38	16 (12 ч. лаб раб. 4 ч – пр. з.)	-	2	-	-	-
ПК 4.3. ОК 01-07,09,10,11 ЛР 5,8,11	Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента с	24	22	8 (6 ч. лаб раб.) 2 ч. пр зан.	-	2	-	-	-

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания								
ПК 4.4. ПК 4.5. ОК 01-07,09,10,11 ЛР 5,8,11	Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	20	18	6 (6 ч. лаб раб)		2		-	-
ПК 4.6. ОК 01-07,09,10,11 ЛР 5,8,11	Раздел 4. Разработка, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	22	20	18 (18 ч. лаб.з)		2			
комплексный экзамен по МДК. 04.01. и МДК. 04.02.		8					8		
ПК 4.1. – 4.6. ОК 01-07,09,10,11 ЛР 4,5,8,10,11	Учебная практика (УП. 04)	36						36	
ОК 01-07,09,10,11 ПК 4.1. – 4.6. ЛР 4,5,8,10, 11	Производственная практика (ПП. 04)	108							108
Промежуточная аттестация: зачёт по УП.04 дифференцированный зачёт по ПП. 04 экзамен по ПМ. 04		6					6		
Всего:		304	136	60 (пр зан – 20 ч. лаб раб – 42 ч.)	-	10	14	36	108

2.2. 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
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		40	
Раздел 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами		38	
Введение.	Содержание:	2	2
	1 Введение. Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);		
Тема 1.1. Организация производства и производственный инвентарь	Содержание:	2	2
	2 Организация работ по приготовлению горячих сладких блюд, десертов, напитков. Организация работ по приготовлению десертов и напитков сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		
	3 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.		

	4	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.	2	2
	5	Практическое занятие. Организация рабочего места для приготовления горячих сладких блюд, десертов, напитков. Подготовка рабочего места, проверка и подбор производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Составление схемы рабочего места.	2	3
	6	Практическое занятие. Организация рабочего места для приготовления холодных сладких блюд, десертов, напитков. Подготовка рабочего места, проверка и подбор производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Составление схемы рабочего места.	2	3
Тема 1.2. Технологическое оборудование, правила его безопасного использования	7	Технологическое оборудование холодного цеха. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ на участке (в зоне) по приготовлению холодных десертов; Классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.	2	2
	8	Технологическое оборудование горячего цеха. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ на участке (в зоне) по приготовлению горячих десертов; Классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.	2	2
	9	Обзор современного технологического оборудования для приготовления горячих десертов. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования.	2	2
	10	Обзор современного технологического оборудования для приготовления холодных десертов. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования.	2	2
	11	Обзор современного технологического оборудования для приготовления напитков. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования.	2	2

	12	Практическое занятие. Машины для приготовления десертов. Подготовка к работе, проверка технологического оборудования. Сборка, разборка и эксплуатация машин. Соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.	2	3
	13	Практическое занятие. Машины для приготовления напитков. Подготовка к работе, проверка технологического оборудования. Сборка, разборка и эксплуатация машин. Соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.	2	3
Тема 1.3. Контроль качества	14	Контроль качества готовых сложных холодных десертов. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих десертов. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных десертов. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной кулинарной продукции. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых холодных десертов. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных десертов, напитков.	2	2
	15	Контроль качества готовых сложных горячих десертов. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления десертов. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных десертов. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложных горячих десертов. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых горячих десертов. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных десертов.	2	2
	16	Контроль качества готовых сложных напитков. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления напитков. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных напитков. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых напитков. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых напитков. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных напитков.	2	2
	17	Практическое занятие. Контроль качества готовой продукции. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных десертов. Заполнение бракеражного журнала.	2	3
	18	Практическое занятие. Контроль качества готовой продукции. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих десертов. Заполнение бракеражного журнала.	2	3
	19	Практическое занятие. Контроль качества готовой продукции. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных напитков. Заполнение бракеражного журнала.	2	3

Самостоятельная работа обучающихся: Работа с информационными ресурсами по изучению новых видов оборудования, сырья для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Выполнение рефератов.		2	3
Итого по МДК. 04.01. – 40 ч Занятия во взаимодействии с преподавателем – 38 часов (из них теоретическое обучение – 24 ч., практических занятий – 14 ч.); самостоятельной работы обучающегося – 2 часа;			
МДК. 04.02. Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		114	
Раздел 1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		40	
Тема 1.1. Технология приготовления	Содержание:		
	1 Общая характеристика холодных десертов Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента. Правила сервировки и способы подачи десертов. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	2
	2 Современные методы приготовления холодных десертов Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание,	2	2

		карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
3		Полуфабрикаты для приготовления десертов Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, Готовые полуфабрикаты промышленного изготовления, используемые для приготовления сложных холодных десертов. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;	2	2
4		Практическое занятие. Декорирование тарелки для подачи десерта. Варианты оформления и техника декорирования десертов. Техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выполнение эскизов и оформление (декорирование) тарелки для подачи десертов	2	3
5		Технология приготовления салатов. Приготовление десертного льда. Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента: ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, цитрусового льда с ягодами, гранита, Фруктовые, ягодные и шоколадные салаты. Фруктовый лёд. Ледяной салат. Апельсиновый лёд с ягодами. Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	2	2

	<p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>		
6	<p>Кремы.</p> <p>Крем ванильный. Миндальный. Крем – бруле. Молочно – заварной крем. Крем – карамель.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента.</p>	2	2

7	<p>Суфле. Суфле лимонное, птичье молоко, яблочное, морковное, холодного суфле, замороженного суфле. Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента.</p>	2	2
8	<p>Муссы. Парфе. Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента.</p>	2	2
9-10-11	<p>Лабораторное занятие. Приготовление желеваных холодных блюд, десертов. Организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировка для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания.</p>	6	3

12	<p>Щербет. Пай. Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента.</p>	2	2
13	<p>Тирамису. Чизкейк. Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента.</p>	2	2
14	<p>Десерты «Пасха». Бланманже. Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента.</p>	2	2
15	<p>Десерты «Фило». Поленты. Десерты фило: рулеты, мешочки и корзиночки фило с фруктами и т.д. Поленты. Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента</p>	2	2

	16-17-18	Лабораторное занятие. Приготовление холодных десертов. Организация приготовления и приготовление холодных десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизация потерь питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечение безопасности готовой продукции; определение степени готовности, доведение до вкуса холодные десерты; оценка качества органолептическим способом; предупреждение в процессе приготовления, выявление и исправление исправимых дефектов, отбраковывание недоброкачественных десертов; охлаждение и замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для холодных десертов сложного ассортимента; организация, контроль, выполнение порционирования, оформление сложных холодных десертов; сервировка для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания.	6	3
	19	Практическое занятие. Работа со сборником рецептов Проведение необходимых расчётов. Разработка технологической карты. Выполнение эскизов оформления десертов	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение технологии приготовления новых видов и способов оформления десертов. Выполнение реферата.		2	3
Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			24	
Тема 2.1. Технология приготовления	Содержание:		22	
	1	Горячие сложные десерты. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. температура подачи десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения десертов сложного ассортимента Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента	2	2

2	<p>Современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента современные, инновационные методы приготовления десертов сложного ассортимента; техника порционирования, варианты оформления десертов сложного ассортимента для подачи; Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов</p>	2	2
3	<p>Горячие соусы и начинки Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.</p>	2	2
4	<p>Суфле. Пудинги. Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента</p>	2	2
5	<p>Овощные кексы и пироги. Гурьевская каша. Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента</p>	2	2

	6	<p>Снежки. Десерты «фламбе». 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. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи горячих сладких блюд, десертов. Температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов.</p>	2	2
	7	<p>Фондю. 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. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи горячих сладких блюд, десертов. Температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов.</p>	2	2
	8- 9 - 10	<p>Лабораторное занятие. Приготовление горячих десертов. Организация приготовления и приготовление горячих десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизация потерь питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечение безопасности готовой продукции; определение степени готовности, доведение до вкуса горячих десертов; оценка качества органолептическим способом; предупреждение в процессе приготовления, выявление и исправление исправимых дефектов, отбраковывание недоброкачественных десертов; охлаждение и замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для горячих десертов сложного ассортимента; организация, контроль, выполнение порционирования, оформление сложных горячих десертов; сервировка для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания.</p>	6	3
	11	<p>Практическое занятие. Работа со сборником рецептов Проведение необходимых расчётов. Разработка технологической карты. Выполнение эскизов способов оформления десертов.</p>	2	3
<p>Самостоятельная работа обучающихся: Изучение технологии приготовления новых видов и способов оформления десертов. Выполнение реферата.</p>			2	3

<p>Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		20	
<p>Тема 3.1. Технология приготовления напитков</p>	<p>Содержание:</p> <p>1 Классификация и ассортимент холодных напитков. Классификация и ассортимент холодных напитков. Пищевая ценность Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним при приготовлении напитков. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Способы сервировки и варианты оформления, правила хранения напитков. Температурный режим хранения, температура подачи. Требования к качеству холодных напитков. Правила проведения бракеража. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента</p> <p>2 Технология приготовления холодных напитков Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады. Температурный режим и правила приготовления холодных напитков. Техника порционирования, варианты оформления холодных напитков для подачи. Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента. Методы сервировки и подачи холодных напитков. Температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента Требования к безопасности хранения готовых холодных напитков</p> <p>3 Приготовление холодных напитков Смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и напитки из него. Температурный режим и правила приготовления. Техника порционирования, варианты оформления напитков для подачи. Методы сервировки и подачи холодных напитков. Температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента Требования к безопасности хранения готовых холодных напитков.</p> <p>4 Классификация и ассортимент горячих напитков.</p>	2	2

		Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.		
	5	Технология приготовления горячих напитков Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента: чай, кофе, какао, шоколад. Технология приготовления. Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.	2	2
	6	Приготовление горячих напитков Горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д. Рецептуры, технология приготовления, способы подачи.	2	2
	7-8 -9	Лабораторное занятие. Приготовление холодных и горячих напитков. Организация приготовления и приготовление холодных и горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизация потерь питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечение безопасности готовой продукции; определение степени готовности, доведение до вкуса холодных и горячих напитков; оценка качества органолептическим способом; предупреждение в процессе приготовления, выявление и исправление исправимых дефектов, отбраковывание недоброкачественных холодных и горячих напитков; охлаждение и замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для холодных и горячих напитков сложного ассортимента; организация, контроль, выполнение порционирования, оформление сложных холодных и горячих напитков; сервировка для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания.	6	3
		Самостоятельная работа обучающихся: Работа с информационными ресурсами. Разработка технологических карт. Составление алгоритмов приготовления напитков. Проведение необходимых расчётов. Выполнение эскизов способов оформления напитков. Составление слайдовой презентации оформления и подачи напитков.	2	3
Раздел 4. Разработка, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе			22	

авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
Тема 4.1. Разработка технологии приготовления десертов, напитков.	Содержание			
	1	Правила адаптации, разработки рецептур десертов и напитков Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2	2
	2	Лабораторное занятие. Организация процесса приготовления и приготовление холодных сложных десертов. Работа с информационными ресурсами. Выбор рецептуры. Адаптация рецептур холодных сложных десертов в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Составление алгоритмов приготовления основ для десертов. Составление алгоритмов приготовления десертов. Составление документации на разработанное блюдо. Расчёты по формулам. Выполнение расчётов сырья. Выхода готовой продукции. Составление заявки на продукты. Составление технико-технологической карты. Принятие решения по организации процесса приготовления сложных холодных десертов. Выполнение расчётов по формулам. Получение продуктов. Органолептическая оценка качества продуктов. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Приготовление десертов с использованием различных способов и приёмов. Выбор вариантов оформления. Выбор способов сервировки и подачи сложных холодных десертов. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6	3
3	Лабораторное занятие. Организация процесса приготовления и приготовление горячих сложных десертов. Работа с информационными ресурсами. Выбор рецептуры. Адаптация рецептур горячих сложных десертов в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Составление алгоритмов приготовления основ для десертов. Составление алгоритмов приготовления десертов. Составление документации на разработанное блюдо. Расчёты по формулам. Выполнение расчётов сырья. Выхода готовой продукции. Составление заявки на продукты. Составление технико-технологической карты. Принятие решения по организации процесса приготовления сложных горячих десертов. Выполнение расчётов по формулам. Получение продуктов. Органолептическая оценка качества продуктов. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования.	6	3	

		Приготовление десертов с использованием различных способов и приёмов. Выбор вариантов оформления. Выбор способов сервировки и подачи сложных горячих десертов. Оценка качества и безопасности готовой продукции.		
	4	Лабораторное занятие. Организация процесса приготовления и приготовление холодных и горячих сложных напитков. Работа с информационными ресурсами. Выбор рецептуры. Адаптация рецептур в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Составление алгоритмов приготовления напитков. Расчёты по формулам. Выполнение расчётов сырья. Выхода готовой продукции. Составление заявки на продукты. Составление технико-технологической карты. Принятие решения по организации процесса приготовления сложных напитков. Выполнение расчётов по формулам. Получение продуктов. Органолептическая оценка качества продуктов. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Приготовление десертов с использованием различных способов и приёмов. Выбор вариантов оформления. Выбор способов сервировки и подачи сложных напитков. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6	3
		Самостоятельная работа обучающихся: Работа с информационными ресурсами, нормативно-технологической документацией. Разработка технико-технологических карт.	2	3
Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена по МДК. 04.01 и МДК. 04.02			8	2
МДК. 04.02 - 114 ч Занятия во взаимодействии с преподавателем – 98 часов (из них практических занятий – 6 ч., лабораторных занятий – 42 ч.); самостоятельной работы обучающегося – 8 часов. Промежуточная аттестация – 8 ч				
Учебная практика. Виды работ и трудовые действия - разработка, изменение ассортимента, разработка и адаптирование рецептур холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечение наличия, контроль хранения и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценка их качества и соответствия технологическим требованиям; - организация и проведение подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применение, комбинирование различных способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;			36	3

<p>- порционирование (комплектование), эстетичное упаковывание на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p><i>Промежуточная аттестация в форме зачёта</i></p>		
<p>Производственная практика. Виды работ и трудовые действия</p> <p>- разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>- организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,</p> <p>- приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>- упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>- контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>- контроль хранения и расхода продуктов.</p> <p><i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</i></p>	108	3
<p>Экзамен по ПМ.04</p>	6	2-3
<p>Всего – 304 часа</p> <p>Занятия во взаимодействии с преподавателем – 136 часов (в том числе практических занятий – 20 ч. лабораторных работ – 42 ч.); самостоятельной работы обучающегося – 10 часов.</p> <p>Учебная практика – 36 часов;</p> <p>Производственная практика – 108 часов;</p> <p>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 (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Наименование	Оснащение
Учебный кабинет технологии кулинарного производства	Рабочее место преподавателя; Рабочее место обучающегося: парты- 15 шт., стулья – 30 шт.
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал)	Проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет
Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков:	основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные электронные - 15 шт., пароконвектомат - 6 шт., конвекционная печь – 1 шт., микроволновая печь - 9 шт., расстоечный шкаф - 1 шт., плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на обучающегося - 7 шт., фритюрница – 1 шт., электрогриль (жарочная поверхность) - 1 шт., гриль (саламандр) - 1 шт., электроблинница - 1 шт., электромармиты - 4 шт., кофемашина с капучинатором - 1 шт., ховоли - 2 шт., шкаф холодильный - 3 шт., шкаф морозильный - 1 шт., шкаф шоковой заморозки - 1 шт., льдогенератор - 2 шт., охлаждаемый прилавок-витрина - 1 шт., стол холодильный с охлаждаемой горкой – 1 шт., тестораскаточная машина - 1 шт., планетарный миксер - 3 шт., диспансер для подогрева тарелок – 1 шт., блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) -11 шт., мясорубка - 2 шт., слайсер - 2 шт., машина для вакуумной упаковки – 1 шт., куттер (для тонкого измельчения) - 1 шт., процессор кухонный – 1, овощерезка – 1 шт., миксер для коктейлей – 3 шт., привод универсальный с механизмом для нарезки, протирания, взбивания - 1 шт., соковыжималка для цитрусовых - 1 шт., кофемолка – 1 шт., лампа ля карамели – 2 шт., аппарат для темперирования шоколада - 2 шт., стол с охлаждаемой поверхностью – 1 шт., сифон – 1 шт., газовая горелка (для карамелизации) – 3 шт., набор инструментов для карвинга - 15 шт., овоскоп - 1 шт., нитраттестер - 1 шт., машина посудомоечная – 2 шт., стол производственный с моечной ванной – 15 шт., стеллаж передвижной – 6 шт., моечная ванна двухсекционная - 1 шт.; инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь: функциональные емкости из нержавеющей стали - 7 шт., набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт., набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт., сковорода - 15 шт., гриль сковороды - 5 шт., набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая - 15 комплектов, подставка для разделочных досок - 15 шт., мерный стакан - 15 шт., венчик - 15 шт., миски

	нержавеющая сталь – 35 шт., сито - 15 шт., шенуа – 15 шт., лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт., половник - 7 шт., шумовка – 5 шт., щипцы кулинарные универсальные – 5 шт., щипцы кулинарные для пасты - 2 шт., набор ножей «поварская тройка» - 15 шт., насадки для кондитерских мешков – 3 комплекта, набор выемок (различной формы) - 2 комплекта, корзина для мусора - 4 шт.
--	---

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные издания

Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044>

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, 2023. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178>

Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352>

Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147353>

Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147354>

Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147262>

Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250>

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, 2023. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652>

Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151691>

3.2.2. Нормативные документы отраслевой направленности, используемые в учебной деятельности:

42. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
43. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
44. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями)
45. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
46. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
47. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
48. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
49. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
50. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
51. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
52. 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.
53. 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.
54. 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.
55. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
56. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

3.2.3. Интернет ресурсы:

Журнал "Современный ресторан"
"Панорама" <http://restoran.panor.ru>

Автор/создатель: Издательский дом

<http://www.gastronom.ru>

<http://www.restoranoff.ru>

<http://www.frio.ru>

<http://kuking.net>

<http://lacucinaitaliana.ru>

<http://supercook.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код компетенций	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;</p> <p>размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;</p> <p>обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>проведение маркировки ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>тестирование, оценка выполнения лабораторных работ, оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (приучающие)</p> <p>Комплексный экзамен по МДК Экзамен по ПМ, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП</p>
ПК 4.2	<p>десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видови форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p>	<p>Тестирование</p> <p>Оценка выполнения лабораторных работ, Оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и</p>

	<p>выбор способов и техник при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентация холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> <p>Комплексный экзамен по МДК Экзамен по ПМ, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП</p>
<p>ПК 4.3.</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке</p>	<p>Тестирование</p> <p>Оценка выполнения лабораторных работ,</p> <p>Оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах</p>

	<p>горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентация горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>профессионального мастерства (при участии)</p> <p>Комплексный экзамен по МДК Экзамен по ПМ, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП</p>
<p>ПК 4.4.</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус,</p>	<p>Тестирование</p> <p>Оценка выполнения лабораторных работ,</p> <p>Оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> <p>Комплексный экзамен по МДК Экзамен по ПМ, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП</p>

	<p>текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов; выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных напитков сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК 4.5.</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих напитков сложного ассортимента; выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>Тестирование Оценка выполнения лабораторных работ, Оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) Комплексный экзамен по МДК Экзамен по ПМ, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП</p>

	соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.6.	<p>разработка и адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности и способов их последующей обработки;</p> <p>выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>Тестирование</p> <p>Оценка выполнения лабораторных работ,</p> <p>Оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> <p>Комплексный экзамен по МДК Экзамен по ПМ, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП</p>
ОК 01.	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль:</p> <p>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>заданий на практических занятиях</p> <p>заданий по учебной и производственной практике, заданий для внеаудиторной самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>практических заданий на комплексном экзамене по МДК;</p> <p>-заданий на экзамене по модулю ПМ;</p>
ОК. 02	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, 	<p>Защита отчетов по учебной и</p>

	необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	производственной практикам, заданий на зачете по учебной практике, заданий на дифференцированном зачете по производственной практике
ОК.03	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04.	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06.	понимание значимости своей профессии	
ОК 07.	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	
ОК 09.	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10.	- 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	
ОК 11	эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.05. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

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 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида деятельности (ВД 5) «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующих общих компетенций (ОК), профессиональных компетенций (ПК) и личностных результатов (ЛР):

1.1.1 Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций и личностных результатов
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти

	на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

1.1.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен

Иметь практический опыт в	<ul style="list-style-type: none"> - разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке
----------------------------------	--

	<p>качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; - приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроле хранения и расхода продуктов.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; - проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации

	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.
--	--

1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего часов: 412 часов

Из них на освоение МДК: 172 часа

самостоятельная работа: 10 часов

практики, в том числе учебная: 72 часа

производственная: 144 часа

Промежуточная аттестация: 14 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды формируемых компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Занятия во взаимодействии с педагогом			Самостоятельная работа обучающегося Всего, часов	В том числе консультации, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. практические и лабораторные занятия, часов	Экзамен				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		40	36	14	-	4	-	-	-
ПК 5.1. ОК 01-07,09,10,11 ЛР 3,4,5,7, 11	Раздел 1. Организация процесса приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	40	36	14	-	4	-	-	-
МДК. 05.02. Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		142	136	62	-	6			
ПК 5.1. ПК 5.2. ОК 01-07,09,10,11 ЛР 3,4,5,7, 11	Раздел 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	14	14	2 ч. пр зан.	-	-		-	-
ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.6. ОК 01-07,09,10,11 ЛР 3,4,5,7, 11	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	26	26	2 ч. прак зан. 6 ч. – лаб.зан.	-	-			

ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.4. ПК 5.6. ОК 01-07,09,10,11 ЛР 3,4,5,7, 11	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	44	44	4 ч – пр зан. 18 – лаб. раб.	-	-		-	
ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.4. ПК 5.5. ПК 5.6. ОК 01-07,09,10,11 ЛР 3,4,5,7, 11	Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации пирожных, тортов, конфет и десертов сложного ассортимента	58	52	6 ч.пр. зан. 24 ч -лаб. зан.	-	6			
комплексный экзамен по МДК. 05.01. и МДК. 05.02.		8					2		
ПК 5.1. – 5.6. ОК 01-07,09,10,11 ЛР 3,4,5,7, 11	Учебная практика (УП .05)	72						72	
ПК 5.1. – 5.6. ОК 01-07,09,10,11 ЛР 3,4,5,7, 11	Производственная практика (ПП. 05)	144							144
Промежуточная аттестация: 1) зачёт по УП.05 2) дифференцированный зачёт по ПП.05									
3) экзамен по ПМ. 05		6			6		-		
Всего:		412	172	76 (28 ч. – пр.зан. 48 ч. – лаб зан.)	14	10	2	72	144

2.2. 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
<i>4 курс, 7 семестр</i>			
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		40	
Раздел 1. Организация процесса приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		<i>36</i>	
Тема 1.1. Организация работы кондитерского и мучного цеха.	Содержание:		
	1 Введение. Актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Основные понятия и процессы: рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные.	2	2
	2 Организация работы кондитерского и мучного цеха. Назначение, планировка, оснащение кондитерского и мучного цеха. Организация работ на различных участках цеха, последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	2
	3 Нормативно-технологическая документация кондитерского производства. Нормативно-технологическая документация, регулирующая санитарно-гигиенические	2	2

	требования к процессам производства продукции, требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептов, отраслевые стандарты, порядок их использования		
4	Оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования. Взбивальные машины. Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Правила ухода за машинами. Современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения. Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки.	2	2
5	Практическое занятие. Оборудование кондитерского и мучного цеха. Составление схем рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря в соответствии с видом работ, требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; объяснение правил и демонстрация приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования.	2	3
6	Инвентарь кондитерского и мучного цеха. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	2	2
7	Практическое занятие. Организация рабочих мест кондитера. Составление схем организации рабочего места: объяснение правил и демонстрация приемов безопасной эксплуатации производственного инвентаря; выбор и рациональное размещение на рабочем месте инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты. Решение ситуационных задач по разъяснению ответственности за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; обеспечению своевременности текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	2	3
8	Практическое занятие. Современное оснащение кондитерского производства. Современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения. 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	2	3

		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	9	Санитарно-гигиенические требования к содержанию кондитерского цеха. Санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); 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;	2	2
	10	Практическое занятие. Работа с нормативной документацией. Решение ситуационных задач по применению регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, санитарных требований, ответственности за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	2	3
Тема 1.2. Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству	Содержание:			
	11	Подготовка основного сырья к производству. 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. новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления.	2	2
	12	Подготовка вспомогательного сырья к производству. 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. Принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами.	2	2
	13	Практическое занятие. Взаимозаменяемость сырья. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья. Выполнение расчётов на взаимозаменяемость сырья. Применение норм взаимозаменяемости сырья и продуктов. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, с использованием региональных, сезонных продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	3
	14	Практическое занятие. Расчет необходимого количества сырья. Составление заявки на склад. Решение расчетных и ситуационных задач: оценка наличия ресурсов; составление заявки и обеспечение получения продуктов (по количеству и качеству) для производства	2	3

		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов.		
	15	Контроль качества сырья и продукции. Методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	2
	16	Практическое занятие. Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции. Работа с нормативной документацией, определяющей правила оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов. Заполнение таблиц по оценке качества и безопасности сырья, продуктов, материалов.	2	3
Тема 1.3. Особенности технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание			
	17	Виды теста, способы его разрыхления. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания. Классификация видов теста, способы разрыхления.	2	2
	18	Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов. Сущность процессов, происходящих при тепловой обработке полуфабрикатов и изделий. Органолептические способы определения готовности выпеченных изделий.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: 1) работа с информационными ресурсами Интернет и дополнительными источниками информации по изучению новых видов технологического оборудования, инвентаря, инструментов, сырья для приготовления мучных кондитерских изделий; 2) подготовка сообщений, презентаций; 3) составление кроссворда; 4) составление терминологического словаря.		4	3
Промежуточная аттестация в форма комплексного экзамена с МДК.05.02.				
Итого по МДК. 05.01. - 40 ч Занятия во взаимодействии с преподавателем – 36 часов (из них теоретическое обучение – 22 ч., практических занятий – 14 ч.); самостоятельной работы обучающегося – 4 часа;				
4 курс, 7 семестр				

<p>МДК. 05.02. Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>		150	
<p>Раздел 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>		14	
<p>Тема 1.1. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Содержание</p> <p>1 Сахарные сиропы. Помада. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сахарных сиропов. Температурный, временной режим и правила приготовления; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения.</p> <p>2 Крема. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение кремов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кремов сливочных, белковых, на сливках. Температурный, временной режим и правила приготовления; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения.</p> <p>3 Крема. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение кремов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кремов заварных, муссов и прочих. Температурный, временной режим и правила приготовления; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при</p>	2	2

		приготовлении; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения.		
4	Желе. Глазури. Посыпки. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение желе, глазури, посыпок. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов. Температурный, временной режим и правила приготовления; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения.	2	2	
5	Карамель. Шоколад. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение карамели и отделочных полуфабрикатов из шоколада. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов. Температурный, временной режим и правила приготовления; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения.	2	2	
6	Мастика. Марципан. Последовательность выполнения технологических операций при работе с мастикой и марципаном. Температурный, временной режим и правила приготовления; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения.	2	2	
7	Практическое занятие. Расчет рецептур. Решение задач на расчет необходимого для приготовления отделочных полуфабрикатов сырья, взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью с учетом норм взаимозаменяемости. Оформление заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов. Составление технологической схемы приготовления полуфабриката, оформление нормативной документации;	2	3	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных		26		

изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента				
Тема 2.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	Содержание			
	1	Безопарное дрожжевое тесто. Хлебобулочные изделия: понятие, ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; Рецептуры, технология приготовления дрожжевого теста безопасным способом.	2	2
	2	Опарное дрожжевое тесто. Рецептуры, технология приготовления дрожжевого теста опарным способом. Опара, способы определения её готовности. Виды опарного теста.	2	2
	3	Разделка, расстойка, выпечка изделий. Способы разделки теста. Способы отделки изделий до и после выпечки. Расстойка, понятие, назначение. Способы тепловой обработки изделий из дрожжевого теста. Выпекание, жарка во фритюре.	2	2
	4	Хлебобулочные изделия. Хлеб. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	2	2
	5	Приготовление фаршей и начинок. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения, использование. Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых полуфабрикатов промышленного производства. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	2	2
6	Изделия из теста с фаршем. Ассортимент: пироги, кулебяки, мелкоштучные изделия, рецептуры, методы приготовления изделий из теста с фаршем, температурный, временной режим и правила приготовления; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила	2	2	

		взаимозаменяемости продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления изделий для подачи; методы сервировки и подачи изделий; требования к безопасности хранения изделий; правила маркирования упакованных изделий.		
7	Изделия, жаренные во фритюре. Блины. Оладьи. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления жаренных во фритюре: пирожков, пончиков, беляшей, хвороста; блинов, оладий, температурный, временной режим и правила приготовления; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления изделий для подачи; методы сервировки и подачи изделий; требования к безопасности хранения изделий; правила маркирования упакованных изделий.	2	2	
8	Дрожжевое слоеное тесто, изделия из него. Ассортимент: слойки с начинками, круасаны, рецептуры, методы приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста, температурный, временной режим и правила приготовления; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления изделий для подачи; методы сервировки и подачи изделий; требования к безопасности хранения изделий; правила маркирования упакованных изделий.	2	2	
9	Сложные хлебобулочные изделия. Ассортимент: рулеты, крендели, плетенки, рецептуры, методы приготовления хлебобулочных изделий сложного ассортимента, температурный, временной режим и правила приготовления; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления изделий для подачи; методы сервировки и подачи изделий; требования к безопасности хранения изделий; правила маркирования упакованных изделий.	2	2	
10	Практическое занятие. Расчет и разработка рецептур. Подбор типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для	2	3	

		разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдение баланс жировых и вкусовых компонентов; выбор формы, текстуры хлебобулочных изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинирование разных методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; изменение рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; расчет количества сырья, продуктов, массы готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформление акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оформление заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.		
	11-13	Лабораторное занятие. Приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента. Организация процесса приготовления и приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента: взвешивание, отмеривание продуктов, входящих в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; использование региональных, сезонных продуктов для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контроль, выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки сырья, продуктов; соблюдение, контроль температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; доведение теста до определенной консистенции; определение степени готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владение техниками, контроль применения техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; выбор в соответствии со способом приготовления, безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды; проверка качества готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	6	3
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			44	
Тема 3.1.	Содержание:			

Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	1	Пресное сдобное тесто, изделия из него. Блинчатое тесто, изделия из него Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления. Температурный, временной режим и правила приготовления изделий; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении изделий; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления изделий для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос изделий; методы сервировки и подачи изделий; требования к безопасности хранения изделий; правила маркирования упакованных изделий.	2	2
	2	Песочное тесто, полуфабрикаты из него. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления песочного теста, полуфабрикатов из него. Температурный, временной режим и правила приготовления изделий; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении изделий; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления изделий для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос изделий; методы сервировки и подачи изделий; требования к безопасности хранения изделий; правила маркирования упакованных изделий.	2	2
	3	Изделия из песочного теста. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления песочного теста и изделий из него. Температурный, временной режим и правила приготовления изделий; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении изделий; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления изделий для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос изделий; методы сервировки и подачи изделий; требования к безопасности хранения изделий; правила маркирования упакованных изделий.	2	2
	4	Пряничное тесто, изделия из него. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления пряничного теста и изделий из него. Температурный, временной режим и правила приготовления изделий; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении изделий; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления изделий для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос изделий; методы сервировки и подачи изделий;	2	2

		требования к безопасности хранения изделий; правила маркирования упакованных изделий.		
5-7		Лабораторное занятие. Приготовление изделий из песочного и пряничного теста сложного ассортимента. Организация процесса приготовления и приготовление изделий из песочного и пряничного теста сложного ассортимента: взвешивание, отмеривание продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой; использование региональных, сезонных продуктов для приготовления изделий; контроль, выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки сырья, продуктов; соблюдение, контроль температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий; изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий; доведение теста до определенной консистенции; определение степени готовности изделий; владение техниками, контроль применения техник, приемов замеса различных видов теста, формования изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий; выбор в соответствии со способом приготовления, безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды; проверка качества готовых изделий.	6	3
8		Бисквитное тесто, полуфабрикаты из него. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления бисквитного теста, полуфабрикатов из него. Температурный, временной режим и правила приготовления полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении полуфабрикатов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования полуфабрикатов, требования к безопасности хранения полуфабрикатов; правила маркирования упакованных полуфабрикатов	2	2
9		Виды бисквитное тесто, полуфабрикаты из него. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления бисквитного теста, полуфабрикатов из него. Температурный, временной режим и правила приготовления полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении полуфабрикатов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования полуфабрикатов, требования к безопасности хранения полуфабрикатов; правила маркирования упакованных полуфабрикатов	2	2
Итого за 7 семестр – 58 часов, в том числе практических занятий – 4 ч. лабораторных занятий – 12 ч.				
<i>4 курс, 8 семестр</i>				

Тема 3.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	1	Изделия из бисквитного теста. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления бисквитного теста и изделий из него. Температурный, временной режим и правила приготовления изделий; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении изделий; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления изделий для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос изделий; методы сервировки и подачи изделий; требования к безопасности хранения изделий; правила маркирования упакованных изделий.	2	2
	2-4	Лабораторное занятие. Приготовление изделий из бисквитного теста сложного ассортимента. Организация процесса приготовления и приготовление изделий из бисквитного теста сложного ассортимента: взвешивание, отмеривание продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой; использование региональных, сезонных продуктов для приготовления изделий; контроль, выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки сырья, продуктов; соблюдение, контроль температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий; изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий; доведение теста до определенной консистенции; определение степени готовности изделий; владение техниками, контроль применения техник, приемов замеса различных видов теста, формования изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий; выбор в соответствии со способом приготовления, безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды; проверка качества готовых изделий.	6	3
	5	Пресное слоеное тесто, полуфабрикаты и изделия из него. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления пресного слоеного теста, полуфабрикатов и изделий из него. Температурный, временной режим и правила приготовления изделий; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении изделий; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления изделий для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос изделий; методы сервировки и подачи изделий; требования к безопасности хранения изделий; правила маркирования упакованных изделий.	2	2
	6	Заварное тесто, полуфабрикаты и изделия из него. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления заварного теста, полуфабрикатов и изделий из него. Температурный, временной режим и	2	2

		правила приготовления изделий; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении изделий; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления изделий для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос изделий; методы сервировки и подачи изделий; требования к безопасности хранения изделий; правила маркирования упакованных изделий.		
7-9	Лабораторное занятие. Приготовление изделий из пресного слоеного теста сложного ассортимента. Организация процесса приготовления и приготовление изделий из пресного слоеного теста сложного ассортимента: взвешивание, отмеривание продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой; использование региональных, сезонных продуктов для приготовления изделий; контроль, выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки сырья, продуктов; соблюдение, контроль температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий; изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий; доведение теста до определенной консистенции; определение степени готовности изделий; владение техниками, контроль применения техник, приемов замеса различных видов теста, формования изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий; выбор в соответствии со способом приготовления, безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды; проверка качества готовых изделий.	6	3	
10	Тесто воздушное, миндальное, полуфабрикаты и изделия из него. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления воздушного, миндального, теста, полуфабрикатов и изделий из него. Температурный, временной режим и правила приготовления изделий; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении изделий; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления изделий для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос изделий; методы сервировки и подачи изделий; требования к безопасности хранения изделий; правила маркирования упакованных изделий.	2	2	
11	Тесто вафельное, сахарное, полуфабрикаты и изделия из него. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления вафельного, сахарного теста, полуфабрикатов и изделий из него. Температурный, временной режим и правила приготовления изделий; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды,	2	2	

		используемых при приготовлении изделий; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления изделий для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос изделий; методы сервировки и подачи изделий; требования к безопасности хранения изделий; правила маркирования упакованных изделий.		
	12	Практическое занятие. Расчет и разработка рецептур. Подбор типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдение баланс жировых и вкусовых компонентов; выбор формы, текстуры изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинирование разных методов приготовления изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; изменение рецептуры изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; расчет количества сырья, продуктов, массы готовых изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформление заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления изделий сложного ассортимента.	2	3
	13	Практическое занятие. Оформление документации на разработанное изделие. оформление акта проработки новой или адаптированной рецептуры; составление технико - технологической карты. Составление технологической схемы приготовления изделия	2	3
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации пирожных, тортов, конфет и десертов сложного ассортимента			58	
Тема 4.1 Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Содержание:			
	1	Технологические особенности приготовления пирожных и тортов. Пирожные и торты: понятие, классификация, 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 сложного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Методы приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания; рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов сложного ассортимента.	2	2
	2	Пирожные и торты бисквитные. Методы приготовления пирожных и тортов бисквитных: ассортимент, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения. Правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов сложного ассортимента; органолептические способы определения	2	2

		готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов.		
3	Пирожные и торты песочные Методы приготовления пирожных песочных и слоеных: Методы приготовления пирожных и тортов бисквитных: ассортимент, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения. Правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов сложного ассортимента; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов.	2	2	
4	Пирожные и торты слоеные. Пирожные и торты медовые. Методы приготовления пирожных и тортов бисквитных: ассортимент, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения. Правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов сложного ассортимента; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов.	2	2	
5	Пирожные и торты воздушные. Пирожные заварные. Методы приготовления пирожных и тортов бисквитных: ассортимент, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения. Правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов сложного ассортимента; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов.	2	2	
6	Практическое занятие. Расчет и разработка рецептур. Подбор типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдение баланс жировых и вкусовых компонентов; выбор формы, текстуры изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинирование разных методов приготовления изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; изменение рецептуры изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; расчет количества сырья, продуктов, массы готовых изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформление акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оформление заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента.	2	3	
7-9	Лабораторное занятие. Приготовление пирожных и тортов сложного ассортимента. Организация процесса приготовления и приготовление пирожных и тортов сложного ассортимента: взвешивание, отмеривание продуктов, входящих в состав изделий в	6	3	

		соответствии с рецептурой; использование региональных, сезонных продуктов для приготовления изделий; контроль, выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки сырья, продуктов; соблюдение, контроль температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий; изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий; доведение теста до определенной консистенции; определение степени готовности изделий; владение техниками, контроль применения техник, приемов замеса различных видов теста, формования изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий; выбор в соответствии со способом приготовления, безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды; проверка качества готовых изделий.		
Тема 4.1 Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	10	Фигурные и фирменные торты. Фигурные и фирменные торты: основные понятия, методы приготовления: ассортимент, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения. Правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов сложного ассортимента; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Правила организации проработки рецептур на фирменные изделия; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости изделий.	2	2
	11	Антреме. Антреме: основные понятия, ассортимент, рецептуры, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения; правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; требования к качеству; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов.	2	2
	12-14	Лабораторное занятие. Приготовление антреме. Организация процесса приготовления и приготовление антреме: взвешивание, отмеривание продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой; использование региональных, сезонных продуктов для приготовления изделий; контроль, выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки сырья, продуктов; соблюдение, контроль температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий; изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий; доведение теста до определенной консистенции; определение степени готовности изделий; владение техниками, контроль применения техник, приемов замеса различных видов теста, формования изделий, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий; выбор в соответствии	6	3

		со способом приготовления, безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды; проверка качества готовых изделий.		
15	Десерты. Десерты: основные понятия, ассортимент, рецептуры, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения; правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; требования к качеству; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов.		2	2
16-18	Лабораторное занятие. Приготовление десертов. Организация процесса приготовления и приготовление десертов: взвешивание, отмеривание продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой; использование региональных, сезонных продуктов для приготовления изделий; контроль, выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки сырья, продуктов; соблюдение, контроль температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий; изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий; доведение теста до определенной консистенции; определение степени готовности изделий; владение техниками, контроль применения техник, приемов замеса различных видов теста, формования изделий, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий; выбор в соответствии со способом приготовления, безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды; проверка качества готовых изделий.		6	3
19	Начинки для конфет. Начинки для конфет: ассортимент, рецептуры, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения; правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; требования к качеству; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов.		2	2
20	Конфеты. Конфеты: ассортимент, рецептуры, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения; правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; требования к качеству; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов.		2	2
21-23	Лабораторное занятие. Приготовление конфет. Организация процесса приготовления и приготовление конфет: взвешивание, отмеривание продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой; использование региональных, сезонных продуктов для приготовления изделий; контроль, выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки сырья, продуктов; соблюдение, контроль температурного и временного режима процессов приготовления:		6	3

		владение техниками, контроль применения техник, приемов формования изделий, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий; выбор в соответствии со способом приготовления, безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды; проверка качества готовых изделий.		
24	Практическое занятие. Расчет и разработка рецептур. Подбор типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур изделий с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдение баланс жировых и вкусовых компонентов; выбор формы, текстуры изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинирование разных методов приготовления изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; изменение рецептуры изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; расчет количества сырья, продуктов, массы готовых изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформление заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента.		2	3
25	Практическое занятие. Оформление документации на разработанное изделие Оформление акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оформление технико-технологических карт		2	3
26	Презентация хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Ассортимент, актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные.		2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: 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.); 3) подготовка сообщений, презентаций.		6	3
Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена по МДК. 05.01. и МДК. 05.02.			8 (в том числе консультация – 2 часа)	
Итого за 8 семестр по МДК. 05.02. – 92 ч. Занятия во взаимодействии с преподавателем – 78 часов (из них теоретическое обучение – 32 ч., практических занятий – 10 ч. лабораторных работ -36 ч.); самостоятельной работы обучающегося – 6 часов; Промежуточная аттестация – 8 ч.				

<p>Итого по МДК. 05.02. Занятия во взаимодействии с преподавателем – 136 часов (из них теоретическое обучение – 74 ч., практических занятий – 14, лабораторных работ – 48 ч.); самостоятельной работы обучающегося – 6 часов; Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена по МДК. 05.01. и МДК. 05.02. –8 ч., в том числе 2 ч консультации</p>		
<p>Учебная практика Виды работ и трудовые действия 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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 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. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями</p>	72	3

<p>и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> <p>Промежуточная аттестация – зачёт</p>		
<p>Производственная практика Виды работ и трудовые действия: 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>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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>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>Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</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>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>	144	3
<p>Экзамен по ПМ. 05</p>	6	2-3
<p>Всего 412 часов, в том числе: занятия во взаимодействии с преподавателем – 172 часа (в том числе лабораторных работ- 48 ч. и практических занятий – 28ч);</p>		

самостоятельной работы обучающегося – 10 часов; учебной практики – 72 часа производственной практики – 144 часа промежуточная аттестация – 14 ч. (в том числе 2 ч. – консультации)	
---	--

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 ПРОГРАММЫ

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

Наименование	Оснащение
Учебный кабинет технологии кондитерского производства:	Компьютер- 1 шт., проектор – 1 шт., наглядные пособия – 10 шт., парты- 15 шт.
Учебный кабинет информационных технологий, лаборатория делопроизводства и оргтехники	15 компьютеров, принтер, мультимедийный проектор, наглядные пособия – 10 шт., парты- 13 шт., компьютерные столы – 15 шт.
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал)	Проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет
Учебный кондитерский цех:	<p>рабочее место преподавателя – 1 шт., место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол – 1 шт., стулья – 5 шт., шкаф для столовой посуды – 1 шт., технические средства обучения (ноутбук – 1 шт., проектор переносной – 1 шт., мультимедийные и интерактивные обучающие материалы); основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные электронные - 2 шт., конвекционная печь – 4 шт., микроволновая печь – 4 шт., подовая печь (для пиццы) – 1 шт., расстоечный шкаф – 1шт., плита электрическая - 1 шт., шкаф холодильный - 1шт., шкаф морозильный – 1шт., шкаф шоковой заморозки – 2 шт., льдогенератор – 1 шт., фризер – 1шт., тестораскаточная машина (настольная) – 1 шт., планетарный миксер – 2 шт., тестомесильная машина (настольная) – 1шт., миксер (погружной) – 4 шт., мясорубка – 1шт., куттер – 1шт., соковыжималка – 1шт., пресс для пиццы – 1 шт., лампа для карамели – 4 шт., аппарат для темперирования шоколада – 2 шт. газовая горелка (для карамелизации) – 6 шт., термометр инфрокрасный – 1 шт., термометр со щупом – 1 шт., овоскоп – 1шт., машина для вакуумной упаковки – 1шт., производственный стол с моечной ванной – 1 шт., производственный стол с деревянным покрытием – 1 шт., производственный стол с мраморным покрытием – 1шт., моечная ванна (двухсекционная) – 2 шт., стеллаж передвижной – 4 шт.;</p> <p>инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь: дежи к тестомесильной машине - 2 шт., дежи к миксерам - 4 шт., миски из нержавеющей стали - 3 шт., гастроемкости из</p>

	<p>нержавеющей стали - 8 шт., кастрюли 1.5-2л - 8 шт., сковорода - 7 шт., разделочные доски (пластик): белая - 1 шт., подставка для разделочных досок - 1 шт., миски полусферические - 2 шт., мерный стакан - 1 шт., противни - 10 шт., перфорированные противни для багетов - 4 шт., венчик - 1 шт., сито - 1 шт., шенуа - 1 шт., лопатки - 2 шт., щипцы универсальные - 5 шт., скребки пластиковые - 10 шт., скребки металлические - 4 шт., кисти силиконовые - 10 шт., круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см - по 4 шт. каждого размера, формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) - 30 шт., формы для саваренов - 4 шт., формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого - 30 шт., нож - 1 шт., нож пила (300мм) - 2 шт., палетта (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см) - 4 шт., кондитерские мешки - 1 шт., насадки для кондитерских мешков - 2 комплекта, ножницы - 7 шт., резцы (фигурные) для теста, марципана - 3 шт., кондитерские гребенки - 3 шт., силиконовые коврики для выпечки - 10 шт., силиконовые коврики для макарун, эклеров - 3 шт., вырубки (выемки) для печенья, пряников - 3 комплекта, формы для конфет - 4 шт., формы для шоколадных фигур - 4 шт., набор молдов для мастики, карамели, шоколада - 3 шт., набор медных ложек - 3 шт., скалки рифленые - 5 шт., скалки - 1 шт., делитель торта - 3 шт., терки - 3 шт., трафареты - 5 шт., решетка с поддоном для глазирования - 2 шт., инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом - 3 комплекта, силиконовые коврики для айсинга - 4 шт., перчатки для карамели - 2 шт., помпа для работы с карамелью - 2 шт., подставки для тортов вращающиеся - 7 шт., набор выемок - 2 комплекта, совки для сыпучих продуктов - 4 шт., подносы - 8 шт., дуршлаг - 4 шт., подложки для тортов (деревянные) - 4 шт., корзина для мусора - 4 шт.</p>
--	---

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники:

Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147255>

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, 2023. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178>

Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 156 с. — ISBN 978-5-

8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352>

Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146905>

Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250>

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, 2023. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652>

3.2.2. Нормативные источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб: Профи, 2011. - 296 с.
2. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия» – М.: Изд-во «Хлебпродинформ», 2000.
3. Приложение к Сборнику рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенья, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. – М.: Изд-во «Хлебпродинформ», 2000

3.2.3. Интернет источники:

1. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» (в редакции Федерального закона от 9 января 1996 года N 2-ФЗ) (с изменениями на 11 июня 2021 года). Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/9005388>.
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 2 июля 2021 года). Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/901729631>.
3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 (с изменениями на 6 июля 2011 года). Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/901806306?marker=6520IM>.
4. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03. Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/901864836>.
5. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Режим доступа: <https://base.garant.ru/74891586/53f89421bbdaf741eb2d1ecc4ddb4c33/>.
6. ГОСТ 31984-2012 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования. Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>.
7. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения. Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>.
8. ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>.

9. ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>.
10. <http://www.gastronom.ru>
11. <http://www.restoranoff.ru>
12. <http://www.frio.ru>
13. <http://kuking.net>
14. <http://lacucinaitaliana.ru>
15. <http://supercook.ru>.

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Код ОК и ПК, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на комплексном экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.

	<p>безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам. 	
<p>ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; 2. соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; 3. 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); 4. профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на комплексном экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.

	<p>инвентарем;</p> <p>5. 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>6. соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. корректное использование цветных разделочных досок; 2. раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; 3. 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) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; 	
--	--	--

	<p>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
<p>ОК 01.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на комплексном экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты

ОК 02.	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения вней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии спараметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	отчетов по учебной и производственной практикам.
ОК 03.	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участие в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности. 	
ОК 05.	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих – толерантность поведения в рабочем коллективе. 	
ОК 06.	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии. <p>Применение стандартов</p>	
ОК 07.	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте. 	
ОК 09.	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности. 	

ОК 09.	<ul style="list-style-type: none"> – 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. 	
ОК 10.	<ul style="list-style-type: none"> – 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. 	
ОК 11	<p>эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.6
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

СОДЕРЖАНИЕ

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

**1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВД 6) «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» и соответствующие общие (ОК), профессиональные компетенции (ПК) и личностные результаты (ЛР).

1.1.2. Перечень общих компетенций и личностных результатов

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской

	продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</p> <p>обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</p>
Уметь	<p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</p> <p>составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</p> <p>планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные</p>

	<p>показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот</p>
Знать	<p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов</p>

1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего часов: 252 часа

Из них на освоение МДК: 114 часов

самостоятельная работа: 16 часов

производственная практика: 108 часов

промежуточная аттестация: 14 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Код формируемых компетенций и личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося	Экзамен	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., консультаций часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
МДК. 06.01 Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала									
ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ОК 01 – 07, 09,10,11 ЛР 3,4,7,11	Раздел 1. Организация производства на предприятиях общественного питания	34	30	10	-	4		-	-
ПК 6.5. 6.4. ОК 01 – 07, 09,10,11 ЛР 3,4,7,11	Раздел 2. Бухгалтерский учёт в общественном питании	30	26	14		4			
ПК 6.3. 6.4. ОК 01 – 07, 09,10,11 ЛР 3,4,7,11	Раздел 3. Управление персоналом	20	16	14		4			
ПК 6.1. 6.4. ОК 01 – 07, 09,10,11 ЛР 3,4,7,11	Раздел 4. Планирование основных показателей производства.	46	42	10	20	4			
Всего по МДК.06.01.		130	114	48	20	16			

ПК 6.1.ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5. 6.4. ОК 01 – 07, 09,10,11 ЛР 3,4,7,11	Производственная практика (по профилю специальности), часов	108					-	108	
Промежуточная аттестация: - экзамен по МДК. 06.01. - дифференцированный зачёт по ПП. 06 - экзамен по ПМ. 06		14/2				8/2 6			
Всего:		252	114	48	20	16	14 /2	-	108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<i>4 курс, 7 семестр</i>			
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала			
Раздел 1. Организация производства на предприятиях общественного питания		34	
Тема 1.1.	Содержание		

<p>Классификация и характеристика предприятий общественного питания.</p>	1	<p>Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания</p> <p>Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания. Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования) Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)</p> <p>Нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей. Санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана. Отраслевые стандарты. Правила внутреннего трудового распорядка ресторана. Правила, нормативы учета рабочего времени персонала. Стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011. Основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания. Структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства. Определение, отличительные признаки, характеристика типов. Требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов.</p>	2	2
--	---	--	---	---

<p>Тема 1.2.</p> <p>Производственные помещения предприятий общественного питания.</p>	2	<p>Характеристика структуры производства.</p> <p>Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.</p> <p>Производство: понятие, типы. Структура производства: понятие, факторы ее определяющие. Влияние типа и класса предприятия на структуру производства. Цеховая и безцеховая структура: понятие, назначение, сравнительный анализ. Цеха: условия создания, классификация, взаимосвязь. Выбор рациональной структуры производства. Основные требования к производственным помещениям. Состав и площадь производственных помещений согласно СНиП. Производственный процесс: понятие, сущность, содержание, основные элементы, принципы организации. Производственный цикл. Технологический процесс: понятие, виды, основные элементы, условия рациональной организации. Понятие о технологических линиях и участках, рабочих местах, зонах обслуживания, организации рабочих мест. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Виды. Назначение. Организация рабочих мест и труда. Нормы оснащенности цехов. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе. Требования к размещению оборудования. Квалификационный состав работников. Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы).</p>	2	2
	3	<p>Заготовочный, доготовочный специализированные цехи.</p> <p>Горячий, холодный. Назначение. Расположение. Режим работы. Организация работы, взаимосвязь с другими цехами. Организация работы отделений: супового и соусного. Отличительные особенности организации работы холодного цеха. Нормы оснащенности цехов. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе. Требования к размещению оборудования. Квалификационный состав работников.</p> <p>Виды. Назначение. Организация рабочих мест и труда. Нормы оснащенности цехов. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе. Требования к размещению оборудования. Квалификационный состав работников. Кулинарный, кондитерский, пирожковый, цех мучных изделий. Назначение. Размещение, режим работы. Организация труда. Нормы оснащенности цехов. Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехах. Требования к размещению оборудования. Квалификационный состав работников.</p>	2	2

	4	<p>Практическое занятие. Организация технологических процессов</p> <p>Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных.</p> <p>Составление схем организации технологических процессов в заготовочных цехах предприятия.</p>	2	3
Тема 1.3.	Содержание			
Принципы и виды планирования работы бригады/команды	5	<p>Принципы и виды работы планирования бригады/команды.</p> <p>Понятие, сущность, назначение. Этапы планирования.</p> <p>Планирование деятельности бригад. Основные этапы планирования. Принципы планирования и их взаимосвязь. Виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды. Дисциплинарные процедуры в организации питания. Методы эффективного планирования работы бригады/команды. Методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы. Методы эффективной организации работы бригады/команды. Способы получения информации о работе бригады/команды со стороны. Способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде</p>	2	2
	6	<p>Оперативное планирование.</p> <p>Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение. Производственная программа. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий: необходимые данные для оперативного планирования, последовательность. Методика разработки производственной программы в заготовочных цехах. Основные приемы организации работы труда исполнителей. Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы)</p>	2	2

	7	<p>Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания.</p> <p>Современные требования к организации снабжения. Источники снабжения и поставщики продовольственного сырья. Виды поставщиков. Нормативные документы, регламентирующие договорные отношения поставки продуктов. Формы и способы доставки продуктов. Организация приёмки товаров по количеству и качеству. Нормативные и технические документы, регламентирующие приёмку товаров по количеству и качеству. Особенности приёмки импортных товаров. Товарные запасы, их значение для ритмичной работы предприятия. Особенности материально-технического снабжения. Поставщики. Порядок определения потребности предприятий в оборудовании и материальных средствах.</p>	2	2
	8	<p>Обеспечение сохранности товарных запасов</p> <p>Складские помещения.</p> <p>Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.</p>	2	2
	9	<p>Реализация готовой продукции общественного питания.</p> <p>Правила реализации готовой продукции на предприятии, вне зала, вне предприятия, их информационное обеспечение. Правила оформления документации на различные операции с готовым блюдом. Бракераж готовой продукции. Виды бракеража. Правила заполнения бракеражного журнала. Особенности и порядок реализации готовой продукции вне зала предприятия: в магазинах (отделах) кулинарии, розничных торговых предприятий, мелкорозничной сети. Документы, регламентирующие правила реализации. Товарно – сопроводительные документы. Принципы и правила выкладки товар. Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции. Правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания. Назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования. Изменения, происходящие в продуктах при хранении. Сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов. Возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие). Причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). Способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки</p>	2	2

		<p>понимания персоналом своей ответственности. Графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию. Современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов. Порядок списания продуктов (потерь при хранении). Современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания. Психологические типы характеров работников требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, ведение учета и составления товарных отчетов. Процедуры и правила инвентаризации запасов</p>		
10	<p>Практическое занятие. Операции с готовыми блюдами.</p> <p>Оформления документации на различные операции с готовым блюдом. Проведение бракеража готовых блюд, заполнение бракеражного журнала.</p>	2	3	
11	<p>Меню.</p> <p>Определение. Значение. План – меню. Виды меню и их характеристика. Праздничные, тематические меню. Сезонность кухни и меню. Понятие, назначение, порядок и правила составления и оформления меню. Факторы, учитываемые при составлении плана – меню. Принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Основные типы меню, применяемые в настоящее время, их характеристики. Порядок расположения блюд в меню. Основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков. Составление план – меню предприятия с учётом типа предприятия, с указанием количества блюд заданного ассортимента. Планирование работы структурного подразделения (бригады).</p> <p>Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей</p> <p>Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Стиль ресторанного меню. Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Сезонность кухни и ресторанного меню. Примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой</p>	2	2	

	<p>точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе. Возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню.</p> <p>Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.</p> <p>Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.</p> <p>Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.</p>		
12	<p>Практическое занятие. План – меню предприятия.</p> <p>Составление плана меню. Определение количества потребителей по графику загрузки зала, общего количества блюд, планируемых к выпуску. Разбивка блюд по ассортименту. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента. Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню. Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации.</p>	2	3
13	<p>Методика расчёта сырья.</p> <p>Методика расчёта сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной программой. Методика расчёта выхода продукции. Требование – накладная: назначение. Получение товаров из кладовой. Распределение сырья между цехами, определение заданий работникам в соответствии с производственной программой. Нормативная и технологическая документация. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, их</p>	2	2

		разновидности, содержание. Стандарты разных категорий. Технологические и технико-технологические карты, их назначение, отличия, составление. Особенности разработки и документальное оформление в производство новых и фирменных блюд. Правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий.		
	14	Практическое занятие. Расчёт выхода продукции в ассортименте. Расчёт сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов – меню. Расчёт выхода продукции в ассортименте.	2	3
	15	Практическое занятие. Технологическая документация Ознакомление с технологическими картами (ТК), требованиями к оформлению. Составление технологических карт (ТК).	2	3
		Самостоятельная работа обучающихся: работа с нормативной и технологической документацией. Подготовка доклада/ реферата на одну из тем: - Особенности размещения предприятий отрасли. - Концентрация, специализация и кооперирование предприятий. - Предприятия общепита в системе рыночных отношений. - Организационно-правовые виды предприятий пищевой промышленности. - Производственный процесс и его структура. - Организация материально-технического обслуживания производства.	4	3
Раздел 2. Бухгалтерский учёт в общественном питании			30	
Тема 2.1.		Содержание		

Организация учета в общественном питании	1	<p>Документация, документооборот, инвентаризация.</p> <p>Инвентаризация как элемент метода бухгалтерского учета. Общие правила проведения инвентаризации. Роль инвентаризации в обеспечении контроля за сохранностью материальных ценностей и денежных средств. Общая характеристика бухгалтерского учета.</p> <p>Сущность, основные задачи и функции бухгалтерского учета в условиях рыночной экономики. Закон Российской Федерации «О бухгалтерском учете». Основные принципы бухгалтерского учёта и их значение. Пользователи информации бухгалтерского учёта. Роль знаний по бухгалтерскому учёту в профессиональной деятельности. Документ: понятие, назначение. Обязательные и дополнительные реквизиты документов. Документация хозяйственных операций: сущность, значение. Классификация документов. Требования к оформлению. Способы исправления ошибок. Документооборот и его организация. Правила хранения бухгалтерских документов. Правила первичного документооборота, учета и отчетности. Формы документов, порядок их заполнения. Контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции. Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов</p>	2	2
	2	<p>Практическое занятие. Общие правила проведения инвентаризации.</p> <p>Ознакомление с общими правилами проведения инвентаризации. Проведение инвентаризации. Решение ситуаций. Организация документооборота.</p>	2	3
	3	<p>Практическое занятие. Составление первичных документов.</p> <p>Составление инвентаризационной описи и сличительной ведомости по результатам инвентаризации.</p>	2	3
Тема 2.2.	Содержание:			

Ценообразование в общественном питании.	4	<p>Понятие цены.</p> <p>Цена: понятие, назначение. Виды цен, применяемых в общественном питании, их структура. Торговая наценка, её назначение и порядок установления.</p> <p>Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на собственную продукцию, товары и услуги, реализуемые (оказываемые) населению. Правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства. Правила составления калькуляции стоимости. Методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания. Расчёт цен и документальное оформление услуг по обслуживанию торжеств, банкетов, семейных обедов согласно договора (заказа).</p>	2	2
	5	<p>Практическое занятие. Калькуляция свободных розничных цен на кулинарную продукцию.</p> <p>Выполнение расчётов составление калькуляционных карт. Составление калькуляции стоимости готовой продукции. Составление заказа – счёта на оказываемую услугу.</p> <p>Составление, ведение утвержденной учетно-отчетной документации.</p>	2	3
	6	<p>Практическое занятие. Документальное оформление услуг</p> <p>Составление заказа – счёта на оказываемую услугу.</p> <p>Составление документации</p>	2	3
	7	<p>Практическое занятие. Составление акта сдачи – приёмки услуг.</p> <p>Составление документации</p>	2	3
Тема 2.3. Учёт производства, готовой продукции и денежных средств.	Содержание:			
8	<p>Организация бухгалтерского учёта производства и реализации готовой продукции.</p> <p>Задачи. Принципы.</p> <p>Учётные цены производства Документальное оформление реализации (отпуска) готовой продукции в зависимости от назначения, формы обслуживания, порядка расчёта и т.п. порядок составления ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне. Документальное</p>	2	2	

		оформление операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети.		
	9	Документальное оформление операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети. Особенности проведения инвентаризации в буфетах и магазинах. Формы отчетности буфетчиков и продавцов. Товарный отчет. Порядок сдачи и приём выручки. Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения	2	2
	10	Практическое занятие. Составление первичных документов по реализации (отпуску) готовой продукции. Составление отчетности о реализации и отпуске изделий из кухни, ведомости о движении продуктов на производстве. Оформление листа книги кассира – операциониста.	2	3
Тема 2.4. Учёт расчётов по оплате труда.	11	Задачи учета труда и расчетов по его оплате. Системы оплаты труда. Учет рабочего времени и норм выработки. Правила и принципы разработки табеля учёта рабочего времени. Порядок оформления табеля учета рабочего времени.	2	2
	12	Методика расчета заработной платы. Особенности оплаты труда работников предприятий ОП. Порядок исчисления среднего заработка, оплата очередного отпуска и другие выплаты, связанные с расчетом среднего заработка. Расчет пособий по временной нетрудоспособности. Порядок и виды удержаний из заработной платы, и их расчет. Задачи учета труда и расчетов по его оплате. Использование материального стимулирования.	2	2
	13	Практическое занятие. Расчёт заработной платы Расчет оплаты за дни отпуска, пособий по временной нетрудоспособности, доплат за сверхурочную работу, работу в праздничные и выходные дни. Оформление табеля учета использования рабочего времени работников. Оформление табеля учета использования рабочего	2	3

	времени работников.		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: работа с нормативной и технологической документацией. Подготовка доклада/ реферата на одну из тем:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оплата труда. Принципы формирования заработной платы. Пути совершенствования. - Реформирование бухгалтерского учёта в Российской Федерации. - Назначение и структура бухгалтерского баланса. - Документальные хозяйственные операции. <p>Выполнение расчётов. Составление технологической документации.</p>	4	3
Раздел 3. Управление персоналом		20	
Тема 3.1.	Содержание:		

<p>Организация труда и управление персоналом на производстве.</p>	1	<p>Персонал предприятий общественного питания и формы организации труда.</p> <p>Основные понятия: труд, персонал, организация труда. Персонал предприятий общественного питания административно – управленческий, производственный, обслуживающий, вспомогательный. Функции управления. Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Структура управления и её элементы. Состав трудового коллектива Основные категории работников производства. Характеристика отдельных категорий производства. Требования к персоналу. Виды, формы и методы мотивации персонала. Способы и формы инструктирования персонала. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Бригадная форма организации труда. Виды бригад: комплексные, специализированные, сквозные. Права и обязанности работников. Права и обязанности бригадира. Нормативно – правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира. Правила и принципы разработки должностных обязанностей. Базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя. Современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства. Правила составления графиков выхода на работу. Классификация затрат рабочего времени: время работы, изготовительно-заключительное время, оперативное время, основное время, время обслуживания рабочего места, время непроизводительной работы, время перерывов. Сущность, критерии, факторы, влияющие на её уровень. Деловая оценка персонала. Понятие, цели, задачи, методы. Процесс оценки результативности труда. Критерии оценки личносно – деловых и профессионально-квалифицированных качеств, результатов, сложности труда, личного трудового Правила и принципы разработки должностных обязанностей. Режим труда и отдыха работников производства. Графики выхода на работу, виды графиков, правила и принципы разработки графиков работы. Выбор графика в соответствии с режимом работы предприятия, загрузки зала. Линейный график. Ленточный (ступенчатый или скользящий) график. График суммированного учета рабочего времени. Двухбригадный график. Комбинированный график. Дисциплина труда и развитие творческой активности работников. Дисциплинарные процедуры в организации вклада. Нетрадиционные подходы к оценке персонала. Роль наставничества в обучении на рабочем месте. Методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации. Бригадная форма организации труда. Виды бригад: комплексные, специализированные, сквозные. Права и обязанности работников. Права и обязанности бригадира. Нормативно – правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира.</p>	2	2
---	---	--	---	---

2	Практическое занятие. Разработка должностных инструкций. Разработка должностных инструкций. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам	2	3
Содержание:		2	3
3	Практическое занятие. Порядок составления документов соискателя работы. Разработка и заполнение анкеты (резюме), рекламного приглашения на работу. Упражнение по приобретению умений проведения тестирования и собеседования		
4	Практическое занятие. Прием на работу. Деловая игра. Приём на работу. Решение ситуаций. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Обучение, инструктирование поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте. Ознакомление с психологическими типами характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	2	3
5	Практическое занятие. Графики выхода на работу персонала. Ознакомление с требованиями к заполнению графика выхода на работу. Составление графиков выхода на работу для работников заготовочных и доготовочных цехов. Составление графиков работы с учетом потребности организации питания	2	3
6	Практическое занятие. Система мотивации персонала структурного подразделения. Ознакомление с методами предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала, методами дисциплинарного воздействия. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	2	3
7	Практическое занятие. Виды норм выработки, порядок их разработки и утверждений.	2	3

		Определение численности работников на предприятиях общественного питания. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).		
	8	Практическое занятие. Методы оценки деятельности персонала. Ознакомление с категорией производственного персонала организации питания, основными критериями оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях, общими требованиями к производственному персоналу организации питания Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» Оценка деятельности персонала.	2	3
		Самостоятельная работа обучающихся: работа с нормативной и технологической документацией. Подготовка доклада/ реферата на одну из тем: - Характеристика отдельных категорий производства. Требования к персоналу. - Характеристика задач оперативного планирования на предприятиях с серийным типом производства. - Правила и принципы разработки должностных обязанностей - Эффективность управления персоналом	4	3
Раздел 4. Планирование основных показателей производства.				
Тема 4.1.	Содержание			

Основные показатели производства, их характеристика.	1	Товарооборот общественного питания Сущность, состав, структура и характеристика товарооборота общественного питания. Производственная программа, товарооборот понятие и состав. Прогнозирование и экономическое обоснование товарооборота предприятия питания, включая кулинарную, кондитерскую продукцию и услуги. Анализ, экономическое обоснование и прогнозирование производственной программы и товарооборота. Оценка факторов, влияющих на товарооборот. Ёмкость рынка: понятие и расчет. Расчет численности потребителей, пользующихся услугами предприятия питания. Производственная мощность и пропускная способность зала: понятие и расчет. Планирование производственной программы, товарооборота на предприятиях питания различного типа.	2	2
	2	Валовой доход. Валовой доход предприятия общественного питания: сущность, назначение, источники образования. Состав и порядок определения валового дохода, экономическое обоснование размера валового дохода. Анализ и прогнозирование валового дохода на предприятиях общественного питания.	2	2
	3	Практическое занятие. Расчет потребности в сырье и товарах на предприятиях общественного питания. Выполнение расчётов. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	2	3
	4	Практическое занятие. Планирование производственной программы в предприятиях общественного питания. Расчет потребности в сырье и товарах на предприятиях общественного питания. Выполнение расчётов. Расчет емкости рынка, численности посетителей, производственной мощности и пропускной способности торгового зала. Расчёт по принятой методике основные производственные показатели. Выполнение расчётов. Расчет суммы и уровня издержек производства и обращения. Выполнение расчётов. Анализ и прогнозирование издержек производства и обращения.	2	3
	5	Издержки производства и обращения.	2	2

	<p>Структура издержек производства.</p> <p>Классификация издержек производства и обращения.</p> <p>Понятие, сущность, классификация, номенклатура. Состав, структура и показатели, характеризующие издержки производства и обращения.</p> <p>Пути снижения затрат. Анализ издержек производства и обращения.</p> <p>Экономическое обоснование и прогнозирование издержек производства и обращения в целом по предприятию и отдельным статьям расходов. Контроль за издержками в ходе коммерческой деятельности. Экономическая природа прибыли, её виды.</p> <p>Сущность коммерческого расчета в предприятиях общественного питания и его основные принципы в условиях рынка.</p>		
6	<p>Прибыль. Рентабельность.</p> <p>Прибыль: понятие, назначение, источники формирования. Виды прибыли. Налоговая система Российской Федерации и особенности ее применения в торговле и общественном питании. Виды налогов: прямые, косвенные, федеральные, местные и др. Методика расчета рентабельности, как экономического показателя.</p> <p>Анализ прибыли и рентабельности. Методика расчета прибыли и рентабельности, как экономических показателей. Планирование прибыли. Распределение и использование прибыли</p>	2	2
7	<p>Практическое занятие. Расчет суммы и уровня издержек производства и обращения.</p> <p>Выполнение расчётов. Анализ и прогнозирование издержек производства и обращения.</p>	2	3
8	<p>Практическое занятие. Расчет экономических показателей структурного подразделения организации.</p> <p>Выполнение расчётов. Анализ и прогнозирование прибыли общественного питания.</p>	2	3
9	<p>Основные фонды, их воспроизводство.</p> <p>Экономическая сущность основных фондов, их классификация.</p> <p>Показатели оценки состояния основных фондов. Показатели эффективности использования</p>	2	2

		основных фондов. Анализ основных фондов. Оценка факторов, влияющих на величину фонда заработной платы. Оборотные средства. Финансовый план предприятия и основные предпосылки для его составления. Общая оценка финансового состояния предприятия. Финансовый контроль в торговле и общественном питании. Объекты и сущность финансового контроля. Анализ состава и структуры имущества, источников его образования. Анализ финансовой устойчивости и платежеспособности. Составление финансового плана. Финансовый план и основные предпосылки для его составления. Цель и задачи анализа финансового состояния предприятия. Анализ состава и структуры имущества, источников его образования. Анализ финансовой устойчивости и платежеспособности. Составление финансового плана и его разделы.		
	10	Трудовые ресурсы. Влияние трудовых факторов на товарооборот. Анализ производительности труда. Анализ численности работников. Планирование численности работников и производительности труда. Механизм стимулирования труда и его совершенствование. Анализ фонда заработной платы. Сущность, состав и структура оборотных средств. Показатели эффективности использования оборотных средств. Анализ оборотных средств предприятия питания. Планирование потребности предприятия питания в оборотных средствах.	2	2
	11	Практическое занятие. Расчет показателей эффективности использования основных средств. Выполнение расчётов. Расчет фонда оплаты труда. Анализ формы №2 "Отчет о прибылях и убытках". Выполнение расчётов.	2	3
Самостоятельная работа обучающихся: Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест			4	3
Курсовая работа	Содержание:		20	
	1	Введение. Определение темы курсовой работы. Разработка содержания курсовой работы. Составление	2	2

	введения		
2	Выполнение основной части курсовой работы. Общая характеристика предприятия.	2	2
3	Ассортимент продукции структурного подразделения. Ассортимент, насколько он актуален, как обеспечивает спрос потребителей. Пути расширения ассортимента продукции в соответствии с темой работы.	2	2
4	Организация работы структурного подразделения. Характеристика работу структурного подразделения (цеха), необходимо указать его назначение, связь с другими цехами и отделениями, оснащение рабочих мест оборудованием, инвентарем, требования к микроклимату помещения, основные санитарно-гигиенические требования к цеху и технологическому процессу, режим работы цеха, требования к количеству и квалификации работников цеха	2	2
5	Расчет пропускной способности торгового зала. Режим работы предприятия, расчет количество посетителей за каждый час работы	2	2-3
6	Расчет производственной программы предприятия. Определение общего количества блюд, реализуемых в течение дня на предприятии. Определение количества блюд для расчетного меню. Определение количества напитков, кондитерских изделий и хлеба для расчетного меню.	2	2-3
7	Расчет производственной программы предприятия. Составление расчетного меню. Расчет количества продуктов. Составление сводной ведомости.	2	2-3
8	Расчет численности производственных работников. Расчет рабочей численности производственных работников в структурном подразделении на основании производственной программы цеха и коэффициентов трудоемкости приготовления блюд каждого вида	2	2-3

	9	Оформление презентации. Подготовка слайдовой презентации и подготовка текста выступления	2	2-3
	10	Защита курсовой работы	2	2
Промежуточная аттестация в форме экзамен			8 ч (в том числе консультации – 2 ч.)	
Производственная практика Виды работ: Ознакомление с Уставом организации питания. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. Участие в проведении инвентаризации на производстве. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.			108	3

<p>Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.</p> <p>Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.</p> <p>Разработка различных видов меню.</p> <p>Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.</p> <p>Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.</p> <p>Оценка качества готовой продукции.</p> <p>Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</p> <p>Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.</p> <p>Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.</p> <p>Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.</p> <p>Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.</p> <p>Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.</p> <p>Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.</p> <p>Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</p> <p>Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.</p>		
---	--	--

<p>Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</p> <p>Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</p> <p>Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p> <p>Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <p>Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.</p> <p>Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.</p> <p>Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p>		
<p>Экзамен по ПМ. 06.</p>	<p>6</p>	<p>2-3</p>
<p>всего – 252 часов, в том числе:</p> <p>занятий во взаимодействии с педагогом – 114 ч., в том числе практических занятий 48 ч; курсовая работа – 20 ч.</p> <p>самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;</p> <p>промежуточная аттестация – 14 часов, в том числе консультации – 2 часа</p>		

производственной практики – 108 часов.	
--	--

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 ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Наименование	Оснащение
Учебный кабинет маркетинга, менеджмента и управления персоналом	Рабочее место преподавателя; Рабочее место обучающегося: парты- 15 шт., стулья – 30 шт.
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал)	Проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет
Учебный кабинет информационных технологий, лаборатория делопроизводства и оргтехники:	15 компьютеров, принтер, мультимедийный проектор, парты- 15 шт., компьютерные столы – 15 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники

Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для СПО / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-5880-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146631>

Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-6499-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148030>

Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для СПО / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013>

3.2.2. Нормативные документы отраслевой направленности, используемые в учебной деятельности:

ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению».

ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»

ГОСТ 53105- 2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания».

ГОСТ 53106- 2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

ГОСТ 53104- 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

ГОСТ 50935- 2007 « Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

3.2.3.Интернет ресурсы:

<http://www.gastronom.ru>

<http://www.restoranoff.ru>

<http://www.frio.ru>

<http://kuking.net>

<http://lacucinaitaliana.ru>

<http://supercook.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Код профессиональных и общих компетенций	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1.	<p>разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>анализ потребительского спроса и предпочтений потребителей услуг поварского и кондитерского дела;</p> <p>выполнение расчета энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработка и предоставление различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение расчета цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>- тестирование, оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>экзамен по МДК Экзамен по ПМ, дифференцированный зачет по ПП</p>
ПК 6.2.	<p>Выполнять:</p> <p>текущее планирование;</p> <p>координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>составление графиков работы персонала с учетом потребности организации питания;</p> <p>распределение работы между членами подчиненного персонала, бригады;</p> <p>регулирование конфликтных ситуаций, мотивация персонала на</p>	<p>- тестирование, оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>экзамен по МДК Экзамен по ПМ, дифференцированный зачет по ПП</p>

	<p>качество выполнения работ; предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; проведение расчетов и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей; оформление учетно-отчетной документации</p>	
ПК 6.3.	<p>Выполнять: обеспечение рабочих мест подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ; контроль за хранением и расходом запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности; обеспечение сохранности ресурсов, оборудования, сырья, материалов; подготовка рабочих мест для профессиональной деятельности подчиненного персонала; проведение инвентаризации ресурсов, оборудования, сырья, материалов</p>	<p>- тестирование, оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике экзамен по МДК Экзамен по ПМ, дифференцированный зачет по ПП</p>
ПК 6.4.	<p>Выполнять: соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной гигиены; соблюдение требований безопасности; оценка качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; проведение бракеража; ведение документации по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>- тестирование, оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике экзамен по МДК Экзамен по ПМ, дифференцированный зачет по ПП</p>
ПК 6.5.	<p>Выполнять: инструктирование подчиненного персонала; оценка уровня подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела,</p>	

	<p>установление потребности в их обучении и профессиональной подготовке; выбор образовательных программ; составление и актуализация программ обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника;</p> <p>разбор методов инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;</p> <p>бучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам;</p> <p>проведение тренингов и мастер-классов в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания</p> <p>оценка результатов обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;</p>	
<p>ОК 01.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение выполнения практических работ по производственной практике; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) экзамен по МДК, экзамен по ПМ, дифференцированный зачет по ПП

ОК 02.	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
ОК 03.	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК. 05	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 06.	понимание значимости своей профессии	
ОК 07.	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	
ОК 09.	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10.	- адекватность понимания общего	

	<p>смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы 	
ОК 11.	<p>эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ 16675 ПОВАР**

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 ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы и разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВД 7) Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих, указанных в приложении №1 ФГОС. В рамках основной профессиональной образовательной программы СПО обучающиеся осваивают профессию 16675 Повар и соответствующие профессиональные компетенции (ПК), общие компетенции (ОК) и личностные результаты (ЛР):

1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов

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

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок

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

Конкретизированные требования по профессиональному модулю

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Действие	Умения	Знания
ПК 7.1.-7.8. ОК 01-07,09,10	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок.	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.	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 блюд, кулинарных изделий, закусок. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа,

		<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>оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p>
	<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</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>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

	<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>	
--	--	--	--

Спецификация профессиональных компетенций

Спецификация ПК 7.1.

Действия	Умения	Знания
<p>подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>организация работ по приготовлению 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 блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>условия, сроки, способы хранения блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

	<p>соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	
<p>подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	

подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд, кулинарных изделий, закусок	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых блюд, кулинарных изделий, закусок	
---	---	--

Спецификация ПК 7.2.

Действия	Умения	Знания
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
приготовление	выбирать, применять	методы приготовления блюд и гарниров

<p>блюд и гарниров из овощей и грибов</p>	<p>комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать; - готовить овощные пюре; - готовить начинки из грибов; <p>определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <p>доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>	<p>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>приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий</p>	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных</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</p>

	<p>изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - замачивать в воде; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; - жарить <p>предварительно отваренные;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки,</p>	<p>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>припускания круп, бобовых, макаронных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>	
<p>Хранение, отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>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,</p>	<p>техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>

	<p>охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; разогреть блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; разрешать проблемы в</p>	<p>ассортимент и цены на горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента 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</p>

	рамках своей компетенции	
--	--------------------------	--

Спецификация ПК 7.3.

Действия	Умения	Знания
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления супов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав супов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления супов	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
приготовление супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных	выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;

	<p>их варки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; - определять степень готовности супов; - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции 	
Хранение, отпуск супов	<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 супов при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи супов;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы;</p>	<p>техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи супов;</p> <p>температура подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>правила разогревания супов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых супов;</p> <p>правила маркирования упакованных супов, правила заполнения этикеток</p>

	<p>разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость супов;</p> <p>вести учет реализованных супов;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять; безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов;</p> <p>разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>ассортимент и цены на супы на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли;</p> <p>виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>виды и правила осуществления кассовых операций;</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 общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя;</p>

Спецификация ПК 7.4.

Действия	Умения	Знания
<p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их</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 соусов;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и</p>

	<p>хранение в процессе приготовления соусов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления соусов</p>	<p>продуктов;</p>
<p>готовить соусные полуфабрикаты</p>	<p>пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; применять различные методы разведения мучной пассеровки; готовить льезоны; готовить концентрированные бульоны; готовить овщные и фруктовые пюре для соусной основы; охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; размораживать, разогревать соусные полуфабрикаты;</p>	<p>ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; правила охлаждения и замораживания отдельных</p>
<p>приготовление соусов</p>	<p>закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной</p>	<p>и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; правила охлаждения и замораживания отдельных</p>

	<p>последовательности с учетом продолжительности их варки; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; соблюдать температурный и временной режим варки 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; определять степень готовности соусов; доводить соусы до вкуса;</p>	<p>компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции</p>
<p>Хранение соусов, порционирование соусов на раздаче</p>	<p>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</p>	<p>техника порционирования, варианты подачи соусов; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура подачи соусов; правила разогревания соусов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов; правила маркирования упакованных соусов, правила заполнения этикеток</p>

	<p>температуру подачи; охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусы; разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами;</p>	
--	--	--

Спецификация ПК 7.5.

Действия	Умения	Знания
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<p>подбирать в соответствии с 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</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>

	<p>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</p>	
<p>приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; 	<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; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; органолептические способы определения готовности; 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</p>

	<p>- бланшировать и - отваривать мясо крабов; 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;</p> <p>доводить до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>	
<p>Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</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</p>	<p>техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных</p>

	<p>изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>разогреть блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья ,</p> <p>правила заполнения этикеток</p>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять; безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать</p>	<p>ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли;</p> <p>виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>виды и правила осуществления кассовых операций;</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 общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p>

	<p>потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
--	--	--

Спецификация ПК 7.6.

Действия	Умения	Знания
<p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>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>приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; 	<p>методы приготовления 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 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>
---	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; - жарить пластованные тушки птицы под прессом; - жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; - бланшировать, отваривать мясные продукты; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления 	
<p>Хранение, отпуск блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,</p>	<p>Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</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>дичи, кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к</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; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток</p>
--	--	---

	<p>безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>ассортимент и цены на блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли;</p> <p>виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>виды и правила осуществления кассовых операций;</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 общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>

Спецификация ПК 7.7.

Действия	Умения	Знания
<p>подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению блюд, кулинарных</p>	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации</p>

изделий, закусок	<p>чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд, кулинарных изделий, закусок	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых блюд, кулинарных изделий, закусок	
подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;

Спецификация ПК 7.8.

Действия	Умения	Знания
----------	--------	--------

<p>подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления сладких блюд, десертов, напитков; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении сладких блюд, десертов, напитков; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего</p>
<p>подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы</p>	<p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего</p>

	<p>в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>использования;</p> <p>правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>условия, сроки, способы хранения сладких блюд, десертов, напитков</p>
<p>подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых сладких блюд, десертов, напитков</p>	
<p>подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</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>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>правила оформления заявок на склад;</p> <p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</p>

Спецификация общих компетенций

Код	Знания, умения
ОК 01.	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p>

	<p>составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02.	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04.	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05.	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 06.	<p>Умения: описывать значимость своей <i>специальности</i>; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07.	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>специальности</i></p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
ОК 09.	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>

ОК 10.	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>
	<p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего часов: 430 часов

Из них на освоение МДК: 76 часов

самостоятельная работа: 16 часов

практики:

учебная практика – 108 часов

производственная практика 216 часов

промежуточная аттестация: 14 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды формируемых компетенций и личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем образовательной программы					Практика	
			Занятия во взаимодействии с педагогом			Самостоятельная работа	Экзамен в том числе консультации	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего час.	В т.ч. лабораторные и практ. занятия, ч	в т.ч., курсовая р (проект), ч				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 7.1. ОК 01-07.09.10 ЛР 4,5,8,10,11	Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов.	12	12	6 ч. лаб.раб.	-	-			
ПК 7.2. ОК 01-07.09.10 ЛР 4,5,8,10,11	Раздел 2. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	12	12	6 ч. лаб.раб.	-	-		-	-
ПК 7.3. ОК 01-07, 09, 10 ЛР 4,5,8,10,11	Раздел 3. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, технология приготовления супов.	10	10	6 ч. лаб.раб.	-	-	-	-	
ПК 7.4. ОК 01-07.09.10 ЛР 4,5,8,10,11	Раздел 4. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, технология приготовления соусов.	4	4	-	-	-			
ПК 7.5. ОК 01-07.09.10 ЛР 4,5,8,10,11	Раздел 5. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, технология приготовления блюд из рыбы.	10	10	6 ч. лаб.раб.		-			
ПК 7.6.	Раздел 6. Подготовка рабочего места, оборудования,	20	14	6 ч.		6			

ОК 01-07.09.10 ЛР 4,5,8,10,11	сырья, исходных материалов для обработки сырья, технология приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы.			лаб.раб –					
ПК 7.7. ОК 01-07.09.10 ЛР 4,5,8,10,11	Раздел 7. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления и оформления холодных блюд и закусок.	16	12	6 ч. лаб.раб		4			
ПК 7.8. ОК 01-07.09.10 ЛР 4,5,8,10,11	Раздел 8. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления сладких блюд и напитков	8	2	-		6			
Итого по МДК. 07.01.		92	76	36	-	16			
экзамен		8					8/2		
ПК 7.1. – 7.8. ОК 01-07.09.10 ЛР 4,5,8,10,11	Учебная практика (УП. 07)	108						108	
ПК 7.1. – 7.8. ОК 01-07.09.10 ЛР 4,5,8,10,11	Производственная практика (ПП. 07)	216							216
Промежуточная аттестация:									
1) зачёт по УП. 07									
2) дифференцированный зачёт по ПП. 07									
3) экзамен по ПМ.07.		6					6		
ВСЕГО		430	76	36		16	14/2	108	216

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
2 курс, 3 семестр			
МДК. 07.01. Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий			
Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов.			
Тема 1.1. Введение в профессию. Организация производства овощного цеха	Содержание: 1 Введение в профессию. Организация производства овощного цеха. Понятия сырьё, полуфабрикаты, изделия. Классификация кулинарных блюд и изделий. Способы обработки сырья. Овощной цех. Назначение, планировка. Организация производства и производственный инвентарь овощного цеха. Технологическое оборудование овощного цеха Виды технологического оборудования, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования Машины для очистки овощей. Овощерезательные машины. Протирочные машины Способы очистки овощей. Назначение машин. Классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях	2	2

		питания; Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила ухода за ними.		
Тема 1.2. Обработка и нарезка овощей	Содержание			2
	2	Обработка и нарезка овощей Обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов, капустных и луковых овощей, салатно – шпинатных, пряных, десертных и плодовых овощей. 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. Подготовка овощей для фарширования. Обработка консервированных овощей, грибов и пряностей. Алгоритм обработки, формы нарезки, размеры и кулинарное использование, нормы отходов, способы минимизации отходов при обработке, способы хранения очищенных овощей.	2	
Тема 1.3. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание:			2
	3	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов. Общая характеристика. Классификация. Пищевая ценность. Значение в питании. Особенности приготовления. Способы тепловой обработки овощей. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Температурный режим и правила приготовления: овощей отварных; картофельного, морковного и свекольного пюре; картофеля в молоке; овощного пюре из сухого, замороженного полуфабриката. Температурный режим и правила приготовления: картофеля жареного из отварного, перца сладкого жареного, помидоров жареных, баклажанов жареных, кабачков жареных. Котлеты морковные, котлеты свекольные, шницель из капусты, котлеты картофельные, зразы картофельные. Тушёные и запеченные овощные блюда и гарниры. Блюда из грибов Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей, правила подачи, требования к качеству. Температурный режим и правила приготовления блюд из припущенных, жареных, тушёных, запечённых грибов: грибы жаренные (на гриле, во фритюре), грибы с картофелем, грибы тушёные в сметанном соусе, грибов запеченные с сыром, жульен. Температурный режим и правила приготовления: капусты тушеной, рагу из овощей, лечо, сотэ, картофельной запеканки, картофеля запечённого с сыром, картофеля запечённого в фольге и без фольги. Правила и способы сервировки стола, презентации блюд, кулинарных изделий, закусок	2	

	<p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Температура подачи. Соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.</p> <p>Правила подачи, требования к качеству.</p> <p>Способы сервировки, варианты оформления и правила отпуска.</p> <p>Температура подачи.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления: овощей припущенных, смеси овощей в молочном соусе, смеси из замороженных овощей на пару.</p>		
4-6	<p>Лабораторное занятие. Приготовление блюд из овощей и грибов</p> <p>Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверка органолептическим способом годности овощей и грибов; - подготовка инвентаря, инструментов, оборудования; - расчет сырья необходимого для приготовления блюд; - приготовление блюд; - оформление блюд; - бракераж; - отпуск. <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении</p>	6	3
Раздел 2. Подготовка рабочего места,			

<p>оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</p>			
<p>Тема 2.1. Организация работы горячего и мучного цеха.</p>	<p>Содержание:</p> <p>7 Организация работы горячего и мучного цеха. Организация производства и производственный инвентарь горячего и мучного цеха. Назначение, оснащённость, виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Просеивательные машины. Тестомесильные машины. Тестораскаточные машины. Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p>	2	2
<p>Тема 2.2. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p>	<p>Содержание:</p> <p>8 Приготовление каш, гарниров, блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из круп: рассыпчатые каши; вязкие и жидкие каши на воде и молоке; рис отварной с откидыванием, рис паровой, гарниры из каш. Приготовление блюд и гарниров из бобовых и кукурузы. Отварного гороха, фасоли; бобовые со шпиком и луком; пюре; отварная кукуруза; воздушная кукуруза; начинки из гороха. Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Способы подготовки продуктов, минимизации отходов при обработке продуктов. Способы приготовления блюд и гарниров. Температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>	2	2

	<p>9 Приготовление блюд из яиц, творога, теста. Температурный режим и правила приготовления блюд из яиц, творога. Способы сервировки и подачи блюд. Температурный режим и правила приготовления теста (густого и жидкого) и блюд из теста. Пельмени, вареники, домашняя лапша, клёцки. Температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила и способы сервировки блюд, презентации блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>	2	2
	<p>10-12 Лабораторное занятие. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. - проверка органолептическим способом годности сырья - подготовка инвентаря, инструментов, оборудования; - расчет сырья; - приготовление блюд; - оформление блюд; - бракераж; - отпуск готовых блюд Правила и способы сервировки и презентации блюд разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p>	6	3
<p>Раздел 3. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, технология приготовления супов.</p>			
<p>Тема 3.1. Технология приготовления бульонов и отваров</p>	<p>Содержание:</p> <p>13 Технология приготовления бульонов и отваров. Ознакомление с организацией рабочего места при приготовлении супов, с видами необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления супов, правилами безопасной организации труда, эксплуатации оборудования.</p>	2	2

		<p>Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов. Составление схемы организации рабочего места при приготовлении супов. Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов</p> <p>Классификация бульонов, отваров. Пищевая ценность.</p> <p>Бульоны. Ассортимент бульонов. Температурный режим и правила приготовления костного бульона, мясо-костного бульона, белого бульона, бульона из домашней птицы, рыбного бульона, грибного отвара, отвара овощного, фруктового, бульона из концентратов промышленного производства.</p> <p>Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям, сроки хранения, использование. Правила и способы сервировки стола, презентации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Правила охлаждения, замораживания готовых бульонов. Правила размораживания и разогревания бульонов и отваров. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>		
<p>Тема 3.2. Приготовление заправочных супов</p>	Содержание:		2	2
	14	<p>Приготовление супов</p> <p>Классификация заправочных супов. Характерная особенность заправочных супов. Основные правила варки заправочных супов. Правила выбора сырья, обработка и подготовка продуктов при приготовлении заправочных супов.</p> <p>Приготовление щей, борщей, рассольников. Солянки. Картофельные, молочные и холодные супы. Ассортимент. Температурный режим и правила приготовления; правила отпуска, температура подачи, правила хранения и оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям.</p> <p>Правила и способы сервировки стола, презентации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>		
	15-17	<p>Лабораторное занятие. Приготовление супов.</p> <p>- проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам.</p>		

		<p>– подбор производственного инвентаря и оборудования для производства супов, безопасная их эксплуатация</p> <p>- рациональная организация рабочего места,</p> <p>- приготовление супов</p> <p>- оформление супов</p> <p>- оценка качества готовых блюд</p> <p>Правила и способы сервировки, презентации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;</p> <p>Текущая уборка рабочего места</p>		
Раздел 4. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, технология приготовления соусов.				
Тема 4.1. Организация работы соусного отделения. Приготовление полуфабрикатов для соусов	Содержание:			
	18	<p>Организация рабочего места соусного отделения. Полуфабрикаты для соусов.</p> <p>Посуда, инструмент, инвентарь, оборудование для приготовления соусов. Правила безопасной организации труда, эксплуатации оборудования.</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Классификация мучных пассеровок в зависимости от способа приготовления и по цвету.</p> <p>Красные мучные пассеровки. Технология приготовления, температурный режим, требования к качеству, сроки хранения, использование.</p> <p>Белые мучные пассеровки. Технология приготовления, температурный режим, требования к качеству, сроки хранения, использование.</p> <p>Холодная мучная пассеровка. Технология приготовления, температурный режим, требования к качеству, сроки хранения, использование. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>	2	2
Тема 4.2.	Содержание:			

<p>Приготовление горячих и холодных соусов</p>	19	<p>Приготовление горячих и холодных соусов. Классификация, пищевая ценность соусов. Соусы мясные красные. Технология приготовления красного основного соуса и его производных. Требования к качеству готового соуса, сроки и условия хранения, использование, подача. Соусы белые на мясном бульоне. Технология приготовления белого основного соуса и его производных. Требования к качеству готового соуса, сроки и условия хранения, использование, подача. Соусы белые на рыбном бульоне. Технология приготовления белого основного соуса и его производных. Требования к качеству готового соуса, сроки и условия хранения, использование, подача. Соусы молочные. Технология приготовления соуса молочного с луком, соуса молочного сладкого. Требования к качеству готового соуса, сроки и условия хранения, использование, подача. Соусы сметанные. Ассортимент. Технология приготовления сметанных соусов. Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям готового соуса, сроки и условия хранения, использование, подача. Ассортимент и пищевая ценность холодных соусов. Заправки. Ассортимент. Технология приготовления заправки для салатов, заправки горчиной, заправки сметанной, заправки сметанной с зеленью. Требования к качеству, сроки и условия хранения, использование, подача. Майонез. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству, сроки и условия хранения, использование, подача. Маринад овощной с томатом. Технология приготовления. Требования к качеству, сроки и условия хранения, использование, подача. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление блюд соусами.</p>	2	2
<p>Раздел 5. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, технология приготовления блюд из рыбы.</p>				
<p>Тема 5.1.</p>	<p>Содержание:</p>	2	2	

<p>Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря</p>	20	<p>Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p>Организация производства рыбного цеха, назначением рыбного цеха, планировка, оснащение, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для обработки и приготовления блюд из рыбы. Производственный инвентарь, инструменты для обработки рыбы, правила его безопасного использования. Организация рабочего места для приготовления заданного блюда из рыбы.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке рыбы и рыбного сырья. Правила обработки рыбы с костным скелетом. Методы обработки рыбы с костным скелетом: размораживание, очистка от чешуи, удаление головы и плавников, удаление слизи, потрошение, промывание, пластование, разделка, обработка маленьких рыбок, филе с кожей и реберными костями, филе с кожей и без реберных костей, филе без кожи и реберных костей (чистое). Правила охлаждения и замораживания обработанной рыбы.</p> <p>Правила хранения обработанной рыбы в охлаждённом и замороженном виде. Понятие ликвидные и неликвидные отходы.</p> <p>Последовательность и правила обработки и подготовки нерыбных продуктов моря в натуральном и переработанном виде. Правила хранения обработанных нерыбных продуктов моря. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов.</p>		
<p>Тема 5.2. Технология приготовления простых блюд из рыбы</p>	21	<p>Содержание:</p> <p>Технология приготовления простых блюд из рыбы</p> <p>Классификация готовых блюд.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых блюд из рыбы.</p> <p><i>Блюда из рыбной котлетной массы</i></p> <p>Классификация блюд из рыбной котлетной массы.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении рыбной котлетной массы и блюд из неё.</p> <p>Правила и способы сервировки и презентации блюд разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Температура подачи. Правила проведения бракеража.</p> <p>Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы и рыбной котлетной массы.</p>	2	2
	22-24	<p>Лабораторное занятие. Приготовление рыбных блюд.</p> <p>- проверка органолептическим способом качество и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы,</p>	6	3

		<ul style="list-style-type: none"> - подготовка производственного инвентаря и оборудования для производства блюд из рыбы - приготовление рыбных блюд с использованием различных технологий приготовления - оформление блюд из рыбы - оценка качества готовых блюд <p>Правила и способы сервировки и презентации блюда разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;</p> <p>Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правильный уход за ними.</p>		
Итого за 3 семестр – 48 ч. из них лабораторных занятий -				
2 курс, 4 семестр				
Раздел 6. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, технология приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы.				
Тема 6.1. Организация производства мясного цеха	Содержание			
	1	Организация производства мясного цеха. Организация производства мясного цеха, назначение мясного цеха, планировка, оснащение, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для обработки и приготовления блюд из мяса и мясных продуктов. Мясорубки. Мясорыхлители. Пилы для мяса. Размолочные механизмы. Куттеры. Фаршемешалки. Котлетоформовочные машины. Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности Производственный инвентарь для обработки мяса, субпродуктов и домашней птицы. Правила их безопасного использования. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	2	2
Тема 6.2. Технология обработки мяса и мясных продуктов	Содержание:			
	2	Технология обработки мяса и мясных продуктов. Обработка мяса. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши.	2	2

	<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>Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши.</p> <p>Разделка и обвалка передней четвертины, задней четвертины, зачистка, сортировка и кулинарное использование частей мяса.</p> <p>Крупнокусковые полуфабрикаты из мяса.</p> <p>Классификация полуфабрикатов.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении крупнокусковых полуфабрикатов.</p> <p>- из говядины: вырезки, спинной части (толстый край), поясничной части (тонкий край), фрикандона (боковая, верхняя и внутренняя тазобедренная часть), наружной тазобедренной части, лопаточной части (плечевая и заплечная), подлопаточной части, грудной части, покромки, котлетного мяса;</p> <p>- из телятины: вырезки, мякоти спинной и поясничной части с рёберными костями (корейка), окорока, лопаточной части, реберной части без грудной кости и грубой части пашины (грудинка), котлетного мяса;</p> <p>Кулинарная разделка и обвалка свиной и бараньей туши.</p> <p>Зачистка, сортировка и кулинарное использование частей мяса</p> <p>Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши</p> <p>Разделка и обвалка передней части туши, задней части туши, зачистка, сортировка и кулинарное использование частей мяса. Разрубание, промывание, использование. Обработка голов, ног, мозгов, печени, почек, языков, желудков, сердца, лёгкого, вымя, хвостов.</p> <p>Крупнокусковые полуфабрикаты из мяса.</p> <p>Классификация полуфабрикатов.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении крупнокусковых полуфабрикатов.</p> <p>- из бараньих туш: вырезки, корейки, окорока, лопаточной части, грудинки, шеи, котлетного мяса;</p> <p>- из свинины: вырезки, мякоти спинной и поясничной части с реберными костями (корейка), окорока, лопаточной части, грудинки, шейной части, котлетного мяса, шпика, голени.</p> <p>Механическая кулинарная обработка птицы и полуфабрикаты из неё</p> <p>Оттаивание, опаливание, удаление головы, удаление шейки, удаление ножек, потрошение, промывание.</p>		
--	--	--	--

		<p>Заправка птицы. Заправка «в кармашек», в одну нитку, в две нитки.</p> <p>Натуральные и рубленые полуфабрикаты из мяса домашней птицы.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении натуральных и рубленые полуфабрикатов из мяса птицы: котлеты и шницель из куриного филе.</p> <p>Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов.</p>		
<p>Тема 6.3.</p> <p>Технология приготовления простых и основных блюд из мяса и домашней птицы.</p>	Содержание:			
	3	<p>Технология приготовления простых и основных блюд из мяса.</p> <p>Классификация, пищевая ценность мясных горячих блюд.</p> <p>Технология приготовления блюд из мяса.</p> <p>Блюда:</p> <ul style="list-style-type: none"> - из отварного мяса; - из тушёного и запечённого мяса; - жареного мяса; - из говядины: стейк, бифштекс, филе, лангет, антрекот, бефстроганов, мясо для шашлыка; - из телятины: натуральные котлеты, эскалоп; - из баранины: натуральные котлеты, эскалоп; мясо для шашлыка - из свинины: натуральные котлеты, эскалоп. Мясо для шашлыка, поджарка <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из отварного мяса. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из отварного мяса. Способы сервировки и варианты оформления.</p> <p>Правила проведения бракеража.</p> <p>Температура подачи.</p> <p>Температурный режим и правила хранения готовых блюд</p> <p>Блюда из рубленой и котлетной массы. Блюда из субпродуктов</p> <p>Рубленые полуфабрикаты из мяса.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении рубленых полуфабрикатов из мяса: бифштекс рубленый, котлеты, биточки, шницель, тефтели, рулет, фрикадельки.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из субпродуктов: купаты, колбасные изделия, зельцы, стейк из печени, фарш для печёночных оладий.</p>	2	2

	Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования.		
4	<p>Блюда из домашней птицы.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении отварных блюд из домашней птицы. Способы сервировки и варианты оформления.</p> <p>Требования к качеству. Правила проведения бракеража.</p> <p>Температура подачи.</p> <p>Температурный режим и правила хранения готовых блюд. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>	2	2
5-7	<p>Лабораторное занятие. Приготовление мясных горячих блюд</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверка органолептическим способом качества мяса и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса; - подготовка производственного инвентаря и оборудования для производства блюд из мяса; - механическая кулинарная обработка мяса; - приготовление мясных горячих блюд с использованием различных технологий приготовления; - оформление блюд; - оценка качества готовых блюд; <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 	6	3
	<p>Самостоятельная работа обучающегося: составление терминологического словаря новых терминов и определений. Составление кроссворда по теме «Полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов.</p> <p>Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению мясных блюд, изучение новых производственных технологий, подготовка реферата и/или презентации на тему «Приготовление мясного блюда»</p> <p>Составление технологических схем приготовления блюда</p>	6	3

<p>МДК. 07.01. Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий</p>			
<p>Раздел 7. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления и оформления холодных блюд и закусок.</p>			
<p>Тема 7.1. Технология приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями.</p>	<p>Содержание:</p> <p>8 Бутерброды и гастрономические продукты порциями. Организация работы холодного цеха. Назначение. Планировка, удобная связь с цехами. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Инструменты, приспособления холодного цеха, правила их безопасного использования. Бутерброды. Классификация. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке продуктов и приготовлении бутербродов. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении бутербродов. Требования к качеству. Салаты из свежих, сырых и вареных овощей. Последовательность выполнения операций при подготовке сырья и приготовлении салатов. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, требования к качеству. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>	2	2
<p>Тема 7.2. Приготовление холодных блюд и закусок</p>	<p>Содержание:</p> <p>9 Приготовление холодных блюд и закусок Холодные блюда и закуски из рыбы и морепродуктов, мяса и субпродуктов, мяса домашней птицы. Холодные блюда и закуски из овощей, бобовых и яиц. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок. Требования к качеству. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление,</p>	2	2

	творческое оформление, эстетичная подача блюд и закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.		
10	Приготовление холодных блюд и закусок Холодные блюда и закуски из рыбы и морепродуктов, мяса и субпродуктов, мяса домашней птицы. Холодные блюда и закуски из овощей, бобовых и яиц. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок. Требования к качеству. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд и закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	2	2
11-13	Лабораторное занятие. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок - проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов - подготовка инвентаря, инструментов, оборудования; - расчет сырья; - приготовление холодных блюд и закусок; - оформление холодных блюд и закусок; - бракераж; - отпуск Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	6	3
Самостоятельная работа обучающихся: работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых блюд и выполнение реферата и/или слайдовой презентации приготовления холодных блюд и закусок. Выполнение расчетов		4	3
Раздел 8. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления сладких блюд и напитков			
Тема 8.1.	Содержание	2	2

Технология приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд.	14	Технология приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков. Простые холодные и горячие сладкие блюда. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд: компотов, киселей, Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд. Способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд. Температурный режим хранения сладких блюд, Фрукты и мороженое порциями. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих сладких блюд: яблок печёных, яблоки жаренные в кляре. Способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд. Температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи. Требования к качеству горячих сладких блюд. Простые горячие и холодные напитки. Пищевая ценность Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним при приготовлении горячих и холодных напитков. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих напитков: чай, кофе, какао. И простых холодных напитков Способы сервировки и варианты оформления, правила хранения горячих и холодных напитков. Температурный режим хранения, температура подачи. Требования к качеству горячих и холодных напитков.		
	Самостоятельная работа обучающегося: 1) Составление кроссворда с использованием новых терминов и определений 2) Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению сладких блюд, изучение новых производственных технологий, способов оформления. 3) Составление технологических карт		6	3
Промежуточная аттестация: экзамен Консультации			6 2	
Итого за 4 семестр -52 ч Занятий во взаимодействии с преподавателем – 28 часов, в том числе лабораторные занятия – 12 ч самостоятельных работ – 16 ч промежуточная аттестация – 8 ч.				
Итого по МДК. 07.01. – 100 ч занятия во взаимодействии с педагогом – 76 часов (из них теоретическое обучение –40 ч. и лабораторных работ – 36 ч.); самостоятельная работа обучающегося – 16 часов; промежуточная аттестация – 8 часов.				
Учебная практика Виды работ и трудовые действия - рациональная организация, проведение текущей уборки рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборовс учетом инструкций и регламентов;			108	3

<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ; - изготовление блюд, напитков и кулинарных изделий по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь - выбор, применение, комбинирование способов приготовления, творческого оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; - комбинирование различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий - порционирование (комплектование), эстетичная упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. Промежуточная аттестация – зачёт		
Производственная практика. Виды работ и трудовые действия: <ul style="list-style-type: none"> - подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; - презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям - ведение расчетов с потребителями. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт	216	3
экзамен по ПМ. 07	6	
всего 430 часов, в том числе: <ul style="list-style-type: none"> занятия во взаимодействии с педагогом – 76 часов (в том числе лабораторных работ 36 ч.); самостоятельной работы обучающегося – 16 часов; учебной практики – 108 ч. производственной практики – 216 ч. промежуточная аттестация – 14 ч. (в том числе 2 ч. – консультации) 		

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 ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Наименование	Оснащение
Учебный кабинет технологии кулинарного производства	Рабочее место преподавателя; Рабочее место обучающегося: парты- 15 шт., стулья – 30 шт.
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал)	Проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет
Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков:	<p>основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные электронные – 15 шт., пароконвектомат – 6 шт., конвекционная печь – 1 шт., микроволновая печь – 9 шт., расстоечный шкаф – 1 шт., плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на обучающегося – 7 шт., фритюрница – 1 шт., электрогриль (жарочная поверхность) – 1 шт., гриль (саламандр) – 1 шт., электроблинница – 1 шт., электромармиты – 4 шт., кофемашина с капучинатором – 1 шт., ховоли - 2 шт., шкаф холодильный – 3 шт., шкаф морозильный – 1 шт., шкаф шоковой заморозки – 1 шт., льдогенератор – 2 шт., охлаждаемый прилавок-витрина – 1 шт., стол холодильный с охлаждаемой горкой – 1 шт., тестораскаточная машина – 1 шт., планетарный миксер – 3 шт., диспансер для подогрева тарелок – 1 шт., блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) -11 шт., мясорубка – 2 шт., слайсер – 2 шт., машина для вакуумной упаковки – 1 шт., куттер (для тонкого измельчения) – 1 шт., процессор кухонный – 1, овощерезка – 1 шт., миксер для коктейлей – 3 шт., привод универсальный с механизмом для нарезки, протирания, взбивания – 1 шт., соковыжималка для цитрусовых – 1 шт., кофемолка – 1 шт., лампа ля карамели – 2 шт., аппарат для темперирования шоколада – 2 шт., стол с охлаждаемой поверхностью – 1 шт., сифон – 1 шт., газовая горелка (для карамелизации) – 3 шт., набор инструментов для карвинга – 15 шт., овоскоп – 1 шт., нитраттестер – 1 шт., машина посудомоечная – 2 шт., стол производственный с моечной ванной – 15 шт., стеллаж передвижной – 6 шт., моечная ванна двухсекционная – 1 шт.;</p> <p>инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь: функциональные емкости из нержавеющей стали – 7 шт., набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л – 15 шт., набор сотейников 0.6л, 0.8л – 15 шт., сковорода – 15 шт., гриль сковорода – 5 шт., набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая – 15 комплектов, подставка для разделочных досок – 15 шт., мерный стакан – 15 шт., венчик – 15 шт., миски нержавеющая сталь – 35 шт., сито – 15 шт.,</p>

	шenua – 15 шт., лопатки (металлические, силиконовые) – 15 шт., половник – 7 шт., шумовка – 5 шт., щипцы кулинарные универсальные – 5 шт., щипцы кулинарные для пасты – 2 шт., набор ножей «поварская тройка» - 15 шт., насадки для кондитерских мешков – 3 комплекта, набор выемок (различной формы) – 2 комплекта, корзина для мусора – 4 шт.
--	--

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные издания

Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044>

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, 2023. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212>

Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396>

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, 2023. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178>

Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633>

Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240>

3.2.3. Электронные образовательные и Интернет ресурсы:

Журнал «Современный ресторан» Автор/создатель: Издательский дом «Панорама» <http://restoran.panor.ru>

Интернет ресурсы:

<http://www.gastronom.ru>

<http://www.restoranoff.ru>

<http://www.frio.ru>

<http://kuking.net>

<http://lacucinaitaliana.ru>

<http://supercook.ru>

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код компетенций	Критерии оценки	Методы контроля
ПК 7.1.	<p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>	<p>тестирование, оценка выполнения лабораторных работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (приучаении)</p> <p>экзамен по МДК Экзамен по ПМ, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП</p>
ПК 7.2.	<p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов</p> <p>приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p>- хранение, отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>тестирование, оценка выполнения лабораторных работ, оценка выполнения самостоятельных работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (приучаении)</p>

		экзамен по МДК Экзамен по ПМ, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП
ПК 7.3.	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных Хранение, отпуск супов ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	тестирование, оценка выполнения лабораторных работ, оценка выполнения самостоятельных работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (приучастии) экзамен по МДК Экзамен по ПМ, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП
ПК 7.4.	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов готовить соусные полуфабрикаты приготовление соусов Хранение соусов, порционирование соусов на раздаче	тестирование, оценка выполнения лабораторных работ, оценка выполнения самостоятельных работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (приучастии) экзамен по МДК Экзамен по ПМ, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП
ПК 7.5.	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Хранение, отпуск 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	тестирование, оценка выполнения лабораторных работ, оценка выполнения самостоятельных работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для

		подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (приучаении) экзамен по МДК Экзамен по ПМ, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП
ПК 7.6.	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Хранение, отпуск блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	тестирование, оценка выполнения лабораторных работ, оценка выполнения самостоятельных работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (приучаении) экзамен по МДК Экзамен по ПМ, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП
ПК 7.7.	подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд, кулинарных изделий, закусок подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	тестирование, оценка выполнения лабораторных работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (приучаении) экзамен по МДК Экзамен по ПМ, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП
ПК 7.8.	подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению сладких блюд, десертов, напитков подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	тестирование, оценка выполнения лабораторных работ, оценка выполнения самостоятельных работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и

	подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых сладких блюд, десертов, напитков подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (приучающий экзамен по МДК Экзамен по ПМ, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП)
ОК 01.	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий на лабораторных занятиях заданий по учебной и производственной практике, заданий для внеаудиторной самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических заданий на экзамене по МДК; -заданий на экзамене по модулю ПМ;</p>
ОК. 02	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>Защита отчетов по учебной и производственной практикам, заданий на зачете по учебной практике, заданий на дифференцированном зачете по производственной практике</p>
ОК.03	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК. 05	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 06.	Понимание значимости своей профессии	
ОК 07.	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной	

	деятельности;	
ОК 09.	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10.	- 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

Перечень кулинарных блюд и изделий разнообразного ассортимента

1. Перечень блюд, гарниров из традиционных видов овощей, грибов

1. Овощи отварные (в кожуре и без)
2. Пюре картофельное, свекольное, морковное
3. Капуста брокколи отварная с сыром
4. Капуста брюссельская, цветная припущенная
5. Смеси из овощей в молочном соусе
6. Картофель жаренный из отварного
7. Жаренные перец сладкий, помидоры, баклажаны, кабачки
8. Овощи, жаренные на открытом огне: баклажаны, перец сладкий, кабачки
9. Картофель, жареный во фритюре
10. Дольки картофеля в панировке, жаренные во фритюре
11. Лук кольцами, жаренный во фритюре
12. Жаренные овощные изделия: котлеты, зразы, шницель
13. Икра овощная
14. Лечо
15. Сотэ
16. Фаршированные помидоры, перец, кабачки
17. Голубцы (с мясом, со шпинатом)
18. Картофель, запеченный в фольге и без фольги
19. Картофель, запеченный с сыром
20. Овощи, запеченные под соусом
21. Картофельная запеканка
22. Смеси из замороженных овощей на пару
23. Овощное пюре из сухого полуфабриката
24. Овощное пюре из замороженного полуфабриката
25. Овощные блюда из полуфабрикатов высокой степени готовности
26. Блюда из грибов: грибы жаренные (на гриле, во фритюре), грибы с картофелем, грибы тушеные в сметанном соусе, грибы, запеченные с сыром, жульен.

2. Перечень блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста

1. Рассыпчатые, вязкие, жидкие каши.
2. Отварной горох с томатом, бобовые со шпиком и луком.

3. Отварная фасоль с луком, тушеная фасоль, стручковая фасоль с орехами и соусом.
4. Пюре из отварного гороха с луком, пюре из отварной фасоли с маслом.
5. Отварная кукуруза в початках, кукуруза на пару, в молоке.
6. Изделия из различных каш
7. Поленты.
8. Начинки из круп, из бобовых.
9. Ризотто, плов овощной, плов сладкий.
10. Макароны изделия отварные (с маслом, с соусом, с сыром).
11. Запеканки из макарон в яично-молочной смеси.
12. Гарниры из макаронных изделий (вермишель, лапша, фигурные изделия).
13. Макаронники, лапшевники.
14. Песто.
15. Сырники
16. Вареники ленивые
17. Пудинг
18. Запеканка
19. Шарики из творога жареные во фритюре
20. Яйца, вареные всмятку, «мешочек», вкрутую, «пашот»
21. Яйца запечённые
22. Яичница – глазунья (натуральная, с ветчиной, с грибами, луком, помидорами).
23. Яйца, жаренные на плоской поверхности.
24. Омлет (натуральный, с мясными продуктами, с овощами, фаршированный) и яичная кашка

3. Перечень супов

1. Бульоны и отвары: костный, мясной, из домашней птицы, рыбный, грибной, овощной, фруктовый, из концентратов промышленного производства.
2. Борщи: мясной, вегетарианский, с грибами, с фасолью.
3. Щи: зеленые, из квашеной капусты, из свежей капусты, суточные.
4. Рассольники
5. Солянки: мясные, вегетарианские с грибами.
6. Суп овощной с крупой.
7. Суп овощной из замороженных овощных смесей.
8. Суп-харчо.
9. Суп с макаронными изделиями
10. Суп-пюре крупяной
11. Суп молочный: с лапшой, с рисом
12. Супы на фруктовом отваре.
13. Супы из субпродуктов. С грибами, гороховый, какай шюрьби (чувашские национальные блюда)

4. Перечень соусов

1. Соус белый основной и его производные: луковый, грибной, яичный, горчичный, из сыра, крабовый, с ветчиной, с яичным желтком и сыром.
2. Соус светлый основной и его производные: соус томатный, с укропом, крабовый, с хреном, с каперсами, соус карри, лимонный, соус из сладкого перца.
3. Соус красный основной и его производные: с луком и грибами, с эстрагоном, кисло-сладкий.
4. Грибной соус, соус с луком и шампиньонами, соус с вином, с ветчиной и грибами, перечный.

5. Соус сметанный основной, сметанный с томатом и луком, польский, сухарный.
6. Масляные смеси.
7. Сладкий соус на основе фруктового пюре и сока, сиропов.
8. Соусы на основе готовых соусов промышленного производства

5. Перечень блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

1. Рыба отварная, припущенная.
2. Рыба на пару и «овощной подушке».
3. Рыба, жаренная во фритюре целиком.
4. Рыба, жаренная во фритюре порционными кусками.
5. Рыба, жаренная в кляре и жидком тесте во фритюре.
6. Рубленые рыбные полуфабрикаты (котлеты, эпитайзеры) в панировке, жаренные во фритюре.
7. Рыба в панировке, жаренная на плоской поверхности и рифлёном гриле.
8. Рыба в панировке, жаренная основным способом.
9. Рубленые рыбные полуфабрикаты (котлеты, биточки) в панировке, жаренные основным способом.
10. Рыба в панировке, запечённая в жарочном шкафу.
11. Рыба запечённая в соусе, сливках, бульоне, паровой конвекции.
12. Рубленые рыбные полуфабрикаты (котлеты, биточки) в панировке, запечённая в жарочном шкафу.
13. Блюда из рыбных полуфабрикатов высокой степени готовности.
14. Рыба, тушеная в жидкости и соусе.
15. Рыбный шашлык.

6. Перечень блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

1. Отварные сосиски, сардельки и вареная колбаса порциями;
2. Мясные продукты (сосиски, сардельки, колбаса варёная, ветчина, бекон), жаренные основным способом, на гриле, на плоской поверхности;
3. Баранина отварная с овощами; баранина тушёная с овощами;
4. Говядина тушеная в соусе;
5. Телятина запечённая в соусе;
6. Котлеты натуральные паровые;
7. Стейк из говядины;
8. Корейка свиная;
9. Блюда жаренные порционными кусками (панированные и натуральные): бифштекс, жаренный основным способом; лангет; эскалоп; антрекот; шницель; ромштекс; котлеты отбивные;
10. Блюда жаренные мелкими кусками: бефстроганов; шашлык из баранины; поджарка;
11. Блюда тушеные: гуляш; зразы отбивные; азу; рагу; солянка сборная на сковороде;
12. Жареные во фритюре мясные рубленые полуфабрикаты в панировке
13. Котлеты, биточки, шницель в панировке, жаренные основным способом, в жарочном шкафу;
14. Блюда из субпродуктов: язык отварной; рагу из языка; мозги отварные и жареные; вымя отварное и тушеное; почки в сливках; почки по – русски; почки жаренные с овощами; печень по строгановски; ассорти из субпродуктов жаренное на сковороде с луком;
15. Блюда из птицы: курица отварная целиком; циплята припущенные; филе куриное на пару; куриные крылья, ножки в панировке, жаренные во фритюре; наггетсы из кур; бургеры куриные; куриные котлеты, биточки, шницель; куры – гриль; циплята табака; фрикасе из циплят; чахохбили; котлеты по киевски; шницель столичный; шашлык из курицы; жульен из

курицы; курица в карри; жареная утиная грудка.

7. Перечень холодных блюд и закусок

1. Заправка для салатов
2. Заправка горчичная
3. Заправка горчичная с желтками
4. Заправка сметана с зеленью
5. Соус-крем из йогурта
6. Соус майонез
7. Соус майонез со сметаной
8. Соус майонез с корнишонами
9. Соус майонез с желе
10. Соус майонез с хреном
11. Маринад овощной с томатом
12. Соус хрен
13. Соус хрен со сметаной
14. Горчица столовая
15. Масляные смеси
16. Рыбное желе и мясное желе
17. Соус яблочный
18. Соус абрикосовый
19. Соус сладкий из сухофруктов
20. Холодные бутерброды открытые и закрытые
21. Горячие бутерброды (сэндвичи, панини, в лаваше, в тортильях);
22. Рыбные, мясные гастрономические продукты, масло сливочное, сыр порциями;
23. Салаты овощные, фруктово-овощные, фруктовые;
24. Салаты с различными наполнителями;
25. Салат «Греческий»;
26. Салат «Цезарь»;
27. Винегрет;
28. Сельдь под шубой;
29. Салат с рыбой и морепродуктами;
30. Салат с мясными продуктами;
31. Салат из сыра;
32. Салат из морской капусты;
33. Салаты коктейли;
34. Закуски из красной и чёрной икры;
35. Сельдь с луком;
36. Селёдочный форшмак;
37. Фаршированные куриные и перепелиные яйца;
38. Яйца со шкварками;
39. Икра грибная;
40. Фаршированные шляпки грибов;
41. Баклажаны фаршированные; помидоры фаршированные;
42. Маринованные грибы с луком;
43. Лобио;
44. Капуста квашеная; капуста провансаль;
45. Овощи – гриль холодные;
46. Артишоки консервированные;
47. Икра овощная;

48. Фасоль в томатном соусе с черносливом;
49. Рыба отварная с хреном;
50. Рыба заливная;
51. Студень рыбный, из мяса, из субпродуктов;
52. Рыба жареная под маринадом;
53. Рыба под соусом майонез;
54. Ассорти рыбное;
55. Ассорти мясное;
56. Язык отварной;
58. Паштет из печени;
59. Домашняя птица жареная;
60. Мясо заливное;
61. Заливное из птицы;
62. Филе птицы под майонезом;
63. Сациви из курицы.

8. Перечень сладких блюд, десертов, напитков

1. Рулет фило с фруктами и ягодами
2. Мешочки и корзиночки фило с фруктами
3. Фрукты, сваренные в сиропе
4. Фрукты, сваренные в вине
5. Яблоки печеные
6. Яблоки печеные
7. Фрукты, запечённые в фольге
8. Снежок в горячем сливочном соусе
9. Яблоки (ананасы) жареные в кляре с корицей
10. Десерты фламбе
11. Фрукты жареные на гриле
12. Суфле (ванильное, шоколадное, из ягод и фруктов, сырное, шоколадное-ореховое на манной крупе)
13. Фондан из сухой смеси промышленного приготовления
14. Блинчики с творожным, яблочным фаршем, джемом, повидлом или вареньем
15. Оладьи с изюмом
16. Оладьи с яблоками
17. Омлеты сладкие
18. Вареники с ягодами
19. Пудинг рисовый
20. Пудинг сухарный
21. Пудинг с консервированными плодами (каша гурьевская)
22. Шарлотка с яблоками
23. Малиновый соус (вишневый, земляничный)
24. Клюквенный соус
25. Абрикосовый соус
26. Яблочный соус
27. Яблочная запеканка с клюквенным киселем (чувашское национальное блюдо)
28. Яблочное пюре с кислым молоком (чувашское национальное блюдо)
29. Тыква со сливками (чувашское национальное блюдо)
30. Орехи сладкие (чувашское национальное блюдо)
31. Мусс клюквенный
32. Мусс яблочный (на манной крупе)

33. Самбук абрикосовый
34. Самбук из йогурта и творожной массы
35. Крем ягодный
36. Крем йогуртовый
37. Крем ванильный
38. Желе из плодов и ягод свежих
39. Желе яблочное
40. Желе из лимонов, апельсинов, мандаринов
41. Желе из молока
42. Многослойное желе
43. Фрукты натуральные
44. Фрукты на шпажках с йогуртом
45. Быстрозамороженные ягоды и фрукты со взбитыми сливкам.
46. Лимон с сахаром
47. Мороженое порциями
48. Мороженое с использованием сухого льда
49. Компот из сушеных фруктов
50. Компот из свежих плодов и ягод
51. Парфе из сухой смеси промышленного приготовления
52. Кисель из свежих плодов
53. Кисель из сухого полуфабриката промышленного производства
54. Десерт молочный (чувашиское национальное блюдо)
55. Кисель овсяной (чувашиское национальное блюдо)
56. Свежеотжатый фруктовый, ягодный и овощной соки, купажированные соки
57. Морс из ягод
58. Лимонный напиток
59. Апельсиновый напиток
60. Напиток из ревеня
61. Напиток из плодов шиповника
62. Сбитень
63. Хлебный квас из ржаного хлеба
64. Хлебный квас из готового полуфабриката промышленного производства
65. Фруктовый квас
66. Петровский напиток
67. Холодный лимонный (апельсиновый) чай
68. Горячий лимонный (малиновый) чай
69. Чай с сахаром
70. Чай с лимоном
71. Чай с молоком
72. Кофе черный с сахаром
73. Кофе с молоком
74. Кофе натуральный со сгущенным молоком
75. Кофе по-восточному
76. Кофе натуральный, сваренный на песке
77. Кофе натуральный, сваренный на кофемашине
78. Кофейный напиток
79. Капучино
80. Латте
81. Какао с молоком
82. Горячий шоколад

83. Горячий пунш с пряностями
84. Пунш с молоком
85. Глинтвейн
86. Напиток клюквенный «Золотая осень» (чувашский национальный напиток)
87. Напиток из шиповника (чувашский национальный напиток)
88. Чувашское пиво (чувашский национальный напиток)
89. Пиво из солодового экстракта (чувашский национальный напиток)
90. Легкий хмелевой мед (чувашский национальный напиток)
91. Мед «Вишняк» (чувашский национальный напиток)
92. Медовое вино (чувашский национальный напиток)
93. Березовое вино (чувашский национальный напиток)

**к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 08 ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ,
ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ (ОФИЦИАНТ)**

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

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности ВД 8 Освоение видов работ по профессии «Официант» и соответствующие ему общие 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 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 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций, сформированных по запросу работодателя(ей)
ВД 8.	Освоение видов работ по профессии «Официант»
ПК 8.1.	Обслуживать гостей в холле организации питания
ПК 8.2.	Выполнять вспомогательные работы по обслуживанию гостей в зале организации питания

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
ПК 8.1. Обслуживать гостей в холле организации питания		Навыки:
	Н.8.1.01.	Встреча и приветствие гостей в организации питания
	Н.8.1.02.	Информирование гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах
	Н.8.1.03.	Размещение гостей за столом в зале организации питания
		Умения:
	У.8.1.01.	Презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания
	У.8.1.02.	Предоставлять первичную консультацию об

		особенностях кухни, специальных предложениях организации питания
	У.8.1.03.	Проводить гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания
	У.8.1.04.	Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания
	У.8.1.05.	Оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания
	У.8.1.06.	Создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания
	У.8.1.08.	Подавать гостям меню организации питания
		Знания
	3.8.1.01.	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	3.8.1.02.	Процедура встречи и приветствия гостей в организации питания
	3.8.1.03.	Приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания
	3.8.1.04.	Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания
	3.8.1.05.	Правила подачи меню в организации питания
		Навыки
ПК 8.2. Выполнять вспомогательные работы по обслуживанию гостей в зале организации питания	Н.8.2.01.	Подготовка зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала
	Н.8.2.02.	Подготовка (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей
	Н.8.2.03.	Проверка состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность)
	Н.8.2.04.	Подача блюд и напитков гостям организации питания
	Н.8.2.05.	Сбор использованной столовой посуды и приборов со столов
	Н.8.2.06.	Поддержание чистоты и порядка в зале обслуживания
		Умения
	У.8.2.01.	Расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания
	У.8.2.02.	Подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию
	У.8.2.03.	Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания

У.8.2.04.	Проверять качество и состояние столового белья в организации питания
У.8.2.05.	Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания
У.8.2.06.	Укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток
У.8.2.08.	Размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее
У.8.2.08.	Переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе
У.8.2.09.	Сортировать использованную столовую посуду и приборы
У.8.2.010	Эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания
	Знания
3.8.2.01.	Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей
3.8.2.02.	Правила и виды расстановки мебели в зале организации питания
3.8.2.03.	Виды сервировки стола при обслуживании гостей
3.8.2.04.	Виды и назначение ресторанных аксессуаров
3.8.2.05.	Характеристика столовой посуды, приборов
3.8.2.06.	Правила и техника подачи блюд и напитков
3.8.2.08.	Правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей
3.8.2.08.	Способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов
3.8.2.09.	Правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней
3.8.2.010.	Способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках
3.8.2.011.	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 188 часов

Из них на освоение МДК- 66 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.					
				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>8</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
ПК 8.1 ПК 8.2. ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 09. ОК 10. ОК 11.	МДК 08.01. Обслуживание гостей организации питания Раздел 1. Организация и технология обслуживания в общественном питании	74	40	66	40	-	8	-	-
	Учебная практика	36	36					36	
	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация по профессиональному модулю	6	-				6		
	Всего:	188	118	66	40	-	14	36	72

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация и технология обслуживания в общественном питании				
МДК 08.01. Обслуживание гостей организации питания				
Тема 1.1. Особенности организации и контроля обслуживания в организациях общественного питания.	Содержание:			
	<p>1 Цели и задачи организации обслуживания. Профессиональные компетенции персонала. Цели, задачи, средства общественного питания. Требования к обслуживающему персоналу: менеджеру организации, официанту, бармену, сомелье. Основные понятия, применяемые в организации обслуживания потребителей. Классификацию услуг общественного питания. Классификация форм и методов обслуживания в зависимости от типа предприятия. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Прогрессивные технологии обслуживания. Концептуальные и визуальные рестораны. Прогрессивные технологии обслуживания Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>	2	ПК 8.1 ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 09. ОК 10. ОК 11.	Н.8.1.01. Н.8.1.02. Н.8.1.03. У.8.1.01. У.8.1.02. У.8.1.03. У.8.1.04. У.8.1.05. У.8.1.06. У.8.1.08. 3.8.1.01. 3.8.1.02. 3.8.1.03. 3.8.1.04. 3.8.1.05. 3.8.2.011.
<p>2 Правила оказания услуг. Показатели культуры обслуживания. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Исполнитель услуги. Права потребителя. Порядок оказания услуг.</p>	2			

		Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания			
3		Особенности подготовки к обслуживанию потребителей в организациях общественного питания разных типов и классов Особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов. Классификация предприятий общественного питания.	2		
4		Виды помещений торговой группы и их характеристика. Виды помещений. Характеристика помещений: вестибюль, гардероб, туалетные комнаты, аванзал, залы предприятий общественного питания.	2		
5		Практическое занятие. Интерьеры залов. Ознакомление с видами интерьера, характеристикой стилей: ампир, европейский, русский ампир, барокко, классический, готический, хай-тек, восточный, кантри, неорусский. Характеристика подсобных помещений	2		
6		Оснащение торговых помещений. Оборудование торгового и банкетного зала. Виды мебели. Современные требования к мебели. Норма оснащения.	2		
7		Материально техническое оснащение торговой деятельности. Характеристика столовой посуды, приборов, белья. Виды и назначение ресторанных аксессуаров Норма оснащения.	2		
8		Практическое занятие. Оснащение торговой деятельности Подбор видов оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и расчёт их необходимого количества в соответствии с типом и классом организации общественного питания	2		
9		Практическое занятие. Правила хранения и учета материальных ценностей. 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		
10		Информационное обеспечение услуг общественного питания Информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор,	2		

		оформление и использование.			
11		Практическое занятие. Меню: назначение, состав, использование и оформление. Ознакомление с видами меню, порядком расположения блюд в меню. Составление и оформление меню. Ознакомление с правилами подачи меню в организации питания	2		
12		Практическое занятие. Карты напитков. Инжиниринг меню. Карты напитков: карты вин, карты пива, карты чая, карты кофе Определение и анализ показателей эффективности обслуживания (рентабельность).	2		
13		Организация процесса обслуживания в зале. Критерии и показатели качества обслуживания. Обязанности сотрудников ресторана. Стандарты поведения и обслуживания. Правила предварительной сервировки стола. Проверка готовности зала к обслуживанию. Организация и проверка подготовки зала обслуживания к приему гостей. Использование компьютера и мобильных устройств со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания	2		
14		Основные элементы обслуживания. 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		
15		Практическое занятие. Встреча и приветствие гостей в организации питания 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	2		

	Создание атмосферы доброжелательности и гостеприимства в организации питания Информирование гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах Презентация гостям организации питания и предоставляемые услуги в организации питания Подача гостям меню организации питания.			
16	Практическое занятие. Методы подачи блюд. 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		
17	Практическое занятие. Методы подачи блюд. Правила и техника подачи блюд и напитков Правила и способы подачи горячих напитков, кондитерских изделий. Фламбирование, фондю, транширование.	2		
18	Практическое занятие. Общие правила и последовательность подачи блюд. 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		
19	Практическое занятие. Завершающий этап обслуживания. 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		
20	Подготовка зала к обслуживанию. Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания. Уборка зала. Правила и виды расстановки мебели в зале организации питания. Способы расстановки мебели в торговом зале. Личная подготовка официантов к работе.	2	ПК 8.2. ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 09. ОК 10.	Н.8.2.01. Н.8.2.02. Н.8.2.03. Н.8.2.04. Н.8.2.05. Н.8.2.06. У.8.2.01.

21	<p>Практическое занятие. Подготовка столового белья, посуды, стекла, приборов к работе Получение и подготовка столового белья, столовой посуды, приборов, общие правила сервировки стола. Проверка качества и состояния столового белья в организации питания. Складывание салфеток Проверка состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность) Протирание, полирование столовой посуды и приборов. Отработка умений наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания</p>	2	ОК 11.	<p>У.8.2.02. У.8.2.03. У.8.2.04. У.8.2.05. У.8.2.06. У.8.2.08. У.8.2.08. У.8.2.09. У.8.2.010</p>
22	<p>Практическое занятие. Сервировка стола. Ознакомление с различными вариантами предварительной сервировки стола с видами сервировки стола при обслуживании гостей Подготовка (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей. Поддержание чистоты и порядка в зале обслуживания</p>	2		<p>3.8.2.01. 3.8.2.02. 3.8.2.03. 3.8.2.04. 3.8.2.05. 3.8.2.06. 3.8.2.08. 3.8.2.08. 3.8.2.09. 3.8.2.010. 3.8.2.011.</p>
23	<p>Практическое занятие. Подготовка чистой посуды и приборов. Отработка умений подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию, рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания Перенос чистой столовой посуды и приборов вручную и на подносе и в руках</p>	2		
24	<p>Практическое занятие. Уборка использованной посуды и приборов. Ознакомление с правилами уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей Сбор использованной столовой посуды и приборов со столов. Сортировка использованной столовой посуды и приборов Укладка использованные столовые приборы на тарелку и лоток Перенос использованной столовой посуды и приборов вручную и на подносе и в руках Размещение использованной столовой посуды и приборов на сервировочной тележке и перевозка ее</p>	2		
25	<p>Практическое занятие. Обслуживание потребителей в зале (Имитационная игра)</p>	2		

	<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 выбору блюд и напитков, их сочетаемости.</p> <p>Подача блюд и напитков гостям различными способами.</p> <p>Уборка и замена использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей</p> <p>Завершающий этап обслуживания: предоставление счёта и расчёт с потребителем.</p> <p>Соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями.</p>			
26	<p>Специальные формы и технологии обслуживания.</p> <p>Ускоренные формы обслуживания: организация питания по типу «шведский стол». Зал-экспресс, стол-экспресс, русский стол, бизнес-ланч, стол без галстуков, воскресный бранч, кофе брейк Обслуживание пассажиров железнодорожного, автомобильного, водного, воздушного транспорта. Организация обслуживания участников съездов, конференций, фестивалей, спортивных соревнований. Услуги по организации и обслуживанию торжеств и тематических мероприятий.</p> <p>Специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания.</p> <p>Специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания</p>	2		
27	<p>Специальные виды услуг и формы обслуживания.</p> <p>Организация обслуживания населения в местах массового отдыха. Обслуживание проживающих в гостиницах. Организация и контроль работы рум-сервис.Специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания. Формы и технологии обслуживания туристов.</p> <p>Характеристика методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники</p>	2		

		подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями. Особенности питания иностранных туристов. Обслуживание гостей VIP. Специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания.			
28	Практическое занятие. Банкет с полным обслуживанием официантов. Прием, меню на банкет с полным обслуживанием официантами. Расчет мебели, столового белья. Инструктаж. Определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания		2		
29	Практическое занятие. Процесс подготовки и обслуживания на банкете. Банкет фуршет. Банкет-коктейль. Банкет чай. Банкет «Буфет» Достоинства банкета фуршета, банкета – коктейля. Технология обслуживания. Характеристика, технология организации и обслуживания, варианты сервировки стола и подачи блюд, расстановка блюд Организация, осуществление и контроль процесса подготовки к обслуживанию Меню, подготовка к банкету. Норма столовой посуды и приборов. Расчет мебели, столового белья. Сервировка стола. Подготовка и расстановка продукции сервис-бара. Правила расстановки холодных блюд и закусок.		2		
30	Практическое занятие. Обслуживание комбинированных приемов и банкетов. Характеристика комбинированного (смешанного) банкета. Сравнение характерных особенностей банкетов. Выбор и определение показателей качества обслуживания, разработка и представление предложений по повышению качества обслуживания.		2		
31	Практическое занятие. Банкет с частичным обслуживанием официантами. Неофициальные банкеты, сервировка, технология обслуживания, сбор использованной посуды. Выбор, оформление и использование информационных ресурсов необходимых для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания.		2		
32	Практическое занятие. Кейтеринг. Кейтеринг в помещении, вне ресторана, разъездной, VIP. Мерчандайзинг		2		

		общественного питания. Дизайн блюд и напитков. Транширование. Подготовка тележки. Предложение альтернативных видов продукции. Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями			
	33	Особенности организации обслуживания учащихся. Обслуживание на производственных предприятиях Особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.	2		
Промежуточная аттестация экзамен			8		
Итого по МДК 08.01 – 74 ч. Занятий во взаимодействии с педагогом – 66 ч., в том числе практические занятия – 40 ч. Промежуточная аттестация – 8 ч.					
Учебная практика Виды работ и трудовые действия: - Презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания - Предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания - Проводить гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания - Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания - Оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания - Создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания - Подавать гостям меню организации питания - Расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания - Подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию - Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания - 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 8.1. ПК 8.2. ПК 8.3. ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 09. ОК 10. ОК 11.	Н.8.1.01. Н.8.1.02. Н.8.1.03. У.8.1.01. У.8.1.02. У.8.1.03. У.8.1.04. У.8.1.05. У.8.1.06. У.8.1.08. 3.8.1.01. 3.8.1.02. 3.8.1.03. 3.8.1.04. 3.8.1.05. 3.8.2.011. Н.8.2.01. Н.8.2.02. Н.8.2.03. Н.8.2.04. Н.8.2.05.

<ul style="list-style-type: none"> - Переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе - Сортировать использованную столовую посуду и приборы - Эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания 			Н.8.2.06. У.8.2.01. У.8.2.02.
<p>Производственная практика Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Встреча и приветствие гостей в организации питания - Информирование гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах - Размещение гостей за столом в зале организации питания - Подготовка зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала - Подготовка (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей - Проверка состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность) - Подача блюд и напитков гостям организации питания - Сбор использованной столовой посуды и приборов со столов - Поддержание чистоты и порядка в зале обслуживания 	72		У.8.2.03. У.8.2.04. У.8.2.05. У.8.2.06. У.8.2.08. У.8.2.08. У.8.2.09. У.8.2.010 3.8.2.01. 3.8.2.02. 3.8.2.03. 3.8.2.04. 3.8.2.05. 3.8.2.06. 3.8.2.08. 3.8.2.08. 3.8.2.09. 3.8.2.010. 3.8.2.011.
Промежуточная аттестация по профессиональному модулю – экзамен	6		
Всего	188		

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

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 988-5-8114-8118-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/181862>

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках программы	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 8.1. Обслуживать гостей в холле организации питания ПК 8.2. Выполнять вспомогательные работы по обслуживанию гостей в зале организации питания</p>	<p>85% правильных ответов 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. экзамен по МДК 08.01 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"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, 	<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 экзамен по МДК; -заданий на экзамене по модулю ПМ; Защита отчетов по учебной и производственной</p>

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

профессиональной сфере		
---------------------------	--	--

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.9
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ .09 ФОРМИРОВАНИЕ КЛЮЧЕВЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ДЛЯ ЦИФРОВОЙ
ЭКОНОМИКИ

СОДЕРЖАНИЕ

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

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 09 Формирование ключевых компетенций для цифровой экономики

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов (ЛР)

<i>Код</i>	Наименование общих компетенций
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере профессиональной сфере.
ЛР 2.	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3.	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 7.	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций, сформированных по запросу работодателя(ей)
ВД 9	Формирование ключевых компетенций для цифровой экономики
ПК 9.1.	Применять цифровые ресурсы в профессиональной деятельности

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н.9.1.01	Безопасно и эффективно использовать цифровые технологии и многочисленные ресурсы интернет
Уметь	У.9.1.01	Использовать различные цифровые ресурсы
	У.9.1.02	Применять прикладные программы в профессиональной деятельности

Знать	3.9.1.01	Современные технологии цифровой экономики
	3.9.1.02	Модели цифровой экономики
	3.9.1.03	Цифровые ресурсы
	3.9.1.04	Электронные платежные системы
	3.9.1.05	Состав, функции и возможности профессиональных программ

2.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 144

Из них на освоение МДК- 44 часа

самостоятельная работа – 20 часов

практики, в том числе учебная – 36 часов

производственная – 36 часов

промежуточная аттестация 8 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов 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>
ПК 9.1 ОК 02, ОК 09 ОК 11	Раздел N1. Основы цифровой экономики	66	20	44	20	20	2	-	-
	Учебная практика	36	36					36	
	Производственная практика	36	36						36
	Промежуточная аттестация по профессиональному модулю	6	-				6		
	Всего:	144	92	44	20	20	8	36	36

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Основы цифровой экономики				
МДК 09.01. Цифровые технологии и ресурсы интернет				
Тема 1.1. Современные цифровые технологии: теоретические и практические основы	Содержание	24		
	1. Введение в основы цифровой экономики. 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	2	ПК 9.1 ОК 02, ОК 09 ОК 11	Н.9.1.01 У.9.1.01 У.9.1.02 3.9.1.01
	2. Электронное правительство. Электронное правительство. Интернет представительство компании. Способы организации интернет представительства, их достоинства и недостатки.	2		3.9.1.02 3.9.1.03
	3. Модели информационной экономики. Определение модели цифровой экономики, разновидности моделей, сфера их применения. Информация как производительная сила современного общества.	2		3.9.1.04 3.9.1.05
	4. Электронные платежные системы. Электронные деньги. Отличие электронных денег от традиционных и их взаимосвязь. Достоинства и недостатки. Эволюция электронных платежных систем в России. Принципы функционирования. Перспективы развития электронных денег.	2		

	5. Интернет-маркетинг. Основные понятия, функции и свойства интернет-маркетинга, виды интернет-маркетинга, алгоритм работы интернет- маркетинга	2		
	6. Интернет - реклама. Определение, виды и функции интернет – рекламы. Основные площадки ее применения. Смысловая нагрузка интернет-рекламы, отличие ее от традиционной рекламы	2		
	7. Цифровой капитал. Изменения на рынках труда и капитала в условиях цифровой экономики. Цифровой и креативный капитал. Эффект вытеснения и эффект разнообразия на рынке труда.	2		
	8. Конкуренция на рынке труда. Новая организация реального сектора и экономических отношений (взаимосвязей и поведения в реальном секторе). Характер конкуренции в цифровой экономике. Экономическая эффективность (в распределении, производстве и потреблении в условиях цифровой экономики).	2		
	9. Формы занятости населения Основные определения, функции. Виды форм занятости населения.	2		
	10. Нестандартные формы занятости граждан. Самозанятые граждане Определение, функции и виды самозанятых граждан. Интернет-площадки регистрации самозанятых граждан. Налоговая ответственность.	2		
	11. Цифровые риски Виды рисков для информации, средства защиты информации, меры предосторожности во избежание утери информации	2		
	12. Основы информационной безопасности. Определение информационной безопасности, структура ИБ, алгоритм работы ИБ Средства защиты информации	2		
	Практические занятия:	20		

	1. Практическое занятие. Площадки интернет – магазинов. Интернет – магазин. Поиск распространенных интернет магазинов, сравнительный анализ данных интернет магазинов	2	ПК 9.1 ОК 02, ОК 09	Н.9.1.01 У.9.1.01
	2. Практическое занятие. Онлайн платежи через банковские системы. Ознакомление с популярными электронными платежными системами. Электронные чеки. Осуществление платежей.	2	ОК 11	У.9.1.02 3.9.1.01
	3. Практическое занятие. Электронные платежные системы. Работа с электронными кошельками	2		3.9.1.02
	4. Практическое занятие. Государственные онлайн услуги. Ознакомление с основными функциями и возможностями гос. услуг, ресурсами предоставления гос. услуг, сферами применения данных ресурсов. Регистрация на портале гос. услуг.	2		3.9.1.03 3.9.1.04
	5. Практическое занятие. Создание электронных рассылок Разбор алгоритма создания электронных рассылок на различных эл. площадках (электронная почта, соц.сети Вконтакте, Телеграмм и т.д.).	2		3.9.1.05
	6. Практическое занятие. Пресс - релиз разработка пресс- релиза для рекламного обращения для интернет рассылки	2		
	7. Практическое занятие. Определение интернет – площадок для самозанятых Определение интернет – площадок для самозанятых, сфера их деятельности, способы влияния на потребителя	2		
	8. Практическое занятие. Прикладные программы в профессиональной деятельности Применение прикладных программ в профессиональной деятельности. Профессиональная программа: 1-С рестораны и общепит. Состав, функции и возможности профессиональной программы. Ввод основных сведений об организациях, контрагентах.	2		
	9. Практическое занятие. Информация о продукции Ввод информации о продукции	2		
	10. Практическое занятие. Оформление документации на движение продукции. Оформление накладных на прием и отпуск товаров на производство.	2		

Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела N1 Выполнение реферата и презентации на одну из тем: - «История развития электронных платежных систем в России» - «Спам, его определение, виды, способы применения» - «Нормативно-правовая база использования информационных технологий в профессиональной деятельности»	20		
Промежуточная аттестация по МДК – дифференцированный зачет	2		
Учебная практика раздела 1 Электронная торговля и платежные системы в интернете Виды работ: - посещение сайтов интернет магазинов; - изучение ассортимента интернет магазинов; - изучение способов доставки и оплаты; - формирование заявки на покупку товаров;	36	ПК 9.1 ОК 02, ОК 09 ОК 11	Н.9.1.01 У.9.1.01 У.9.1.02 3.9.1.01
Производственная практика раздела 1 Применение прикладных программ в профессиональной деятельности Виды работ - настройка работы пользователя программы, ознакомление со сведениями о предприятии - работа пользователя: работа со справочниками, со списками и журналами документов, с отчетами, сервисные возможности, справочная система	36		3.9.1.02 3.9.1.03 3.9.1.04 3.9.1.05
Промежуточная аттестация по профессиональному модулю – экзамен	6		
Всего	144		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Наименование	Оснащение кабинета
Учебный кабинет информационных технологий	рабочее место преподавателя рабочее место обучающегося: парты- 15 шт., стулья 30 штук 12 компьютеров, принтер, интерактивная доска, мультимедийный проектор, наглядные пособия – 10 шт.,
Лаборатория информационных технологий в профессиональной деятельности № 502	15 компьютеров, наглядные пособия – 20 шт., компьютерные столы - 15 шт.
Информационно-библиотечный центр	проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет

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)

1. 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 9.1. Применять цифровые ресурсы в профессиональной деятельности	75% правильных ответов Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами	Текущий контроль: Тестирование. Оценка выполнения практических и внеаудиторных самостоятельных работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике Промежуточный контроль. Дифференцированный зачет по МДК зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП Экзамен по ПМ, Экспертное наблюдение. Оценка выполненных заданий
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Определяет задачи для поиска информации; определяет необходимые источники информации; планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; оценивает практическую значимость результатов поиска; оформляет результаты поиска	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий на практических занятиях заданий по учебной и производственной практике, заданий для внеаудиторной самостоятельной работы. Промежуточный контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; -заданий на экзамене по модулю ПМ; Защита отчетов по учебной и производственной практикам, заданий на зачете по учебной

		практике, заданий на дифференцированном зачете по производственной практике
ОК 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 дифференцированном зачете по МДК; -заданий на экзамене по модулю ПМ; Защита отчетов по учебной и производственной практикам, заданий на зачете по учебной практике, заданий на дифференцированном зачете по производственной практике</p>
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 дифференцированном зачете по МДК; -заданий на экзамене по модулю ПМ;</p>

		Защита отчетов по учебной и производственной практикам, заданий на зачете по учебной практике, заданий на дифференцированном зачете по производственной практике
--	--	--

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

**к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН**ОГЛАВЛЕНИЕ**

«ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»..... ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
«ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»ОШИБКА! ЗАКЛА
«ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ»ОШИБКА! ЗАКЛАДКА
"ОП 04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ"
"ОП 05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА"
"ОП 06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ"
«ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ»
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ».
ОП.08 ОХРАНА ТРУДА».
«ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ».

Приложение 2.1
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И
ГИГИЕНА»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	23

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

1.1. 1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.01 **Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена** является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

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. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1 -2.8

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1 - 3.7

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1 - 4.6

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.1 - 5.6

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 6.1.-6.4.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
<ul style="list-style-type: none"> – использовать лабораторное оборудование; – определять основные группы микроорганизмов; – проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; – обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к 	<ul style="list-style-type: none"> – основные понятия и термины микробиологии; – классификацию микроорганизмов; – морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; – генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;

<p>процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий закусок, напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; – осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; – проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; – рассчитывать энергетическую ценность блюд; – составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; 	<ul style="list-style-type: none"> – роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; – характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; – особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – микробиологию основных пищевых продуктов; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – схему микробиологического контроля; – пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме; – суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; – физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; – назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; – методики составления рационов питания
---	---

1.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

объём образовательной программы 72 часа, в том числе:

занятия во взаимодействии с преподавателем - 64 часа;

промежуточная аттестация - 8 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	72
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
Объем учебной дисциплины, в том числе	64
теоретическое обучение	32
практические занятия	32
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена (1 семестр), в том числе консультации</i>	8 2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые компетенции (код) и личностные результаты
1	2	3	4	5
Раздел 1. Основы микробиологии				
Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов	Содержание учебного материала	2	2	ОК 07, 09, 10, 03 ЛР 4,7,10
1	Введение. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. <i>Основные понятия и термины микробиологии.</i> Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева. <i>Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.</i>			
2	Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. <i>Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов. Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</i>	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 10
3	Распространение микробов в природе. Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. <i>Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.</i>	2	2	ОК 07 ЛР 10
4	Практическое занятие. Лабораторное оборудование Ознакомление с оборудованием и принадлежностями микробиологической лаборатории. <i>Использование лабораторного оборудования.</i> Ознакомление с устройством микроскопа, методикой микроскопии в микробиологической практике. <i>Изучение препаратов различных микроорганизмов</i>	2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ЛР 10
5	Практическое занятие. Определение основных групп микроорганизмов. <i>Определение основных групп микроорганизмов.</i> Приготовление препаратов и ознакомление с морфологией микроорганизмов, определение основных групп бактерий и плесневых грибов. <i>Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.</i>	2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ЛР 10
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	2	2	ПК 1.1– 1.4,

Микрофлора пищевых продуктов	6	Микробиология основных пищевых продуктов. <i>Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов</i> Микробиология основных пищевых продуктов: мяса и мясопродуктов, рыбы и рыбных продуктов, овощей, молока и молочных продуктов, яиц и ячных продуктов, стерилизованных баночных консервов. <i>Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.</i>			2.1.-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.5, 5.1.-5.5.6.1. ЛР 10
	Содержание учебного материала				
	7	Практическое занятие. Микробиологическое исследование пищевых продуктов Микробиологическое исследование пищевых продуктов, оценка полученных результатов. <i>Выращивание микробов на различных питательных средах. Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции</i>	2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1–1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.6, 4.1.-4.5, 5.1.- 5.5. ЛР 10
Раздел 2. Пищевые заболевания					
Тема 2.1. Пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала		2	2	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1–1.4, 2.1.-2.8, 3.1.- 3.6,4.1.-4.5, 5.1.-5.6. 6.3. 6.4. ЛР 10
	8	Основные пищевые инфекции Основные понятия об инфекционных заболеваниях. Основные пищевые инфекции Острые кишечные инфекции. Зоонозы. Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет.			
	9	Пищевые отравления. Пищевые отравления бактериального происхождения. Микотоксикозы. Отравления небактериального происхождения. Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции.	2	2	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1–1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.6, 4.1.-4.6,5.1.-5.6. 6.1. 6.3. – 6.4. ЛР 10
	Содержание учебного материала		2	2	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1–1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.6, 4.1.-4.5,5.1.-5.5. 6.1.6.3. – 6.4. ЛР 10
	10	Практическое занятие. Источники и механизм передачи возбудителей инфекций. Решение ситуационных задач на распознавание причины возникновения острых кишечных инфекций и зоонозов. Выявление возможного источника микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции. Профилактика инфекционных заболеваний. Обеспечение выполнения требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.			
Раздел 3. Санитария и гигиена					
Тема 3.1.	Содержание учебного материала		2	2	ОК 01, 02, 04,

Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания.	11	Личная гигиена работников предприятий общественного питания Понятие, значение личной гигиены. Правила личной гигиены работников организации питания. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию рук. Санитарно-эпидемиологические требования к санитарной одежде. Санитарный режим проведения и медицинские обследования работников организации питания. <i>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</i>			05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6. ЛР 10
	Содержание учебного материала				ОК 07
	12	Дезинфицирующие и моющие средства. Понятие о <i>чистящих, моющих и дезинфицирующих средств</i> средствах. <i>Виды, назначение.</i> Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения. Понятие дезинфекции, дезинсекции, дератизация. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. <i>Правила утилизации отходов;</i>	2	2	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.- 3.6, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6. ЛР 10
	Содержание учебного материала		2	2	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.6, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6. ЛР 10
	13	Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Санитарно-технологические требования к помещениям ПОП. 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.	2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.6, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6. ЛР 10
	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.- 3.6,4.1.-4.6, 5.1.-5.6.6.2.6.3. ЛР 10
	14	Практическое занятие. Инструкции по санитарной обработке оборудования, посуды, инвентаря. Составление инструкций по санитарной обработке оборудования, посуды, инвентаря.			ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.- 3.6,4.1.-4.6, 5.1.-5.6.6.2.6.3. ЛР 10
	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.6, 4.1.-4.6,5.1.-5.6. 6.2.6.3. ЛР 10
	15	Практическое занятие. Санитарная обработка оборудования, инвентаря. Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств. Проведение санитарной обработки оборудования, инвентаря с соблюдением правил личной гигиены и санитарных требований. <i>Оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты Контроль выполнения требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</i>	2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.6, 4.1.-4.6,5.1.-5.6. 6.2.6.3. ЛР 10
Содержание учебного материала		2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4,2.1.- 2.8,3.1.-3.6,4.1.- 4.5,5.1.-5.5. ЛР 10	
16	Практическое занятие. Санитарные требования к условиям и режиму труда. Решение ситуационных задач по соблюдению санитарно - технологических требований к помещениям ПОП и санитарных требований к рабочему месту повара и официанта.	2	2	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4,2.1.- 2.8,3.1.-3.6,4.1.- 4.5,5.1.-5.5. ЛР 10	
Содержание учебного материала		2	2	ОК 01, 02, 04,	

17	<p>Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. <i>Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья</i> Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно - техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; Санитарные требования к сырью, обработке куриного яйца, механической и тепловой обработке продуктов, 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.</p>			05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6. ЛР 10
Содержание учебного материала				
18	<p>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. <i>Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация.</i> Санитарные требования, направленные на сохранение качества продуктов, методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. <i>Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку не-которых видов сырья и продукции</i></p>	2	2	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6. ЛР 10
Содержание учебного материала				
19	<p>Санитарно-эпидемиологический надзор. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарное эпидемиологическое законодательство. Методы контроля качества приготовления продукции на предприятиях питания. Схема микробиологического контроля</p>	2	2	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.6, 4.1.-4.6,5.1.-5.6. ЛР 10
Содержание учебного материала				
20	<p>Практическое занятие. Санитарно – эпидемиологические требования в условиях пищевого производства. 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. Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.</p>	2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6. ЛР 10
Содержание учебного материала				
		2	3	ОК 01, 02, 04,

	21	Практическое занятие. Санитарно – эпидемиологические требования в условиях пищевого производства. Решение ситуационных задач по обеспечению соблюдения санитарно- эпидемиологических требований к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков. Обеспечение выполнения требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ. Осуществление микробиологического контроля пищевого производства контроль соблюдения правил утилизации непищевых отходов			05, 06, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ЛР 10
	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.6 ЛР 10
	22	Практическое занятие. Микробиологический контроль пищевого производства. Микробиологический контроль пищевого производства. Составление схемы микробиологического контроля пищевого производства. <i>Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук</i>	2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6. ЛР 10
	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6. ЛР 10
	23	Практическое занятие. Органолептическая оценка качества продуктов. Ознакомление с методикой проведения органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов общественного питания. Проведение органолептической оценки качества и безопасности пищевого сырья и продуктов в организации питания.			
Раздел 4. Физиология питания					
Тема 4.1. Основные пищевые вещества	Содержание учебного материала				
	24	Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания Общие сведения о пищевых веществах. Основные пищевые вещества и их значение для организма человека. Белки. Жиры. Углеводы. Витамины и витаминоподобные соединения, микро - макроэлементы, вода. <i>Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания</i> Суточная норма потребности человека в питательных веществах. Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение.	2	2	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ЛР 10
	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6. ЛР 10
	25	Практическое занятие. Энергетическая ценность Ознакомление с понятием энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. Ознакомление с методикой её расчёта. Расчет энергетической ценности блюд. Решение задач. <i>Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности</i>	2	2	ОК 01, 02, 03
Тема 4.2.	Содержание учебного материала				

Пищеварение и усвояемость пищи	26	Пищеварение и обмен веществ. <i>Понятие о процессе пищеварения</i> Пищеварительная система человека. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы. Основные процессы обмена веществ в организме. Суточный расход энергии.			05, 09 ЛР 10
Тема 4.3. Рациональное сбалансированное питание	Содержание учебного материала		2	2	ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.6,4.1.-4.6, 5.1.-5.6. ЛР 4,7,10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.7, 4.1.-4.5,5.1.-5.5. ЛР 4,7,10 ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.7, 4.1.-4.6,5.1.-5.6. ЛР 4,7,10
	27	Питание различных групп населения. <i>Понятие рациона питания. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения. Методики составления рационов питания.</i>			
	Содержание учебного материала		2	2	
	28	Лечебное и лечебно-профилактическое питание. Назначение диетического (лечебного) питания. Назначение лечебно-профилактического питания. Виды диет и лечебно-профилактических рационов. Методы щажения. Характеристика диет. Характеристика лечебно-профилактических рационов			
	Содержание учебного материала		2	3	
	29	Практическое занятие. Составление рациона диетического питания. Составление рационов питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека			
	Содержание учебного материала		2	3	
	30	Практическое занятие. Рацион питания детей и подростков Составление рациона питания для детей и подростков.			
Содержание учебного материала		2	3		
31	Практическое занятие. Рацион питания различных категорий потребителей. Составление рациона питания для различных категорий потребителей.				
Содержание учебного материала		2	3		
32	Практическое занятие. Рацион питания различных групп населения Составление рациона питания для различных категорий потребителей.				
Промежуточная аттестация в форме экзамена			8		
в том числе консультации			2		
Всего:			72		
- объём образовательной программы, час			64		
в том числе теоретических занятий:			32		
практических занятий:			32		
- самостоятельной работы обучающегося:			-		
- промежуточная аттестация:			8		
в том числе консультации:			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)

3.3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Наименование	Оснащение кабинета
Учебный кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены № 301:	компьютер – 1 шт., проектор- 1 шт.; парты – 15 шт.,
Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены № 36:	компьютер – 1 шт., проектор- 1 шт.; лабораторное оборудование (аппаратура и приборы) – 64 шт., лабораторные столы на 25 рабочих мест
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал):	проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147246>

Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147248>

Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147247>

Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148272>

Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147261>

Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154401>

Перечень **нормативных документов** отраслевой направленности, используемых в учебной деятельности:

57. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями)
58. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и термины микробиологии; - классификацию микроорганизмов; - морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; - генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; - роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; - характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; - особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - микробиологию основных пищевых продуктов; - возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - правила личной гигиены работников организации питания; - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; - схему микробиологического контроля; - пищевые вещества и их значение для организма человека; - суточную норму потребности человека в питательных веществах; - основные процессы обмена веществ в организме; - суточный расход энергии; - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; 	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, - точность формулировок; 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения практических работ, устный и письменный контроль - текущий контроль освоения материала; - Экзамен

<ul style="list-style-type: none"> - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; - методики составления рационов питания 		
---	--	--

<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать лабораторное оборудование; - определять основные группы микроорганизмов; - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; - проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий</p>	<p>- оценка выполнения практических работ; - Экзамен</p>
--	--	--

Приложение 2.2
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

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 Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

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. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1 -2.8

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1 - 3.7

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1 - 4.6

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1 - 5.6

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 6.1.-6.4.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
<ul style="list-style-type: none"> – определять наличие запасов и расход продуктов; – оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; – проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; – принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; – оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. 	<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; – общие требования к качеству сырья и продуктов; – условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; – методы контроля качества продуктов при хранении; – способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; – виды снабжения; – виды складских помещений и требования к ним; – периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; – методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; – программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; – современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; – методы контроля возможных хищений запасов на производстве; – правила оценки состояния запасов на производстве; – процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; – правила оформления заказа на

	продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.
--	--

1.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

объём образовательной программы 124 часа, в том числе:

занятия во взаимодействии с преподавателем - 96 часов;

самостоятельная работа обучающихся – 26 часов;

промежуточная аттестация - 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объём образовательной программы	124
Занятия во взаимодействии с преподавателем (всего)	96
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	34
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	26
Виды самостоятельных работ - выполнение реферата и/или презентации - решение задач на нахождение: энергетической ценности продуктов; количества стандартной продукции/нестандартной продукции и отходов; процента потерь - исследование качества продуктов	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций и личностных результатов
1	2		3	4	5
<i>2 курс, 3 семестр</i>					
Раздел 1. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров					
Тема 1.1. Введение	Содержание учебного материала		2	2	ОК 03., 05, 09 ЛР 9
	1	Введение. <i>Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений. Ключевые понятия: продовольственные товары, продовольственное сырьё, пищевые продукты. Классификация продовольственных товаров по использованию в предприятиях общественного питания: продовольственное сырьё для получения продукции собственного приготовления и пищевые продукты, реализуемые потребителю без существенной переработки. Свойства и показатели ассортимента. Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы и виды. Количественная характеристика товаров</i>			
Тема 1.2. Химический состав пищевых продуктов	Содержание учебного материала		2	2	ОК 09,10 ПК 4.2.,4.5.,5.5., ЛР 9
	2	Химический состав пищевых продуктов. 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.			
Тема 1.3. Пищевые вещества органической природы	Содержание учебного материала		2	2	ОК 09,10 ПК 4.2., ЛР 9
	3	Пищевые вещества органической природы. Пищевые вещества органической природы: углеводы, белки, жиры. Понятие. Классификация, свойства, содержание в продуктах, влияние на качество и сохранность товаров.			
Тема 1.4.	Содержание учебного материала		2	2	ОК 09,10

Прочие вещества пищевых продуктов	4	Прочие вещества пищевых продуктов. Прочие пищевые вещества, их значение, классификация, свойства, содержание в продуктах, влияние на качество и сохранность продуктов.			<i>ПК 4.2.,4.5.,5.5. ЛР 9</i>
Тема 1.5. Пищевая ценность продуктов	Содержание учебного материала		2	2	<i>ОК 09,10 ПК 4.2.,4.5.,5.5. ЛР 9</i>
	5	Потребительские свойства продовольственных товаров. Ознакомление с потребительскими свойствами товаров, с понятием пищевой ценности: доброкачественность, органолептическая ценность, физиологическая ценность, биологическая ценность, химический состав, усвояемость, энергетическая ценность, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. Заполнение таблиц. Решение задач.			
Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата и/или презентации на одну из тем Темы для реферата: - Классификация товаров по ЕВРОКОДУ. - Открытие витаминов; - Значение витаминов для организма человека - Значение минеральных веществ в питании человека - Свойства жиров - Свойства белков 2) расчёт энергетической ценности заданных продуктов			4	3	<i>ОК 01, 02 05, 09,10, ЛР 9</i>
Тема 1.6. Качество пищевых продуктов	Содержание учебного материала		2	2	<i>ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 9</i>
	6	Качество пищевых продуктов. <i>Качество и безопасность продовольственных товаров.</i> 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 и безопасности пищевого сырья, продуктов, продовольственных товаров и материалов. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки			
Тема 1.7. Основы стандартизации и сертификации товаров	Содержание учебного материала		2	2	<i>ПК 3.1., 6.4., ЛР 9</i>
	7	Основы стандартизации и сертификации товаров. Нормативная база товароведения. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов Понятие. Назначение. Классификация. Подтверждение соответствия продовольственных товаров.			
Тема 1.8. Контроль качества пищевых продуктов	Содержание учебного материала		2	2	<i>ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 3.5., 4.1, 5.1, 5.5., 6.3. ЛР 9</i>
	8	Контроль качества пищевых продуктов. Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов. <i>Методы определения качества и безопасности.</i> Градации качества стандартные, нестандартные продукты, брак и отходы (опасная продукция). Понятие об условно пригодной продукции, возможность её использования в			

		общественном питании. Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения.			
Тема 1.9. Оценка качества пищевых продуктов.	Содержание учебного материала		2	3	<i>ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 2.3., 3.1, 4.1, 5.1, 6.3., 6.4.</i>
	9	Практическое занятие. Оценка качества пищевых продуктов. Ознакомление с методикой проведения органолептической оценки качества продуктов. Проведение органолептической оценки качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья Установление градации качества. Установление дефектов. Работа с натуральными образцами и нормативно технологическими документами.			
Самостоятельная работа обучающихся: 1) Выполнение реферата и/или презентации на одну из тем: - Нормативно – технические документы: стандарт, сертификат. 2) Решение задачи на определение количества стандартной продукции, нестандартной продукции и отходов.			4	3	<i>ОК 01, 02 05, 09,10, ЛР 9</i>
Тема 1.10. Хранение продовольственных товаров.	Содержание учебного материала		2	2	<i>ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 4.6., 5.1, 6.3 ЛР 9</i>
	10	Хранение продовольственных товаров. 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, способы. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Транспортирование товаров. Причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). Сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов			
Тема 1.11. Потери, происходящие при хранении.	Содержание учебного материала		2	2	<i>ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1,4.6., 5.1, 6.3 ЛР 9</i>
	11	Практическое занятие. Процессы и потери, происходящие при хранении. Ознакомление с процессами, происходящими при хранении: физические и физико-химические процессы, химические, биохимические, микробиологические процессы. Ознакомление с видами потерь, факторами, влияющими на потери, мерами по предупреждению и снижению потерь. <i>Ознакомление с порядком списания продуктов (потерь при хранении);</i> Расчёт процента потерь, решение задач. Заполнение таблиц. 1. Нормируемые и ненормируемые потери			
Тема 1.12. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	Содержание учебного материала		2	3	<i>ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 9</i>
	12	Практическое занятие. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов. Ознакомление со способами и формами инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов. Проведение инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов. Оценка условий хранения и состояния продуктов. Составление инструкций.			

Тема 1.13. Оценка условий и организация хранения продуктов	Содержание учебного материала		2	3	<i>ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 9</i>
	13	Практическое занятие. Оценка условий и организации хранения продуктов. 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. <i>Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции</i>			
Тема 1.14. Тара и упаковочные материалы	Содержание учебного материала		2	3	<i>ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 5.2., 6.3 ЛР 9</i>
	14	Тара и упаковочные материалы. Назначение. Классификация. Требования. <i>Маркировка потребительских товаров. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов</i>			
Тема 1.15. Практическое занятие. Товарная информация	Содержание учебного материала		2	3	<i>ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 5.2., 6.3 ЛР 9</i>
	15	Практическое занятие. Товарная информация. Ознакомление с видами товарной информации. Ознакомление с требованиями к маркировке по нормативно – техническому документу. Исследование маркировки товара на предмет выявления соответствия требованиям стандарта			
Тема 1.16. Консервирование продовольственного сырья	Содержание учебного материала		2	2	<i>ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 9</i>
	16	Консервирование продовольственного сырья. Понятие. Цели и задачи консервирования. Методы и способы консервирования.			
Самостоятельная работа обучающихся: 1) Выполнение реферата и/или презентации на одну из тем: - Маркировка товаров - Кодирование товаров - Товарная информация			2	3	<i>ОК 01, 02 05, 09,10, ЛР 9</i>
Тема 1.17. Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров.	Содержание учебного материала		2	2	<i>ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 2.4., 3.1,3.2., 4.1, 4.6., 5.1, 6.3 ЛР 9</i>
	17	Товароведная характеристика плодов и овощей. <i>Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Значение в питании человека. Химический состав и пищевая ценность Классификация. Экзотические и редкие овощи, плоды. Товароведная характеристика основных групп. Условия и сроки хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов. Кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</i>			
	18	Практическая работа. Оценка качества плодов и овощей. <i>Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</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.	2	3	<i>ОК 01-07, 09, 10, 1.1, 1.2., 2.1, 2.3., 2.4., 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 9</i>

19	<p>Ассортимент и товароведная характеристика зерномучных товаров. <i>Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки.</i> Строение зерна. Мука. Химический состав, пищевая ценность, классификация, характеристика основных групп, общие и специфические требования к качеству, хранение, процессы, происходящие при хранении. Крупы и бобовые. Понятие. Производство. Химический состав, пищевая ценность, классификация. Ассортимент. Характеристика основных групп. Показатели качества. Условия и сроки хранения. Кулинарное назначение.</p>	2	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 2.4., 2.5., 3.1, 3.2., 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 9
20	<p>Хлеб и хлебобулочные изделия. Макароны изделия. <i>Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству хлеба и хлебобулочных изделий.</i> Химический состав, пищевая ценность, этапы производства, классификация, характеристика основных групп, общие и специфические требования к качеству, условия и сроки хранения, процессы, происходящие при хранении, кулинарное назначение.</p>	2	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 2.4., 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 9
21	<p>Практическое занятие. Оценка качества зерномучных товаров. <i>Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.</i> Работа с нормативно техническими документами. Заполнение таблиц, оценка качества зерномучных товаров, Составление заключения о качестве, принятие решения об использовании товаров, решение ситуационных задач.</p>	2	3	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 2.3., 2.4., 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 9
22	<p>Ассортимент и товароведная характеристика мяса и мясных товаров. Химический состав и пищевая ценность мяса, мясных товаров. Морфологическое строение мяса. Классификация мяса. Маркировка мяса. Клеймение мяса. Оценка качества мяса. Мясные субпродукты. Мясо домашней птицы, дичи, кролика. Условия и сроки хранения, упаковки, транспортирования и реализации.</p>	2	2	ПК 1.1.,1.2.,1.3.,1.4., 2.7., 3.4., 3.5., 3.6., ЛР 9
23	<p>Колбасные изделия. Мясокопчености. Мясные консервы. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Маркировка. Оценка качества. Общие и специфические показатели. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.</p>	2	2	ПК 1.1.,1.4., 2.7. ЛР 9,
24	<p>Практическое занятие. Рыба и рыбные товары. Ознакомление с химическим составом и пищевой ценностью рыбы. Зарисовка строения тела рыбы. Определение съедобных и несъедобных частей, ликвидных и неликвидных отходов. Ознакомление с отличительными признаками основных семейств и видов промысловых рыб. Выполнение расчётов: определение % содержания отходов.</p>	2	3	ПК 1.1., 1.2.,1.3., 2.3., 2.6., ЛР 9
<p>Самостоятельная работа обучающихся: 1) Выполнение реферата и/или презентации на одну из тем: «Экзотические плоды и овощи» «Новые виды круп» «Новые виды рыб»</p>		2	3	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 2.4., 2.5., 3.1, 3.2., 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 9
Итого за 3 семестр		60		
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося, в том числе:		48		
теоретическое обучение:		32		

практические занятия: самостоятельной работы обучающегося		16 12			
<i>2 курс, 4 семестр</i>					
Тема 1.17. Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров.	Содержание учебного материала				
	1	Рыба и продукты её переработки. Рыба живая, охлаждённая, морожена. Рыбное филе. Сравнительная товароведная характеристика рыбы и продуктов её переработки по ассортименту, пищевой ценности, химическому составу, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Новые виды рыб.	2	2	<i>ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 1.4., 2.1, 2.6., 3.1, 3.7., 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 9</i>
	2	Продукты переработки рыбы. Нерыбные продукты моря. Рыбные консервы, пресервы, рыбная икра. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Характеристика. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.	2	2	<i>ПК 1.1.,1.2., 1.3.,1.4., 2.6., 3.7., ЛР 9</i>
	3	Практическое занятие. Оценка качества мясных и рыбных товаров. Работа с нормативно техническими документами. Заполнение таблиц, оценка качества мясных и рыбных товаров, составление заключения о качестве, принятие решения об использовании мясных и рыбных товаров, решение ситуационных задач.	2	3	<i>ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 1.2., 2.1, 2.6., 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 9</i>
	4	Ассортимент и товароведная характеристика пищевых жиров. 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	<i>ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 9</i>
	5	Ассортимент и товароведная характеристика молока и молочных товаров. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Классификация, химический состав, пищевая ценность молока и молочных товаров, в том числе региональных продуктов. Общие и специфические требования к качеству. Условия и сроки хранения, процессы, происходящие при хранении. Кулинарное назначение молока и молочных продуктов	2	2	<i>ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 2.5., 3.1, 3.3., 4.1, 5.1, 5.6., 6.3 ЛР 9</i>
	6	Практическое занятие. Яйцо и продукты его переработки. Ознакомление с химическим составом и пищевой ценностью яиц. Ознакомление с ассортиментом яиц и продуктов его переработки. Ознакомление с требованиями нормативно - технического документа. Установление дефектов яиц. Заполнение таблиц, решение задач. Оценка условий хранения яиц и продуктов его переработки.	2	3	<i>ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 2.5., 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 9</i>
	7	Ассортимент и товароведная характеристика вкусовых товаров Вкусовые товары, значение, классификация. Чай. Кофе. Алкогольные и безалкогольные напитки. Товароведная характеристика: химический состав, пищевая ценность, классификация, характеристика основных групп, общие и специфические требования к качеству, хранение.	2	2	<i>ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 1.4., 2.1, 2.8., 3.1, 4.1, 4.5., 5.1, 6.3 ЛР 9</i>
	8	Практическое занятие. Пряности, приправы. Ознакомление с классификацией, понятиями пряности и приправы. Ознакомление с ассортиментом пряностей и приправ, с требованиями нормативно – технической документации, оценка качества пряностей. Работа с натуральными образцами. Заполнение таблиц.	2	3	<i>ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 1.4., 2.1, 2.3., 2.8., 3.1, 3.5., 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 9</i>

	9	Сахар. Мёд. Кондитерские товары. Классификация, химический состав, пищевая ценность. Свойства. Характеристика основных групп. Общие и специфические требования к качеству, хранение, процессы, происходящие при хранении <i>Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских товаров.</i>	2	2	ПК 4.1., 4.2., 4.5., ЛР 9
Самостоятельная работа обучающихся: исследование качества пищевых продуктов.			6	3	ОК 01, 02 05, 09,10, ПК 1.1. ЛР 9
Раздел 2. Организация продовольственного снабжения, складского и тарного хозяйства.					
Тема 2.1. Продовольственное снабжение	Содержание учебного материала		2	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 9
	10	Продовольственное снабжение. <i>Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами</i> <i>Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации.</i> Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. <i>Виды поставщиков. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.</i> <i>организация договорных отношений. Порядок составление договора поставки на продовольственные товары. Производственные ситуации, связанные с порядком заключения договора</i> <i>Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества</i>			
Тема 2.2. Организация приёмки продовольственных товаров.	Содержание учебного материала		2	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 9
	11	Организация приёмки продовольственных товаров. <i>Виды доставки товаров. Организация приёмки продовольственных товаров по количеству и качеству. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Договор приёмки продукции по количеству и качеству, порядок разработки и заключения.</i> <i>Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).</i> <i>Порядок работы с учетными документами по приему продовольственных товаров</i>			
Тема 2.3. Организация складского и тарного хозяйства	Содержание учебного материала		2	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 9
	12	Организация складского и тарного хозяйства. <i>Организация складского хозяйства: понятие, назначение, виды складских помещений, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические</i>			

		требования к складским помещениям Складское хозяйство: понятие. Основные задачи складского хозяйства. оборудование, инструменты и инвентарь складских помещений. Способы хранения. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов. <i>Организация тарного хозяйства, приёмка, хранение возврат тары. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре. Подбор технического оснащения складских помещений</i>			
Тема 2.4. Оборудование складских помещений	13	Оборудование складских помещений. Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия Оборудование для приёмки, хранения и отпуска продуктов: назначение, перечень, критерии выбора. Весоизмерительное оборудование складских помещений. Периодичность технического обслуживания холодильного и механического оборудования. Периодичность технического обслуживания весового оборудования.	2	2	<i>ОК 01-07,09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3. ЛР 9</i>
	14	Подъёмно – транспортное оборудование (ПТО) Значение использования ПТО на предприятиях общественного питания. Классификация ПТО. Требования. Основные элементы ПТО. Подъёмно – транспортное оборудование непрерывного действия. Характеристика ПТО. Правила эксплуатации. Подъёмно – транспортное оборудование периодического действия. Характеристика ПТО. Правила эксплуатации.	2	2	<i>ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 9</i>
Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата и/или презентации на тему: - Оборудование складских помещений			2	3	<i>ОК 01, 02 05, 09,10,</i>
Раздел 3. Учёт и контроль запасов и наличия продуктов					
Тема 3.1. Товарные запасы	Содержание учебного материала		2	2	<i>ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 3.2.,3.4., 3.5., 4.1, 4.2., 5.1, 6.3 ЛР 9</i>
	15	Товарные запасы. Товарные запасы: понятие, значение, способы обеспечения запасов сырья и продуктов, правила оценки состояния запасов сырья. Планирование поступления сырья и товаров на предприятие. Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве. <i>Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе</i> Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.			
Тема 3.2 Материальная ответственность	Содержание учебного материала		2	2	<i>ОК 02 05, 09,10, ПК 1.1., 3.3., 3.4.,4.4., ЛР 9</i>
	16	Материальная ответственность. Материальная ответственность. Понятие, виды. Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней,			

		массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания			
Тема 3.3. Учёт сырья и готовой продукции.	Содержание учебного материала:				
	17	Технологическая документация. Понятие, классификация, требования к оформлению. Правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщика. Порядок и документальное оформление продуктов из кладовой на производство. Виды сопроводительной документации на различные группы товаров.	2	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 1.2., 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2., 6.3 ЛР 9
	18	Практическое занятие. План – меню производства. Ознакомление с документальным учётом расхода сырья на производстве. Ознакомление со сборником рецептур, правилами составления меню, заявок на продукты. Составление плана меню. Выполнение расчётов.	2	3	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 2.2., 3.1, 4.1, 4.6, 5.1, 5.3., 5.4., 6.1., 6.3 ЛР 9
	19	Практическое занятие. Требование накладная. Ознакомление с правилами оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. Расчёт потребного количества продуктов для приготовления блюд по плану – меню и составление требования в кладовую	2	3	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 2.2., 3.1, 4.1, 5.1, 5.3., 5.4., 6.3 ЛР 9
	20	Практическое занятие. Калькуляционная карта. Ознакомление с правилами составления калькуляционной карты. Выполнение расчётов, составление калькуляционной карты.	2	3	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 2.2., 3.1, 4.1, 5.1, 5.6., 6.1., 6.3 ЛР 9
	21	Практическое занятие. Технологическая документация на отпуск товара. Ознакомление с движением готовых изделий на производстве. Ознакомление с <i>правилами составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков, и кулинарных изделий.</i> Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. Ознакомление с порядком заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство. Заполнение накладной на отпуск товара в буфеты и на раздачу. Оформление технологической документации. Составление дневного заборного листа.	2	3	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 2.2., 3.1, 4.1, 5.1, 5.3., 5.4., 6.2., 6.3 ЛР 9
	22	Практическое занятие. Порядок списания боя, брака, порчи продуктов. Составление акта на брак, порчу продуктов.	2	3	ОК 01, 02 05, 09,10, ПК 1.1., 2.1., 2.2.
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение расчётов, составление плана меню		4	3	ОК 01, 02 05, 09,10, ПК 1.1., 2.2. ЛР 9
Тема 3.4. Инвентаризация запасов продуктов	Содержание учебного материала:				
	23	Инвентаризация запасов продуктов. Понятие, задачи, сроки, правила проведения. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оценки состояния запасов на производстве. Методы контроля возможных	2	2	ОК 01, 02 05, 09,10, ПК 1.1., 2.1., 2.2., 4.3. ЛР 9

		<i>хищений запасов на производстве</i> <i>Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов.</i> <i>Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков</i>			
	24	Практическое занятие. Инвентаризация запасов продуктов. Определение наличие запасов и расход продуктов. Оформление документации по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием программного обеспечения. Заполнение инвентаризационной описи (форма ИНВ - 3). <i>Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи</i>	2	3	<i>ОК 01, 02 05, 09,10, ПК1.1,2.1,2.2., 3.1,4.1, 4.3., 5.1, 6.1 ЛР 9</i>
		Самостоятельная работа обучающихся: выполнение расчётов	2	3	<i>ОК 01, 02 05, 09,10</i>
25. Дифференцированный зачет			2		
Итого за 4 семестр					
объем образовательной программы, в том числе:			64		
занятия во взаимодействии с педагогом			48		
теоретическое обучение:			30		
практические занятия:			18		
самостоятельной работы обучающегося			14		
промежуточная аттестация: дифференцированный зачет			2		
Объём образовательной программы, час			124		
Занятий во взаимодействии с педагогом в том числе:			96		
теоретическое обучение:			62		
практические занятия:			34		
- самостоятельной работы обучающегося			26		
- промежуточная аттестация: дифференцированный зачет			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. 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Наименование	Оснащение кабинета
Организации хранения и контроля запасов и сырья;	рабочее место преподавателя рабочее место обучающегося (парты -15 шт., стулья – 30 штук) меловая доска компьютер – 1 шт., проектор- 1 шт.
лаборатория товароведения продовольственных товаров	компьютер – 1 шт., проектор- 1 шт.; лабораторное оборудование (аппаратура и приборы) – 64 шт., лабораторные столы на 25 рабочих мест
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал):	проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146832>

Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044>

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>

Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6438-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147349>

Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147351>

Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146905>

Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629>

Товарный менеджмент, экспертиза и оценка качества жировых товаров : учебное пособие для спо / О. Б. Рудаков, Э. П. Лесникова, К. К. Полянский, И. Н. Семенова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-6485-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148026>

Нормативные документы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 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.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. 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.
10. 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.
11. 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/
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

Интернет ресурсы:

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> -
товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
3. www.restoracia.ru <http://www.tehdoc.ru/files.675.html>
4. <http://www.gosfinansy.ru/practice/2338/15274/>
5. www.restoracia.ru

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; – общие требования к качеству сырья и продуктов; – условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; – методы контроля качества продуктов при хранении; – способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; – виды снабжения; – виды складских помещений и требования к ним; – периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; – методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; – программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; – современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; – методы контроля возможных хищений запасов на производстве; – правила оценки состояния запасов на производстве; – процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; – правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от 	<p>владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации;</p> <p>полнота ответов, точность формулировок;</p>	<p>Текущий контроль</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменный/устный опрос; -тестирование; <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета</p>

<p>поставщиков; - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>		
<p>Умения – определять наличие запасов и расход продуктов; – оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; – проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; – принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; – оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям инструкций, регламентов</p>	<p>Текущий контроль: – оценка выполнения практических заданий; – Промежуточная аттестация: оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.3
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ»

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 организаций питания

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.03 Техническое оснащение организаций питания является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

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. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1 - 2.8

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1 - 3.7

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1 -4.6

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. **ПК 5.1 - 5.6**

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 6.1.-6.4.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
<ul style="list-style-type: none"> – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; - проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования. 	<ul style="list-style-type: none"> – классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; – правила охраны труда в организациях питания.

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

объём образовательной программы 72 часа, в том числе:

занятия во взаимодействии с преподавателем - 64 часа;

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

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
Занятия во взаимодействии с преподавателем (всего)	64
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	28
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	8
в том числе консультации	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций и личностных результатов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Раздел 1. Технологическое оборудование предприятий общественного питания				
Введение.	Содержание учебного материала: 1 Введение. Характеристика предприятий общественного питания Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Характеристики основных типов и классов организаций общественного питания. Виды помещений: производственные, торговые помещения, складские, вспомогательные помещения, административно-бытовые, помещения, их назначение и функции, характеристика, расположение, оснащение, организация работы. Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства	2	2	ОК 03., 05, 09 ЛР 10
Тема 1.1. Оснащение помещений предприятий общественного питания	Содержание учебного материала: 2 Оснащение помещений предприятий общественного питания. Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения. Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни Особенности технического оснащения рабочих мест повара Немеханическое оборудование. Весоизмерительные приборы: устройство, правила эксплуатации. Производственный инвентарь. Посуда и приборы. Назначение, правила использования производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними. Общие требования. Маркировка. Организация производства. Характеристика структуры производства. Сущность и содержание организации производства. Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Принципы	2	2	ОК01-07,09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1. -6.4 ЛР 10

		организации кулинарного и кондитерского производства. Принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;			
		Содержание учебного материала:	2	3	<i>ОК01-07,09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 10</i>
	3	Практическое занятие. Организация рабочего места Ознакомление с понятием «рабочее место», требованиями, предъявляемыми к организации рабочего. Ознакомление с правилами выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; Ознакомление со способами организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции. Организация рабочего места: 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: определение вида, обеспечение рационального подбора в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов.			
Тема 1.2. Механическое оборудование		Содержание учебного материала:	2	2	<i>ОК01-07,09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1. - 6.4 ЛР 10</i>
	4	Механическое оборудование <i>Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов, требования к ним. Правила охраны труда в организациях питания. Правила электробезопасности, пожарной безопасности. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.</i>			
		Содержание учебного материала:	2	2	<i>ОК01-07,09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 10</i>
	5	Основные части и детали машин. Передаточные механизмы. Общие сведения о деталях машин и материалах. Классификация деталей машин. Типы и детали соединений. Передаточные механизмы. <i>Понятие о передачах.</i> Классификация. Характеристика. Детали передач. Оси и валы, подшипники, муфты.			
		Содержание учебного материала:	2	3	<i>ОК01-07,09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 10</i>
	6	Практическое занятие. Аппараты управления и защиты. Ознакомление с понятием техническая документация машин. Ознакомление с аппаратами включения, защиты, контроля и управления по технической документации и натуральным образцам.			

	Содержание учебного материала:	2	2	ОК01-07,09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 10
7	Универсальные приводы. Понятие об электроприводах. Универсальные приводы: назначение, классификация, типы, принципы устройства, комплектность, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. Сменные механизмы универсальных приводов. Комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Возможные неисправности, их причины и способы устранения.			
	Содержание учебного материала:	2	3	ОК01-07,09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 10
8	Практическое занятие. Универсальные приводы Подготовка к работе, использование технологического оборудования по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности. Сборка и разборка механизмов универсального привода, входящих в комплект. Устранение неисправностей, возникающих в ходе работы привода. Освоение правил безопасной эксплуатации, правильной ориентации в экстренной ситуации.			
	Содержание учебного материала:	2	3	ОК01-07,09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.4 ЛР 10
9	Практическое занятие. Оборудование для обработки овощей, плодов Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности по технической документации и натуральным образцам. Сборка машин. Освоение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги).			
	Содержание учебного материала:	2	3	ОК01-07,09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 6.4 ЛР 10
10	Практическое занятие. Оборудование для обработки мяса и рыбы Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности по технической документации и натуральным образцам. Освоение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Сборка мясорубки для измельчения мяса.			
	Содержание учебного материала:	2	3	ОК01-07,09,10 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4 ЛР 10
11	Практическое занятие. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности по технической документации. Освоение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебoreзки, слайсеры).			
	Содержание учебного материала:	2	2	ОК01-07,09,10 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
12	Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции.			

		Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации			<i>ПК 6.4 ЛР 10</i>
Тема 1.3. Тепловое оборудование	Содержание учебного материала:		2		<i>ОК01-07,09,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 10</i>
	13	Основы теплотехники. Основные виды энергоносителей, область их применения. Способы передачи тепла и их характеристика. Понятие о теплоносителях. Типы теплообменников, классификация. Теплоизоляционные материалы, их свойства. Теплогенерирующие устройства. Классификация теплогенерирующих устройств. Устройства для преобразования электрической энергии в тепловую (электрические нагревательные элементы): типы, устройство, достоинства и недостатки. Область использования. Регулирование мощности электрических нагревательных элементов.		2	
	14	Классификация и общая характеристика теплового оборудования. Классификация теплового оборудования. Общие сведения о модульном оборудовании и функциональных ёмкостях. Требования к тепловым аппаратам. Основные части тепловых аппаратов. Приборы контроля и управления. Опасные факторы при эксплуатации теплового оборудования, способы защиты.	2	2	<i>ОК01-07,09,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 10</i>
	15	Варочное оборудование. Пищеварочные котлы. Устройства электрические варочные. Назначение, классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности Пароварочные аппараты. Классификация, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации, техника безопасности	2	2	<i>ОК01-07,09,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 10</i>
	16	Практическое занятие. Варочное оборудование Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности по технической документации. Освоение правил безопасной эксплуатации.	2	2	<i>ОК01-07,09,10 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4 ЛР 10</i>
	17	Практическое занятие. Аппараты для приготовления кофе и чая. Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности по технической документации и натуральным образцам. Освоение правил безопасной эксплуатации оборудования для приготовления чая и кофе	2	3	<i>ОК01-07,09,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 10</i>
	18	Аппараты для жарки. Сковороды, фритюрницы Назначение, классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности	2	2	<i>ОК01-07,09,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5</i>

	<p>Аппараты с ИК обогревом. Грили. Тостеры. Ростеры. Шашлычные печи. Назначение, классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности Жарочные аппараты непрерывного действия. Автомат для приготовления и жарки пончиков. Автомат для приготовления и жарки пирожков с начинкой. Жаровня для выпечки блинчиковой ленты. Назначение, классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности</p>			<p>ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 10</p>
19	<p>Практическое занятие. Жарочные и пекарные шкафы. Ознакомление с классификацией, основными техническими характеристиками, назначением, принципом действия, особенностями устройства, правилами безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования: жарочными и пекарскими шкафами по технической документации и натуральным образцам.</p>	2	3	<p>ОК01-07,09,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 10</p>
20	<p>Плиты. Назначение, классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности</p>	2	2	<p>ОК01-07,09,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 10</p>
21	<p>Практическое занятие. Аппараты для жарки Ознакомление с технической документацией. Эксплуатация аппаратов для жарки. Освоение правил безопасной эксплуатации. Решение производственных ситуаций по выявлению рисков в области безопасности работ на производстве и разработка предложений по их минимизации и устранению. Ознакомление с технической документацией. Устранение неисправностей, возникающих в ходе работы аппаратов для жарки. Обслуживание основного технологического оборудования.</p>	2	3	<p>ОК 01-07,09,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 10</p>
22	<p>Многофункциональное тепловое оборудование. Прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования. Микроволновые печи. Пароконвектоматы. Назначение, классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности</p>	2	2	<p>ОК01-07,09,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 10</p>
23	<p>Практическое занятие. Многофункциональное тепловое оборудование. Ознакомление с технической документацией. Освоение правил безопасной эксплуатации. Выбор режима работы. Оценка эффективности использования оборудования.</p>	2	3	<p>ОК01-07,09,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР</p>

					10
	24	Водогрейное оборудование: кипятильники и водонагреватели. Назначение, классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности	2	2	ОК01-07,09,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 10
	25	Практическое занятие. Кипятильники. Ознакомление с технической документацией. Эксплуатация кипятильников. Устранение неисправностей, возникающих в ходе работы кипятильников. Обслуживание основного технологического оборудования.	2	3	ОК01-07,09,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 10
	26	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Характеристика. Правила безопасной эксплуатации. Виды раздачи. Мармиты. Термостаты. Тепловые шкафы и стойки. Назначение, классификация, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности	2	2	ОК01-07,09,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4 ЛР 10
Тема 1.4. Холодильное оборудование.	Содержание учебного материала:		2	2	ОК01-07,09,10
	27	Основы холодильной техники. Значение холода в общественном питании. Основные направления совершенствования холодильного оборудования. Классификация способов охлаждения, их характеристика, преимущества и недостатки. Холодильные агенты, характеристика. Понятие об озонобезопасности.			ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 10
	28	Холодильные машины. Устройство и принцип работы хладоновой компрессионной машины. Классификация холодильных машин и агрегатов. Типы холодильных агрегатов. Компрессоры, конденсаторы и испарители холодильных машин. Назначение, устройство, принцип действия. Приборы автоматики холодильных машин. Назначение, устройство, принцип действия.	2	2	ОК01-07,09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 10

	29	Торговое холодильное оборудование. Холодильные шкафы. Холодильные камеры. Типы, назначение, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.	2	2	<i>ОК01-07,09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 10</i>
	30	Холодильные прилавки и витрины. Охлаждаемые столы. Назначение, классификация, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности	2	2	<i>ОК01-07,09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 10</i>
	31	Практическое занятие. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства <i>Организация рабочего места для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, её отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности в соответствии с видами изготавливаемых блюд. Определение вида, обеспечение рационального подбора в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов. Планирование мероприятий по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма. проведение инструктажа по безопасной эксплуатации технологического оборудования.</i>	2	3	<i>ОК01-07,09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 10</i>
	32	Практическое занятие. Оценка эффективности использования оборудования. <i>Решение производственных задач. Ознакомление с понятием производственная мощность, факторами, определяющими ее, с методикой расчета производительности технологического оборудования. Расчет производственной мощности и эффективность работы технологического оборудования; оценка эффективности использования оборудования. Контроль за соблюдением графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. Оперативное взаимодействие с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</i>	2	3	<i>ОК01-07,09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 10</i>
Консультации			2		
Экзамен			6		
Итого: Объем образовательной программы 72 часа, в том числе: Занятий во взаимодействии с педагогом 64 часа; в том числе					

теоретическое обучение - 36 практических занятий - 28 Промежуточная аттестация – 8 часов, в том числе консультации – 2 часа.	
--	--

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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Наименование	Оснащение кабинета
Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства № 104:	рабочее место преподавателя рабочее место обучающегося (парты -15 шт., стулья – 30 штук) меловая доска блинница - 1 шт., взби-вальная машина - 1 шт., гриль контактный - 1 шт., картофелечистка - 1 шт., кофеварка - 1 шт., кофе-молка - 1 шт., куттер- 1 шт., машина кухонная универсальная - 1 шт., машина посудомоечная - 1 шт., миксер - 1 шт., миксер планетарный - 1 шт., мясо-рубка - 1 шт., ножи (набор) для овощерезки - 1 шт., овощерезка - 1 шт., проти-рочная машина - 1 шт., слайсер - 1 шт., слайсер - 1 шт., соковыжималка - 1 шт., тестомешалка - 1 шт., тестораскаточная машина - 1 шт., тостер - 1 шт., фритюрница - 1 шт., хлеборез-ка - 1 шт., шкаф паровой- 1 шт., электрокипятильник - 1 шт.
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал):	проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники

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, 2023. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147252>

Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147251>

Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345>

Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044>

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

Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148009>

Нормативные документы:

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.

Интернет ресурсы:

1 www.rproject.ru
www.feam-restoran.ru
ww.prof-master.ru
www.holodilshchik.ru
www.suharevka.ru
www.oborudovanie.ru
www.kurgan.ru
www.oborud.info
www.robotcoupe.ru
www.torgtech.ru
www.torgmash.perm.ru
www.zto.ru

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы контроля
<p>Знание: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; методики расчета производительности технологического оборудования; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль: - письменный/ устный опрос; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>
<p>Умение: определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p>	<p>Текущий контроль: защита отчетов по практическим занятиям; оценка заданий для внеаудиторной самостоятельной работы Промежуточная аттестация: оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>

<p>по их минимизации и устранению; оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.</p>		
--	--	--

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.4
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина «Организация обслуживания» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, **применять стандарты антикоррупционного поведения.**

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

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

ПК 1.1 - 1.4

ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1 - 2.8

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1 - 3.7

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1 - 4.6

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 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1 - 5.6

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 6.1-6.4

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; - встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; - приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций	- виды, типы и классы организаций общественного питания; - рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; - подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом

<p>общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; – подачи блюд и напитков разными способами; – расчета с потребителями; – обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; – выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; – подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; – складывать салфетки разными способами; – соблюдать личную гигиену; – подготавливать посуду, приборы, стекло; – осуществлять прием заказа на блюда и напитки; – подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; – оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; – подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; – соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; – соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; – заменять использованную посуду и приборы; – составлять и оформлять меню, – обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы обслуживать иностранных туристов; – эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания; – осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; – предоставлять счет и производить расчет с потребителями; – соблюдать правила ресторанного этикета; 	<ul style="list-style-type: none"> - организации общественного питания; - правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; - приемы складывания салфеток; - правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; - ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; – сервировку столов, современные направления сервировки; – обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; – использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; – приветствие и размещение гостей за столом; – правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; – правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; – способы подачи блюд; – очередность и технику подачи блюд и напитков; – кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли – правила сочетаемости напитков и блюд; – требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – способы замены использованной посуды и приборов; – правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; – информационное обеспечение услуг общественного питания; – правила составления и оформления меню; - обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.
---	---

<ul style="list-style-type: none"> – производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; – изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли. 	
--	--

Спецификация общих и профессиональных компетенций

Код	Знания, умения
ОК 01	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 06	<p>Умения: описывать значимость своей <i>специальности</i>; применять стандарты антикоррупционного поведения</p>

	Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>специальности</i> Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

<p>ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5. 6, 6.1. – 6.4.</p>	<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; - встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; - принимать, оформлять и выполнять заказы на продукцию и услуги организаций общественного питания; - рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа; - подавать блюда и напитки разными способами; - рассчитываться с потребителями; - обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; - выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; - складывать салфетки разными способами; - соблюдать личную гигиену; - подготавливать посуду, приборы, стекло; - осуществлять прием заказа на блюда и напитки; - подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; - оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; - соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; - соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; - заменять использованную посуду и приборы; - составлять и оформлять меню; - обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; - обслуживать иностранных туристов; - эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; - предоставлять счет и производить расчет с потребителями; - соблюдать правила ресторанного этикета; - производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; -изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли; - проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики; - проводить анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; - проводить анализ возможностей организации питания в области реализации различных видов меню: технического оснащения, - принимать решение о составе меню; - оценивать конкурентоспособность набора блюд в меню с учетом типа организации питания; -прогнозировать восприятие рынком меню, подбирать разнообразные блюда с учетом единой композиции, разнообразия блюд в меню, типа
--	--

	<p>кухни, сезона и концепции ресторана;</p> <ul style="list-style-type: none">- предлагать в меню блюда, приемлемые с кулинарной и коммерческой точек зрения и с учетом требований к безопасности готовой продукции;- подбирать оптимальное соотношение блюд в меню;- обеспечивать соответствие ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли;- ограничивать число конкурирующих позиций в меню;- предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;- рассчитывать цены блюд в программе EXCEL; составлять понятные и привлекательные описания блюд;- предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд;- представлять разработанное меню руководству и потенциальным клиентам; <p>выбирать формы и методы презентации меню;</p> <ul style="list-style-type: none">- взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых блюд меню;- владеть профессиональной терминологией;- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню- анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню планировать рабочие задания по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях;- общаться с потребителями и разрешать проблемы при наличии претензий к качеству продукции производства;- проводить опросы, анкетирование потребителей о качестве продукции производства; <p>принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях</p>
--	--

Знания

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;
- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
- приемы складывания салфеток
- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию ассортимента,
- назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла
- сервировку столов, современные направления сервировки
- обслуживание потребителей организаций;
- общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
- приветствие и размещение гостей за столом;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- очередность и технику подачи блюд и напитков;
- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие - напитки, коктейли;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- способы замены использованной посуды и приборов;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;
- информационное обеспечение услуг общественного питания;
- правила составления и оформления меню,
- обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;
- актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики;
- классификация организаций питания;
- стиль ресторанного меню;
- взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;
- роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке ресторанного меню
- названия основных продуктов и блюд в различных странах;
- ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;
- основные типы меню, применяемые в настоящее время;
- принципы разработки ресторанного меню;
- важность наличия оптимального количества блюд в меню и точного описания блюд в меню;
- сезонность кухни и ресторанное меню;
- основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам;
- классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков;
- примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе
- рекомендации по оформлению меню и формат меню;
- рекомендации по оформлению меню и формат меню;

	<ul style="list-style-type: none"> - понятие бригады/команды; - виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды; - дисциплинарные процедуры в организации; - методы эффективного планирования работы бригады/команды; - важность планирования работы бригады/команды и требуемая степень планирования; - важность участия членов бригады/команды в процессе планирования работы; - важность объяснения планов работ и принятых решений членам бригады/команды; - методы эффективной организации работы бригады/команды; - важность наблюдения за членами бригады/команды во время работы; - способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; - способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; - санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; - отраслевые стандарты; - правила внутреннего трудового распорядка ресторана; - правила межличностного общения с потребителями; - методы разрешения претензий и удовлетворения пожеланий потребителей; - правила поведения в конфликтных ситуациях; - контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции.
--	--

1.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы 88 часов, в том числе:

занятий во взаимодействии с педагогом 64 часа;

самостоятельная работа обучающихся – 22 часа;

промежуточная аттестация – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	88
занятий во взаимодействии с педагогом	64
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	38
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	22
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 04. Организация обслуживания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1. Подготовка залов к обслуживанию				
Тема 1.1. Материально – техническая и информационная база обслуживания	Содержание учебного материала:	2	2	ОК 01-07,09,10,11 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6, ПК 6.3 ЛР 2,3,11
	1 Услуги общественного питания и требования к ним Классификация предприятий общественного питания. Виды, типы и классы организаций общественного питания. Характеристика основных классов предприятий общественного питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Прогрессивные технологии обслуживания			
	2 Виды помещений предприятий общественного питания. Помещения для потребителей, производственные помещения, помещения для приёма и хранения продуктов, вспомогательные помещения, административно-бытовые помещения, техническая группа помещений характеристика, назначение. <i>Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Интерьер помещений организации питания. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг</i> Торговые помещения организации питания. <i>Торговые помещения, виды, характеристика, назначение. Сервизная назначение, оснащение. Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение. Сервиз – бар (буфет), раздаточная, помещение для нарезки хлеба их назначение, оснащение.</i>	2	2	ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11

3	<p>Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания Основные понятия, применяемые в организации обслуживания потребителей: процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность и качество услуг. Классификация форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия. Правила оказания услуг. Показатели культуры обслуживания. Требования к официанту, бармену. Требования предъявляемые к персоналу, должностные инструкции. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями. Правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию.</p>	2	2	<p><i>ОК 01-07,09,10,11 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11</i></p>
4	<p>Материально техническая база обслуживания. Оборудование обеденного и банкетного залов. Задачи, значение и основные направления развития материально – технической базы предприятий общественного питания. Столы, кресла, стулья, столы для официантов, серванты. Характеристика, требования. Назначение. Сервировочные тележки и столы. Современные требования к мебели, нормы оснащения. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды, приборов, столового белья. Фарфоровая, фаянсовая, хрустальная, стеклянная, металлическая, деревянная, пластмассовая и керамическая посуда назначение, характеристика, применение. Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания. Порядок получения и подготовка посуды, приборов. Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности. Правила работы с подносом</p>	2	2	<p><i>ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6, ПК 6.3 ЛР 2,3,11</i></p>
5	<p>Практическое занятие. Хранение и учёт посуды, приборов, белья. Подбор вида оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания. Правила проведения расчетов в программе EXCEL. Ознакомление с правилами размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. Взаимосвязь производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия. Ознакомление с организацией хранения и учёта столовой посуды, приборов, белья. Расчёт необходимого количества посуды, белья. Решение производственных задач.</p>	2	3	<p><i>ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 6.3 ЛР 2,3,11</i></p>
6	<p>Порядок расчета и обслуживание потребителя. Организация рабочего места контролера-кассира. Подготовка кассовой машины к работе. Порядок получения, хранения и выдачи денежных средств. Способы расчета с покупателями: наличный и безналичный расчет с покупателями. Заключительные операции при работе за ККТ. Реквизиты чека. Отличительные признаки платежных средств безналичного расчета. Проверка качества и количества продаваемых товаров, качества упаковки, наличия маркировки, правильности цен на товары и услуги. Неисправности контрольно-кассовых машин. Способы денежных расчетов. Правила расчетов и обслуживания покупателей. Товарный чек.</p>	2	2	<p><i>ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.6, ПК 6.3 ЛР 2,3,11</i></p>

	7	Практические занятия. Эксплуатация контрольно – кассовых машин. Эксплуатация контрольно – кассовых машин, программное обеспечение R-Keper, терминал безналичный оплаты. Требования к контрольно-кассовым машинам. Техника безопасности при работе на контрольно-кассовых машинах. Расчет с потребителем, используя различные формы расчета.	2	3	ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11
	8	Практическое занятие. Весонизмерительное оборудование. Ознакомление с назначением, классификацией, основными требованиями к ним, устройством весов, правилами пользования весами, правилами проверки клеймения весов, правилами взвешивания. Взвешивание различных продуктов.	2	3	ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11
Самостоятельная работа обучающихся: 1)выполнение реферата и/или подготовка презентации по одной теме: - «Ассортимент столовой посуды», -«Совершенствование обслуживания в организациях питания», -«Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания». 2)выполнение практического задания по определению вида, типа и класса организации общественного питания, <i>выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией</i> заполнение таблицы 3)Выполнение расчетов по определению необходимо количества посуды, приборов, белья для организации обслуживания			10	3	ОК 01-07,09,10 ЛР 2,3,11
Раздел 2. Информационное обеспечение процесса обслуживания					
Тема 2.1. Виды меню.					
	9	Средства информации. Назначение и правила составления меню. Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Правила оформления меню и карты вин	2	2	ОК 01-07,09,10,11 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.1, 6.3, 6.4. ЛР 2,3,11
	10	Практическое занятие. Оформление меню и карты вин. Разработка и оформление различных видов меню, в том числе план-меню структурного подразделения. Прогнозирование восприятия рынком меню, подбор разнообразных блюд с учетом единой композиции, оптимального соотношения разнообразия блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана. Обеспечение соответствия ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли. Ограничить число конкурирующих позиций в меню. Оценка конкурентоспособности набора блюд в меню с учетом типа организации питания.	2	3	ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.1, 6.3 ЛР 2,3,11

Самостоятельная работа обучающихся: 1)выполнение реферата и/или подготовка презентации по теме (на выбор): - Назначение меню, основные требования к оформлению, - Порядок расположения блюд в меню, - Расположение напитков в карте вин. 2)разработка меню		6	3	ОК 01-07,09,10 ЛР 2,3,11	
Раздел 3. Обслуживание потребителей организаций общественного питания					
Тема 3.1. Подготовка зала и персонала к обслуживанию.	Содержание учебного материала:		2	2	ОК 01-07,09,10 ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1- 4.5, ПК 5.1- 5.6 ПК 6.3 ЛР 2,3,11
	11	Подготовка зала к обслуживанию. Подготовка зала к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания. Уборка зала, расстановка мебели, получение и подготовка столового белья, столовой посуды, приборов, общие правила сервировки стола , личная подготовка официантов к работе. Способы расстановки мебели в торговом зале. Правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды, стекла, приборов к работе. Виды, правила, последовательность и техника сервировки столов, современные направления. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола.			
	12	Практическое занятие. Выполнение всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организации общественного питания к обслуживанию. Технологический процесс подготовки предприятий к обслуживанию потребителей. Уборка и подготовка зала, расстановка мебели в торговом зале различными способами, получение и подготовка столового белья, накрытие столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов. Ознакомление с видами, формами и приемами складывания салфеток. Складывание салфеток разными способами. Подготовка зала и сервировка стола для обслуживания в обычном режиме.	2	3	ОК 01-07,09,10 ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1- 4.5, ПК 5.1, ПК 6.3 ЛР 2,3,11
Тема 3.2. Организация обслуживания потребителей в зале	Содержание учебного материала:		2		ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2- 4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11
	13	Организация обслуживания потребителей в зале. Основные элементы обслуживания. Встреча, приветствие и размещение гостей за столом, подача меню. Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет. Приём заказа на бронирование столика и продукции на вынос. Рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи			

	14	Практическое занятие. Правила и техника подачи напитков. <i>Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Правила сочетаемости напитков и блюд. Декантация вин. Особенности подачи шампанского</i> Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание Техника откупоривания бутылок, разлива основных напитков. Откупоривание бутылок, разлив напитков.	2	3	<i>ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11</i>
	15	Практическое занятие. Приготовление смешанных, горячих напитков, коктейлей. Приготовление смешанных, горячих напитков, коктейлей Методы и техника приготовления, правила оформления и отпуска смешанных, горячих напитков и коктейлей. Какао, горячий шоколад, чай, кофе. Коктейли на основе чая, кофе.	2	3	
Тема 3.2. Организация обслуживания потребителей в зале	16	Правила и способы подачи блюд. Основные методы подачи блюд в ресторане. Общие правила и последовательность подачи блюд. Подача блюд и напитков разными способами: подача блюд «в обнос», предварительное перекладывание блюд на тарелку потребителя, расстановка блюд на обеденном столе, подача блюд с производства. <i>Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд.</i> Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий. Правила этикета и нормы поведения за столом Требования безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей	2	2	<i>ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11</i>
	17	Практическое занятие. Комбинированный способ подачи блюд. Правила и техника уборки использованной посуды. Выполнение подачи блюд и напитков с соблюдением правил, очередности и техники подачи. Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков. Соблюдение правил работы с подносом. Уборка столов и замена использованной посуды, скатертей.	2	3	
	18	Практическое занятие. Транширование, фламбирование блюд и десертов в присутствии посетителей. Ознакомление с понятием транширование, его сущностью. <i>Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя.</i> Выполнение транширования. понятие. Ознакомление с понятием фламбирование. Приготовление фламбе.	2	3	<i>ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</i>
	19	Практическое занятие. Приготовление смешанных, горячих напитков, коктейлей. Приготовление смешанных, горячих напитков, коктейлей Методы и техника приготовления, правила оформления и отпуска смешанных, горячих напитков и коктейлей. Какао, горячий шоколад, чай, кофе. Коктейли на основе чая, кофе.	2	3	<i>ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6, ПК 6.3 ЛР 2,3,11</i>

	20	Практическое занятие. Подача блюд и закусок в зале VIP <i>Подача блюд, закусок и напитков в зале VIP. Откупоривание бутылок, разлив напитков. Ознакомление с правилами и техникой уборки использованной посуды. Уборка использованной посуды со стола.</i>	2	3	<i>ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11</i>
	21	Практическое занятие. Расчёт с потребителями. Расчёт с потребителями. Ознакомление с видами платежей. Наличный и безналичный расчёт. Учёт при оплате дисконтных карт, скидок и действующих программ. Порядок оформления счетов и расчёта с потребителями. Предоставление счёта и расчёт с потребителем.	2	3	<i>ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11</i>
	22	Практическое занятие. Обслуживание потребителей в зале (Имитационная игра) Обслуживание потребителей организаций общественного питания в обычном режиме: подготовка зала, бара, буфета. Осуществление приёма заказа на блюда и напитки. Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд. Рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами. Подача блюд и напитков различными способами. Соблюдение требований безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей. Способы уборки и замена использованных тарелок, приборов. Замена использованных тарелок и приборов. Предоставление счёта и расчёт с потребителем. Соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями.	2	3	<i>ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11</i>
Самостоятельная работа обучающихся: 1)ведение терминологического словаря новых терминов и определений. Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых технологий и форм обслуживания, специальных форм обслуживания. Выполнение реферата и/или составление слайдовой презентации на одну из тем «Способы обслуживания». 2)Составление схем подачи блюд и сервировки столов.			4	3	<i>ОК 01-07,09,10 ЛР 2,3,11</i>
Раздел 4. Обслуживание банкетных мероприятий					
Тема 4.1. Общие требования к организации обслуживания банкетов и приёмов					
	23	Содержание учебного материала: Виды банкетов и приёмов. <i>Виды приемов и банкетов, их характеристика. Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы. Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы</i> Организация приёма заказа на банкет. Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием официантом. Правила, последовательность и техника сервировки столов. Меню банкета. Правила, очередность и техника подачи блюд и напитков.	2	2	<i>ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11</i>

24	Банкет за столом с полным обслуживанием, с частичным обслуживанием. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания Организация приёма заказа на банкет. <i>Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.</i>	2	2	ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11
25	Практическое занятие. Технология сервировки стола к банкету. Подготовка зала ресторана, бара, буфета к обслуживанию на массовых банкетных мероприятиях.	2	3	ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
26	Практическое занятие. Технология банкетного обслуживания гостей за столом Подготовка банкетного зала, сервировка столов, встреча и размещение гостей. Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания. Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания. Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию. Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом Обслуживание потребителей на массовых банкетных мероприятиях. Осуществление подачи блюд и напитков гостям различными способами. Соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями	2	3	ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11
27	Практическое занятие. Банкет – чай. Банкет – коктейль Ознакомление с особенностями Приема коктейль, Банкета-чай. Сервировка столов для банкета – чая. Особенности банкета. Расстановка столов, правила накрывания столов скатертями. Посуда, приборы для сервировки стола. Порядок сервировки столов. Расстановка на столах ваз с фруктами, цветами, кондитерскими изделиями. Обслуживание гостей. Предоставление счёта и произведение расчёта с потребителем. Сервировка столов для банкета – коктейль. Особенности банкета. Расстановка столов, правила накрывания столов скатертями. Посуда, приборы для сервировки стола. Порядок сервировки столов. Обслуживание гостей. Предоставление счёта и произведение расчёта с потребителем.	2	3	ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11
28	Практическое занятие. Банкет – фуршет. Банкет по типу «Буфет». Прием-фуршет. Ознакомление с особенностями обслуживания. Организация банкета. Сервировка стола стеклом, фарфором, салфетками и приборами. Ознакомление с особенностями обслуживания. Организация банкета.подача блюд - фондю	2	3	ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11
29	Комбинированный банкет. Характеристика. Особенности проведения, подготовка зала, сервировка столов. <i>Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей</i>	2	2	ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Наименование	Оснащение кабинета
Учебный кабинет организации обслуживания в организациях общественного питания	рабочее место преподавателя рабочее место обучающегося меловая доска
Учебный кабинет организации и технологии обслуживания в барах	проектор – 1 шт., компьютер – 1 шт., барная стойка – 1 шт., оборудование - 6 шт., наглядные пособия – 10 шт., парты- 15 шт.
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал)	проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

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>

Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013>

Интернет-ресурсы:

"Restoranoff.ru" <info@restoranoff.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, типы и классы организаций общественного питания; - рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ; - подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом - организации общественного питания; - правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; - приемы складывания салфеток; - правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; - ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; - сервировку столов, современные направления сервировки; - обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; - использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; - приветствие и размещение гостей за столом; - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд; - очередность и технику подачи блюд и напитков; - кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли - правила сочетаемости напитков и блюд; - требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - способы замены использованной посуды и приборов; - правила культуры обслуживания, протокола 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов выполнения домашнего задания <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета</p>

<p>и этикета при взаимодействии с гостями;</p> <ul style="list-style-type: none"> – информационное обеспечение услуг общественного питания; – правила составления и оформления меню; – обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов. 		
<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; – встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; – приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; – рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; – подачи блюд и напитков разными способами; – расчета с потребителями; – обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; – выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; – подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; – складывать салфетки разными способами; – соблюдать личную гигиену; – подготавливать посуду, приборы, стекло; – осуществлять прием заказа на блюда и напитки; – подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; – оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; – подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; – соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; – соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p>	<p>Текущий контроль: оценка выполнения практических и самостоятельной заданий</p> <p>Промежуточная аттестация: оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>

<ul style="list-style-type: none">– разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;– заменять использованную посуду и приборы;– составлять и оформлять меню,– обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы обслуживать иностранных туристов;– эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово- технологическое оборудование в процессе обслуживания;– осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;– предоставлять счет и производить расчет с потребителями;– соблюдать правила ресторанного этикета; – производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; – изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.		
---	--	--

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.5
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

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 экономики, менеджмента и маркетинга

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, **применять стандарты антикоррупционного поведения.**

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

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

ПК 6.1.- 6.4.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания

<p>– участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</p> <p>–рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</p> <p>–анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</p> <p>–рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</p> <p>– проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</p> <p>– пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</p> <p>– оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов;</p> <p>–анализировать состояние</p>	<p>- понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</p> <p>- принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</p> <p>- виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства);</p> <p>- сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</p> <p>- классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</p> <p>- цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</p> <p>- этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</p> <p>- факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</p> <p>- функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;</p> <p>- виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</p> <p>- понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</p> <p>- понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления</p>
--	--

<p>продуктового баланса предприятия питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; – калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; – рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, – рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; – планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; – выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; – управлять конфликтами и стрессами в организации; – применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; – анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса; – анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; – прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; – анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; – грамотно определять 	<p>товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p> <ul style="list-style-type: none"> - источники снабжения сырьем, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; -товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально-ответственных лиц, - учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; - понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для ее экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента использования; - требования к реализации продукции общественного питания; - количественный и качественный состав персонала организации; - показатели и резерва роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; - формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; - состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; - механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; - основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; - понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; - сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; - налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику
---	---

<p>маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</p> <p>– проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса.</p>	<p>их расчета;</p> <ul style="list-style-type: none"> - понятие бизнес - планирования, виды и разделы бизнес-плана; - сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; - стили управления; - способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала; - правила делового общения в коллективе; - сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; - понятие сегментация рынка; - методы проведения маркетинговых исследований; - понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); - организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.
---	---

Спецификация общих и профессиональных компетенций

Код	Знания, умения
ОК 01	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>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</p>

ОК 02	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 06	<p>Умения: описывать значимость своей <i>специальности</i>; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>специальности</i></p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
ОК 09	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>

	<p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ОК 11	<p>Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p>Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>
ПК 6.1. – 6.4.	<ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать наличие продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; - контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию - рассчитывать стоимость блюд и изделий - рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции - анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию - взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; - рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; - вести утвержденную учетно-отчетную документацию; - организовывать документооборот - взаимодействовать со службой снабжения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; - рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства; - проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов - составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов <ul style="list-style-type: none"> - правила расчета себестоимости полуфабрикатов, готовых блюд и изделий - правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания; - способы получения информации о работе бригады/команды со стороны - методы контроля возможных хищений запасов на производстве; - процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; - порядок списания продуктов (потерь при хранении);

	-современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания -правила внутреннего трудового распорядка ресторана; -правила, нормативы учета рабочего времени персонала; - основные производственные показатели подразделения организации питания
--	---

1.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы 132 часа:

Занятия во взаимодействии с преподавателем всего - 96 часов,

Самостоятельная работа обучающихся – 28 часов;

Промежуточная аттестация всего – 8 часов,

в том числе консультации – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	132
Занятия во взаимодействии с преподавателем (всего)	96
в том числе:	
практические занятия	30
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	28
Промежуточная аттестация в форме экзамена (всего)	8
в том числе консультации	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

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
<i>3 курс, 5 семестр</i>				
Раздел 1 Основы маркетинга				
Тема 1.1. Сущность маркетинга	Содержание учебного материала: 1 Маркетинг как экономическая категория. История развития маркетинга и концепции рыночной экономики. Сущность и цели маркетинга. Основные принципы и функции маркетинга и его связь с менеджментом. Управление и комплекс маркетинга. Особенности маркетинга в профессиональной деятельности (по отраслям). Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.	2	2	OK 01-OK05, OK07, OK09, OK10, OK 11 ЛР 2
	Содержание учебного материала: 2 Система маркетинговой информации и маркетинговых исследований. Маркетинговая информационная система. Виды информации, их классификация. Методы проведения маркетинговых исследований.			
Тема 1.2. Основные стратегии маркетинга	Содержание учебного материала: 3 Маркетинговая среда и ее составляющие. Понятие среды маркетинга. Внешняя и внутренняя среда маркетинга: факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ). Конкуренция и рынок. Понятие о конкуренции, ее функции. Виды, стратегии конкуренции	2	2	ПК 6.1-6.4 OK 01-OK05, OK07, OK09, OK10, OK11 ЛР 2
	4 Практическое занятие. Среда хозяйственной деятельности организации питания. Решение ситуационных задач. Анализ факторов, влияющих на хозяйственную деятельность организации.	2	3	ПК 6.1-6.4 OK 01-OK05, OK07, OK09, OK10, OK 11 ЛР 2,3

5	Целевой маркетинг, его этапы. Понятие сегментации рынка , ее значение. Выбор целевого рынка. Критерии и признаки сегментации.	2	2	<i>ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК05, ОК07, ОК09, ОК10, ОК 11 ЛР 2,3</i>
6	Практическое занятие. Целевой маркетинг Решение ситуационных задач. Выбор целевого рынка	2	3	<i>ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК07, ОК09, ОК10, ОК11 ЛР 2,3</i>
7	Практическое занятие. Покупательское поведение на потребительском рынке. Решение ситуационных задач. Выявление факторов, влияющих на поведение потребителей.	2	3	<i>ПК 6.1-6.4 ОК 01- ОК07, ОК09, ОК10, ОК 11 ЛР 2,3</i>
8	Понятие товарной политики организации питания. Понятие товара в маркетинге. Понятие нового товара в маркетинговой системе. Стратегия разработки нового товара. Создание новых товаров на предприятии. Бренд. Бренддинг. Упаковка товара Жизненный цикл продукции. Сущность ассортиментной политики, формирование товарного ассортимента и товарной номенклатуры.	2	2	<i>ПК 6.1-6.4 ОК 01- ОК07, ОК09, ОК10, ОК 11</i>
9	Понятие ценовой политики организации питания. Понятие и сущность цены. Факторы, влияющие на установление цены продукта. Механизмы ценообразования на продукцию и услуги. Методы ценообразования. Основные виды ценовой стратегии . Управление ценами: скидки и демпинг. Понятие сбытовой политики организации питания. Сущность и значение системы товародвижения. Основные функции каналов распределения. Число уровней каналов. Характеристика посредников и участников каналов сбыта.	2	2	<i>ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5. 6, 6.1. – 6.4. ОК 02, 04,05, 09,10, ЛР 2</i>
10	Практическое занятие. Жизненный цикл товара (ЖЦТ) Решение ситуационных задач. Определение этапов ЖЦТ.	2	3	<i>ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5. 6, 6.1. – 6.4. ОК 02, 04,05, 09,10 ЛР2, ЛР3</i>
11	Коммуникационная политика	2	2	<i>ПК 6.1. – 6.4.</i>

		Особенности осуществления коммуникационной политики организации питания . Средства коммуникации. Алгоритм разработки и технология проведения рекламных кампаний. Роль рекламы, ее цели и основные характеристики. Функции и виды рекламы. Рекламная кампания Мерчандайзинг. Паблик рилейшнз. Личные продажи. Мероприятия по стимулированию сбыта.			<i>ОК 02, 04,05, 09,10 ЛР2, ЛР3</i>
	12	Организация маркетинга. Организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса. Структуры управления маркетингом. Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания. Понятие и основные направления стратегического планирования. Контроль в маркетинге на предприятиях общественного питания. Стратегический контроль маркетинга на предприятиях общественного питания.	2	2	<i>ПК 6.1. – 6.4. ОК 02, 04,05, 09,10 ЛР2, ЛР3</i>
	13	Практическое занятие. Маркетинговая политика предприятия питания. Определение маркетинговой политики организации питания (товарной, ценовой политики, способов продвижения продукции и услуг на рынке).	2	3	<i>ПК 6.1. – 6.4. ОК 02, 04,05, 09,10 ЛР2, ЛР3</i>
	14	Практическое занятие. Маркетинговые исследования. Проведение маркетинговых исследований в соответствии с целями организации и анализом потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания различных сегментах ресторанного бизнеса.	2	3	<i>ПК 6.1. – 6.4. ОК 02, 04,05, 09,10 ЛР2, ЛР3</i>
		Самостоятельная работа обучающихся: выполнение рефератов и/или подготовка презентации на одну из тем: - Состояние спроса и задачи маркетинга. - Принципы сегментирования. - Ассортиментная политика. - Ценовые стратегии в маркетинге.	2	3	<i>ОК 02, 04,05, 09,10 ЛР2, ЛР3</i>
Раздел 2. Экономика общественного питания					
Тема 2.1. Экономические системы и рыночные структуры		Содержание учебного материала:			
	15	Современная рыночная экономика. Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов. Понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории. Составная часть экономики: микро- и макроэкономика. Производство как процесс создания полезного продукта в экономике. Современное состояние и перспективы развития отрасли. Экономические системы. Принципы функционирования рыночной экономики. Современная рыночная экономика. Собственность как основа экономической системы. Конкуренция и модели рынков. Виды и характерные особенности экономических систем. Разновидности форм собственности.	2	2	<i>ОК 01-ОК05, ОК07, ОК09, ОК10, ОК 11 ЛР2, ЛР3</i>

		Понятие конкуренции, основные модели рынков и их характерные особенности. <i>Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.</i>			
Тема 2.2. Экономико-организационная характеристика общественного питания.	Содержание учебного материала:		2	2	ОК 02, 04,05, 09,10 ЛР2, ЛР3
	16	Экономико-организационная характеристика общественного питания. Социально-экономическое значение общественного питания и его функции, современное состояние и перспективы развития общественного питания. <i>Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Роль и организация хозяйствующего субъекта в рыночной экономике.</i>			
	17	Предприятия общественного питания как субъект предпринимательства. <i>Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.</i> Субъекты предпринимательской деятельности. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации. Классификация хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения.			
18	Практическое занятие. Организационно-правовые формы предприятий. Выбор наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формирование пакета документов для открытия предприятия.	2	3	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4. ЛР2, ЛР3	
Объем образовательной программы 38 часов: Занятия во взаимодействии с преподавателем всего - 36 часов, в том числе практические занятия – 14 часов; Самостоятельная работа обучающихся – 2 часа.					
3 курс, 6 семестр					
Тема 2.3. Предприятие – объект и материальная база предпринимательства	Содержание учебного материала:		2	2	ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5. 6, 6.1. – 6.4. ОК 02,
	1	Производственные фонды ПОП. Виды экономических ресурсов - внеоборотные и оборотные активы, используемые организацией ресторанного бизнеса. Производственные фонды предприятий общественного питания. Классификация, структура основных фондов общественного питания и их оценка. Формы учета. Износ и амортизация ОФ. Методы определения эффективности их использования. Оборотные фонды, их назначение и содержание. Фонды обращения их сущность, состав и структура оборотных средств. Показатели и методы определения эффективности их использования .			

					04,05, 09,10 ЛР2, ЛР3
2	Практическое занятие. Эффективность использования внеоборотных активов предприятий питания. Решение ситуационных задач. Осуществление расчета показателей эффективности использования ресурсов организации.	2	3	ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5. 6, 6.1. – 6.4. ОК 02, 04,05, 09,10 ЛР2, ЛР3	
3	Практическое занятие. Эффективность использования оборотных активов предприятий питания. Решение ситуационных задач. Осуществление расчета показателей эффективности использования ресурсов организации.	2	3	ПК 6.4. ОК 02, 04,05, 09,10 ЛР2, ЛР3	
4	Практическое занятие. Эффективность использования производственных фондов ПОП. Проведение расчета и планирования основных технико-экономических показателей деятельности организаций ресторанного бизнеса и анализа их динамики.	2	3	ПК 6.4. ОК 02, 04,05, 09,10 ЛР2, ЛР3	
5	Товарные запасы и продуктовый баланс предприятий питания. Понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методика анализа товарных запасов предприятий питания. Понятие продуктового баланса организации питания, методика планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса.	2	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК10,ОК11	
6	Практическое занятие. Расчет показателей продуктового баланса. Решение ситуационных задач. Проведение анализа состояния продуктового баланса предприятия питания.	2	3	ПК 6.2. ОК 02, 04,05, 09,10 ЛР2, ЛР3	
7	Практическое занятие. Эффективность использования товарных запасов на предприятии питания. Решение ситуационных задач. Проведение оценки имеющихся на производстве запасов в соответствии с требуемым количеством и качеством, расчета и анализа изменения показателей товарных запасов и товарооборачиваемости. Использование программного обеспечения при контроле наличия запасов.	2	3	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.3. ЛР2, ЛР3	
8	Практическое занятие. Издержки и ценообразование на предприятиях общественного питания. Состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса. Классификация, структура затрат. Группировка затрат по экономическим элементам. Себестоимость продукции на	2	2	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1.	

		предприятиях общественного питания. Калькулирование себестоимости. Экономическая природа цены, ее функции. Механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса. Состав и структура цены. Калькуляция в общественном питании. Требования к реализации продукции общественного питания.			<i>ЛР2, ЛР3</i>
	9	Практическое занятие. Анализ средней продажной цены одного блюда и структуры расходов сырья. Решение ситуационных задач. Проведение анализа текущей ситуации на рынке товаров и услуг и калькуляции цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса. Проведение расчета и планирования основных технико-экономических показателей деятельности организаций ресторанного бизнеса и анализа их динамики.	2	3	<i>ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. 6.2. ЛР2, ЛР3</i>
		Самостоятельная работа обучающихся: 1)подготовка реферата и/или презентации на одну из тем: - Производственные фонды предприятий общественного питания. - Ценообразование, состав и структура цены на ПОП. - Товарные запасы на предприятии питания. - Оборотные фонды ПОП. 2) Выполнение расчетов и оформление калькуляционной карты	6	3	<i>ПК 6.1. ОК 02, 04,05, 09,10 ЛР2, ЛР3</i>
Тема 2.5. Выпуск продукции и товарооборот ПОП.		Содержание учебного материала:			
	10	Товарооборот предприятий общественного питания. Производственная программа ПОП. Понятие товарооборота, его виды. Факторы, влияющие на них, методика расчета, планирования и анализа. Понятие «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для ее экономического обоснования и анализа выполнения, методика расчета пропускной способности зала и коэффициента ее использования. <i>Доход и прибыль на предприятиях общественного питания.</i> Понятие дохода, формирование дохода предприятия. Понятие, виды прибыли, распределение прибыли предприятия. Понятие рентабельности предприятия. Факторы, влияющие на них, методика расчета, планирования и анализа.	2	2	<i>ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5. 6, 6.1. – 6.4. ОК 02, 04,05, 09,10 ЛР2, ЛР3</i>
	11	Практическое занятие. Анализ эффективности деятельности предприятий общественного питания. Решение ситуационных задач. Проведение учета реализации готовой продукции и полуфабрикатов, расчета и планирования основных технико-экономических показателей деятельности организаций ресторанного бизнеса и анализа их динамики. Прогнозирование изменений на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню	2	3	<i>ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5. 6, 6.1. – 6.4. ОК 02, 04,05, 09,10</i>

					ЛР2, ЛР3
	12	<p>Практическое занятие. Анализ эффективности деятельности предприятий общественного питания. Решение ситуационных задач. Анализа спрос на товары и услуги организации ресторанный бизнеса. Проведение анализа возможностей организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров.</p>	2	3	<p>ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5. 6, 6.1. – 6.4. ОК 02, 04,05, 09,10 ЛР2, ЛР3</p>
		<p>Самостоятельная работа обучающегося: выполнение реферата и подготовка презентации на одну из тем: - Хозяйственный риск и виды потерь. - Современные факторы производства. - Сущность и значение капитальных вложений.</p>	2	3	<p>ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1 – 6.4.</p>
Тема 2.6. Трудовые ресурсы предприятий общественного питания .	Содержание учебного материала:				ПК 6.1-6.4
	13	<p>Трудовые ресурсы предприятий общественного питания. Виды экономических ресурсов - трудовые ресурсы, используемые организацией ресторанный бизнеса. Особенности труда в общественном питании. Количественный и качественный состав персонала организации. Понятие производительности труда. Показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда. Механизмы формирования заработной платы. Формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.</p>	2	2	<p>ОК 01- ОК05, ОК07, ОК09, ОК10,ОК11 ЛР2, ЛР3</p>
	14	<p>Практическое занятие. Механизмы формирования заработной платы. Решение ситуационных задач. Проведение расчетов по начислению заработной платы работников предприятия питания..</p>	2	3	<p>ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4.</p>
Тема 2.7. Финансы предприятий общественного питания	15	<p>Финансы предприятий общественного питания. Сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методика расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку. Налоговая система РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и сборов. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанный бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методика их расчета.</p>	2	2	<p>ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4. ЛР2, ЛР3</p>
	16	<p>Практическое занятие. Расчетные операции предприятий общественного питания. Решение ситуационных задач. Проведение расчетов налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанный бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды; расчет процентов и платежей за пользование кредитом, уплачиваемых организацией банку.</p>	2	3	<p>ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4. ЛР2, ЛР3</p>
		Самостоятельная работа обучающегося:	4	3	ОК 02,

	1) Выполнение реферата и подготовка презентации на одну из тем: Потребительский кредит в жизни человека. Виды налогов, уплачиваемых физическими лицами. 2) Решение задач на расчет налогов			04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4.
Тема 2.8. Бухгалтерский учет на предприятиях питания	Содержание учебного материала:			
	17	Основы организации бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания. Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания	2	2
	18	Практическое занятие. Оформление бухгалтерских документов. Проведение инвентаризации на предприятиях питания с использованием нормативной документации. Оформление учетно-отчетной документации (договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей), Ознакомление с оформлением товарной книги кладовщика. Проведение списания товарных потерь, заполнение инвентаризационной описи. Оформление поступления и передачи материальных ценностей, составление калькуляционных карточек на блюда и кондитерские изделия, документации по контролю наличия запасов на производстве.	2	3
Самостоятельная работа обучающегося: Оформление учетно-отчетной документации			4	3
Раздел 3. Основы менеджмента				
Тема 4.1. Сущность современного менеджмента	Содержание учебного материала:			
	19	Сущность и характерные черты современного менеджмента. Категории менеджмента. Сущность, цели и задачи менеджмента. Виды менеджмента. История развития менеджмента. Основные принципы менеджмента. Школы менеджмента. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности (по отраслям). Объекты и субъекты управления. Организация как объект управления. Среда организации. Внешняя среда. Внутренняя среда. Организация работы предприятия. Организация, как форма существования людей. Организация как открытая система.	2	2
Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата и/или подготовка презентации на одну из тем: - Школы менеджмента. - Социальная ответственность и этика менеджмента.			2	3
Тема 4.2. Управленческий цикл.	Содержание учебного материала:			
	20	Функции менеджмента в рыночной экономике. Планирование, организация, мотивация и контроль деятельности экономического субъекта, коммуникация и принятие управленческих решений. Значение и содержание функций менеджмента.	2	2

		Управленческий цикл. Связующие процессы.			6.4. ЛР2, ЛР3
	21	Функция планирования. Создание и организация стратегического планирования. Методы планирования и организации работы предприятия общественного питания. Бизнес-планирования - понятие, виды и разделы бизнес-плана;	2	2	ОК 02, 04,05, 09,10,11 ПК 6.1. – 6.4. ЛР2, ЛР3
	22	Практическое занятие. Разработка бизнес-плана. Составление бизнес-плана для организации ресторанного бизнеса.	2	3	ОК 02, 04,05, 09,10,11 ПК 6.1. – 6.4. ЛР2, ЛР3
	23	Функция организации. Функции мотивации и контроля. Организация взаимодействия в управлении. Понятие структуры управления. Принципы построения организационной структуры управления. Способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала. Элементы мотивации. Первичные и вторичные потребности. Основы формирования мотивационной политики на предприятии. Сущность и необходимость контроля деятельности экономического субъекта. Виды контроля. Процесс контроля: установление стандартов, сравнение результатов и корректирующие действия.	2	2	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4. ЛР2, ЛР3
Самостоятельная работа обучающихся: выполнение рефератов и/или подготовка презентаций на темы: - Первичные и вторичные потребности - Мотивационная политика на предприятии.			4	3	
Тема 4.3. Методы управления	Содержание учебного материала:		2		ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4. ЛР2, ЛР3
	24	Система методов управления. Сущность и элементы руководства. Экономическое, административное и социально-психологическое воздействие. Необходимость сочетания всех методов управления. Социально – психологические методы управления. Значение психологических методов управления. Личность и ее свойства Социально-психологические отношения. Стили управления. Стили руководства. Форма власти и влияние <i>Методика принятия решений.</i> Процесс принятия и реализации управленческих решений. Управление неформальной организацией. Неформальный лидер и работа с ним. Управление конфликтами и стрессами. Источники и причины конфликтов. Последствия конфликтов. Стресс, виды стресса		2	
	25	Коммуникация в системе управления. Виды коммуникация в управлении. Основные элементы и этапы коммуникации. <i>Искусство делового общения в работе менеджера. Деловой этикет.</i>	2	2	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. –

		Принципы и правила делового общения в коллективе. Законы и приемы делового общения. Барьеры общения и пути их устранения. факторы повышения эффективности делового общения. Беседы и совещания: понятие, классификация, технология организации и проведения. Невербальные средства делового общения.			6.4. ЛР2, ЛР3
26		Практическое занятие. Деловой этикет. Решение ситуационных задач. Управленческий поединок.	2	3	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4. ЛР2, ЛР3, 11
27		Практическое занятие. Приёмы делового и управленческого общения. Решение ситуационных задач. Ознакомление с приёмами делового общения и управленческого воздействия в профессиональной деятельности .	2	3	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4. ЛР 11
28		Практическое занятие. Приёмы делового и управленческого общения. Решение ситуационных задач. Выбор метода принятия эффективного управленческого решения.	2	3	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4. ЛР 11
29		Практическое занятие. Конфликтные ситуации. Решение ситуационных задач. Управление конфликтами и стрессами в организации.	2	3	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4. ЛР 11
30		Практическое занятие. Стрессовые ситуации. Решение ситуационных задач. Осуществление планирования и контроля собственной деятельности и деятельности подчиненных.	2	3	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4. ЛР 11
		Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата и подготовка презентации на одну из тем: - Факторы внешней среды организации. - Социально-психологические отношения в трудовом коллективе. - Этапы коммуникации. -Барьеры общения и пути их устранения. -Управление конфликтами и стрессами. -Управление неформальной организацией. 2) решение ситуационных задач	4	3	ОК 02, 04,07, 09,10 ПК 6.1. – 6.4. ЛР 11
Промежуточная аттестация: Экзамен			8		
Итого за 6 семестр 94 часа: Занятия во взаимодействии с преподавателем всего - 60 часов, в том числе практические занятия – 36 часов; Самостоятельная работа обучающихся – 26 часов. Экзамен – 8,					

в том числе консультация – 2 часа.			
Объем образовательной программы нагрузки всего	132		
в том числе:			
Занятия во взаимодействии с преподавателем всего	96		
в том числе практические занятия	46		
Самостоятельная работа обучающихся	50		
Экзамен	8		
в том числе консультация	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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Наименование	Оснащение кабинета
Учебный кабинет маркетинга, менеджмента и управления персоналом	рабочее место преподавателя парты - 15 шт стулья – 30 штук
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал):	проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

Вазим, А. А. Основы экономики / А. А. Вазим. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 224 с. — ISBN 978-5-507-46203-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/302279>

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>

Цветков, А. Н. Основы менеджмента : учебник для спо / А. Н. Цветков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 192 с. — ISBN 978-5-507-47541-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/386465>

Интернет ресурсы:

1. Череданова, Л. Н. Основы экономики и предпринимательства [Электронный ресурс] : учебник для учреждений СПО / Л. Н. Череданова. — 14-е изд., перер. и доп. — М.: Академия, 2016 – 224 с. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/?online=1>

Нормативные источники

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. Закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. Текст: [по сост. На 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. Закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).
4. Кодекс РФ об административных правонарушениях – М.: Проспект, КноРус, 2014г.
5. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потребителей» (Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2014 г.

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. 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.
8. 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	Методы оценки
<p>Знания понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; - принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; - виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства); - сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; - классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; - цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; - этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; - факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); - функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок</p>	<p>Текущий контроль -письменный/устный опрос -тестирования; -оценка выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы Промежуточный контроль: экзамен</p>

<p>предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; - понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; - понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; - источники снабжения сырьем, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятия общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; - товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально-ответственных лиц, - учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; - понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы 		
--	--	--

<p>формирования производственной программы, исходные данные для ее экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к реализации продукции общественного питания; - количественный и качественный состав персонала организации; - показатели и резерва роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; - формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; - состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; - механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; - основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; - понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; - сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; - налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; - понятие бизнес - планирования, виды и разделы бизнес-плана; 		
---	--	--

<p>- сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</p> <p>- стили управления;</p> <p>- способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала;</p> <p>- правила делового общения в коллективе;</p> <p>- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</p> <p>- понятие сегментация рынка;</p> <p>- методы проведения маркетинговых исследований;</p> <p>- понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</p> <p>- организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.</p>		
<p>Умения</p> <p>участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</p> <p>—рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</p> <p>—анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</p> <p>—рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</p> <p>— проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</p> <p>— пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям инструкций, регламентов</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>-оценка выполненных практических заданий</p> <p>-оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>

<p>(заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов; – анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; – вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; – калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; – рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, – рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; – планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; – выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; – управлять конфликтами и 		
--	--	--

<p>стрессами в организации;</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; – анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса; – анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; – прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; – анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; – грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); – проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса. 		
---	--	--

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.6
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

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 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП. 06 «Правовые основы профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

ОК 01-07,09,10,11

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

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

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, **применять стандарты антикоррупционного поведения.**

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

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

ПК 6.1. – 6.4.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ЛР 2, ЛР 3, ЛР12

ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и

проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛР 12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
<ul style="list-style-type: none"> - использовать необходимые нормативно-правовые документы; - защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; - анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения; 	<ul style="list-style-type: none"> - основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; - права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; - понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; - законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; - организационно-правовые формы юридических лиц; - правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; - права и обязанности работников в - порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; - роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; - право социальной защиты граждан - понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; - виды административных правонарушений ответственности; - нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

Спецификация общих и профессиональных компетенций

Код	Знания, умения
ОК 01	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>

	Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Умения: описывать значимость своей <i>специальности</i> ; применять стандарты антикоррупционного поведения Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>специальности</i> Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия

	(текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
	Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
ПК 6.1. – 6.4.	Умения. Предупреждать факты хищения и других случаев нарушения трудовой дисциплины. Взаимодействовать с руководством. Знания Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Правила внутреннего трудового распорядка. Правила, нормативы учёта рабочего времени персонала

1.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

объём образовательной программы 42 часа, в том числе:

занятия во взаимодействии с преподавателем 40 часов;

промежуточная аттестация – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	42
Занятия во взаимодействии с преподавателем (всего)	40
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета - 2 часа	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности

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. Конституционное право Российской Федерации				
Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ	Содержание учебного материала:			
1	Конституционное право и основы конституционного строя Российской Федерации. Конституционное право как отрасль права российского законодательства. История конституционного права России. Конституционно-правовые отношения: сущность. Содержание и субъекты. Конституционное право РФ как наука предмет, метод, задачи, источники. Основные положения Конституции РФ.	2	2	ОК 01-07, ОК 09,10 ЛР 2,3
2	Конституционный статус человека и гражданина в Российской Федерации. Институт прав и свобод человека и гражданина в Российской Федерации. Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации. Личные и субъективные права по Конституции РФ. Конституционные права граждан России. Конституционные обязанности личности в РФ. Государственное устройство РФ. Принцип разделения властей. Институт президентства в РФ.	2	2	ОК 01-07, ОК 09,10 ЛР 2,3
3	Практическое занятие. Основы конституционного права в РФ. Система органов государственной власти Российской Федерации. Способы приобретения гражданства РФ. Рассмотрение конкретных ситуаций с приобретением гражданства. Решение правовых задач с использованием необходимых нормативно-правовых документов.	2	3	ОК 01-07, ОК 09,10 ЛР 2,3
Раздел 2. Основы гражданского права				
Тема 2.1.	Содержание учебного материала:		2	ОК 01-07, ОК

Правовое регулирование хозяйственных отношений	4	Предпринимательское право как отрасль права российского законодательства. Предпринимательское право: понятие, предмет, метод, источники, субъекты и объекты. Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности. Законодательные акты и иные нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности.	2		09,10,11 ЛР 2,3
	5	Субъекты предпринимательской деятельности. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности. Граждане (физические лица) - индивидуальные предприниматели, юридические лица, РФ, субъекты РФ, муниципальные образования. Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы.	2	2	ОК 01-07, ОК 09,10, 11 ЛР 2,3
	6	Организационно-правовые формы юридического лица. Организационно-правовые формы юридических лиц: понятие, виды. Коммерческие и некоммерческие организации. Хозяйственные товарищества и общества. Общества с ограниченной или дополнительной ответственностью.	2	2	ОК 01-07, ОК 09,10,11 ПК 6.1. ЛР 2,3
	7	Практическое занятие. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности. Конституционные гарантии предпринимательской деятельности. Сроки защиты гражданских прав. Механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров. Судебный порядок разрешения споров. Третейские суды в РФ. Рассмотрение конкретных ситуаций, связанных с рассмотрением дел в арбитражном суде.	2	3	ОК 01-07, ОК 09,10,11 ЛР 2,3
Раздел 3. Правовые основы защиты прав потребителей.					
Тема 3.1 Правовые основы защиты прав потребителей.	Содержание учебного материала:				
	8	Закон РФ «О защите прав потребителей». Защита прав потребителей. Система органов защиты прав потребителей. Порядок обращения за защитой нарушенных прав. Изучение норм закона.	2	2	ОК 01-07, ОК 09,10 ПК 6.1. ЛР 2,3
	9	Практическое занятие. Правовые основы защиты прав потребителей Решение правовых задач по вопросам осуществления профессиональной деятельности в соответствии с действующим законодательством, анализ и оценка результатов и последствий деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.	2	3	
Раздел 4. Трудовое право Российской Федерации					
Тема 4.1	Содержание учебного материала:				ОК 01-07, ОК

Трудовое право как отрасль права российского законодательства.	10	Трудовое право как отрасль права российского законодательства. Трудовое право как отрасль права: понятие, цели, задачи, и основные принципы. Трудовые отношения в условиях хозяйствования. Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения. Основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса. Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения	2	2	09,10,11 ЛР 2,3
	11	Трудовой договор. Понятие трудового договора. Содержание трудового договора. Сроки трудового договора. Порядок заключения трудового договора и основания его прекращения. Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности. Испытание при приеме на работу.	2	2	ОК 01-07, ОК 09,10,11 ПК 6.1., 6.2., 6.4. ЛР 2,3
	12	Практическое занятие. Оформление трудового договора Оформление трудового договора. Решение правовых задач с использованием необходимых нормативно-правовых документов.	2	3	
	13	Правовое регулирование заработной платы, рабочего времени и времени отдыха. Общие положения о заработной плате. Правила оплаты труда. Гарантийные и компенсационные выплаты. Право социальной защиты граждан Рабочее время: понятие, виды. Совместительство и сверхурочные работы. Режим рабочего времени, его особенности на предприятиях общественного питания. Время отдыха: понятие, виды, продолжительность. Отпуск.	2	2	ОК 01-07, ОК 09,10,11 ПК 6.1., 6.2., 6.4.
	14	Правовое регулирование внутреннего трудового распорядка Правовое регулирование внутреннего трудового распорядка. Общие понятия о трудовой дисциплине. Меры поощрения за успехи в труде.	2	2	
	15	Практическое занятие. Порядок заключения трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы. Решение ситуационных задач. Решение правовых задач с использованием необходимых нормативно-правовых документов.	2	3	ОК 01-07, ОК 09,10,11 ПК 6.1., 6.2. ЛР 2,3, 12
	16	Материальная ответственность сторон трудового договора. Понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника. Общее понятие материальной ответственности. Материальная ответственность работодателя перед работником. Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.	2	2	ОК 01-07, ОК 09,10,11 ПК 6.2., 6.3.6.4., ЛР 2,3
	17	Практическое занятие. Защита трудовых прав работников. Ознакомление с нормами защиты нарушенных прав и судебным порядком разрешения споров. Способы защиты трудовых прав работников. Трудовые споры. Сроки обращения за разрешением индивидуальных трудовых споров и порядок их рассмотрения в КТС и судах. Решение правовых задач с использованием необходимых нормативно-правовых документов.	2	3	ОК 01-07, ОК 09,10,11 ПК 6.4. ЛР 2,3

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Наименование	Оснащение кабинета
Учебный кабинет правового обеспечения профессиональной деятельности	доска учебная; рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся компьютер – 1 шт., проектор - 1 шт.;
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал):	проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

Зуева, В. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для спо / В. А. Зуева. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-8114-5996-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156398>

Нормативная документация:

1. Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [посост. на 18 февр. 2010 г.]. — М.: Омега-Л, 2010. — 474 с. — (кодексы Российской Федерации).
3. Гражданский процессуальный кодекс Российской Федерации: федер. закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 23 окт. 2002 г.: по состоянию на 01 авг. 2008 г.]. — М.: Инфра-М, 20013. — 131 с. — (Б-ка кодексов: выпуск 11 (149)).
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях: федер. Закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 20 дек. 2001 г.: по состоянию на 21 июля 2013 г.]. — М.: Инфра-М, 2013. — 320 с.
5. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 1 апр. 2011 г.]. — М.: Рид Групп, 2013. — 256 с. — (Законодательство России с комментариями к изменениям).
6. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей"

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания — основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; — права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;	Полнота ответов, точность формулировок	Текущий контроль -письменный/устный опрос -тестирования; -оценка выполнения домашнего задания Промежуточный контроль:

<ul style="list-style-type: none"> – понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; – законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; – организационно-правовые формы юридических лиц; – правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; – права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; – порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; – роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; – право социальной защиты граждан – понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; – виды административных правонарушений и административной ответственности; – нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров. 		дифференцированный зачет
<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать необходимые нормативно-правовые документы; – защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; – анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения; 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям инструкций, регламентов</p>	<p>Текущий контроль: -оценка выполненных практических заданий - Промежуточная аттестация: оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.7
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

ОК 01-07, 09,10,11

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, **применять стандарты антикоррупционного поведения**

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

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

ПК 6.1.-6.4.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

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
- пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; - обрабатывать текстовую и табличную	- основные понятия автоматизированной обработки информации; - общий состав и структуру персональных

<p>информацию;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; - обеспечивать информационную безопасность; - применять антивирусные средства защиты информации; - осуществлять поиск необходимой информации 	<p>компьютеров и вычислительных систем;</p> <ul style="list-style-type: none"> – базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; – состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности
--	---

Спецификация общих и профессиональных компетенций

Код	Знания, умения
ОК 01	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>

	Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Умения: описывать значимость своей <i>специальности</i> ; применять стандарты антикоррупционного поведения Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>по специальности</i> Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
ПК 6.1. – 6.4.	Умения: -предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; -составлять понятные и привлекательные описания блюд; -выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню; -владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей,

	<p>оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню; -анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню</p>
	<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики - стиль ресторанного меню - взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; - названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; - ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; - основные типы меню, применяемые в настоящее время; - принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; - примеры успешного ресторанного меню - возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции

1.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

объём образовательной программы 98 часов, в том числе:

занятия во взаимодействии с преподавателем 96 часов;

промежуточная аттестация - 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	98
Занятия во взаимодействии с преподавателем (всего)	96
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	74
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
<i>3 курс, 5 семестр</i>				
Раздел 1. Информация и информатизация				
Тема 1.1. Технические средства автоматизированных систем	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1 Введение. Цели, задачи, предмет изучения дисциплины. Нормативно-правовая база информатики и информатизации. Персональный компьютер: назначение, классификация. Характеристика основных устройств. Технология сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах. Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации. Значение дисциплины для подготовки специалистов в условиях роста информационных потоков экономической информации и развития информационных технологий. Правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения. Основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности. Классификация персональных компьютеров. Мониторы. Печатающие устройства. Сканеры. Многофункциональные периферийные устройства. Цифровые камеры. Общий состав и структура персональных электронно – вычислительных машин и вычислительных систем. Организация безопасной работы с компьютерной техникой. Защита от электромагнитного излучения. Компьютер и зрение. Проблемы, связанные с мышцами и суставами. Рациональная организация рабочего места. <i>Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. Ортехника</i> <i>Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования. Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации.</i></p>	2	2	ОК 01-07, 09,10,11 ЛР 10

	2	Практическое занятие. Информационные ресурсы общества. Выполнение практических заданий по технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах, с применением различных методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации.	2	3	ОК 01-07, 09,10,11 ПК 6.1-6.3 ЛР 10
	3	Практическое занятие. Правовые нормы информационной деятельности. Обзор лицензионных и свободно распространяемых программных продуктов. Организация обновления программного обеспечения с использованием сети Интернет.	2	3	ОК 01-07, 09,10,11 ПК 6.1-6.3 ЛР 10
	4	Практическое занятие. Изучение характеристик ПК. Ознакомление с общим составом и структурой персональных электронно – вычислительных машин и вычислительных систем. Организация безопасной работы с компьютерной техникой. Выполнение заданий.	2	3	ОК 01-07, 09,10,11 ПК 6.1-6.3 ЛР 10
	5	Практическое занятие. Аппаратное обеспечение персонального компьютера. Ознакомление с характеристиками основных устройств персонального компьютера. Мониторы. Печатающие устройства. Сканеры. Многофункциональные периферийные устройства. Цифровые камеры. Выполнение заданий с использованием современных средств связи и оргтехники	2	3	ОК 01-07, 09,10,11 ПК 6.1-6.3 ЛР 10
Раздел 2. Программное обеспечение профессиональной деятельности					
Тема 2.1. Базовое и специализированное программное обеспечение	Содержание учебного материала:				
	6	Программное обеспечение. Операционная система. Файл и файловая система. Программное обеспечение: понятие, классификация, характеристика. Программное обеспечение в профессиональной деятельности повара кондитера. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности. Прикладное ПО общего назначения. Методо-ориентированное ППО. Проблемно-ориентированное ППО. ППО глобальных сетей. ППО для организации (администрирования) вычислительного процесса. Основные понятия автоматизированной обработки информации. Использование в профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального. Базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности. Обзор возможностей «БЭСТ 5. Общественное питание», «Система R-Keereg», «1С: Общепит». Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности. Операционная система: назначение, состав. Файл и файловая система. Полное имя файла, указание пути к файлу, операции над файлами. Системный уровень и его взаимосвязь с оборудованием.	2	2	ОК 01-07, 09,10 ЛР 10

	7	Практическое занятие. Специализированные программные обеспечения профессиональной деятельности повара кондитера. Программное обеспечение, его инсталляция, использование и обновление. Использование в профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального. Возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции <i>Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант».</i>	2	3	<i>ОК 01-07, 09,10 ПК 6.1-6.3 ЛР 10</i>
	8	Практическое занятие. Операционная система. Графический интерфейс пользователя. Графическая оболочка ОС Windows. Использование технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах.	2	3	<i>ОК 01-07, 09,10 ПК 6.1-6.3 ЛР 10</i>
	9	Практическое занятие. Файл как единица хранения информации на компьютере. Ознакомление с атрибутами файла и его объемом. Учет объемов файлов при их хранении, передаче. Запись информации на компакт-диски различных видов. Создание архива данных. Извлечение данных из архива.	2	3	<i>ОК 01-07, 09,10 ПК 6.1-6.3 ЛР 10</i>
	10	Практическое занятие. Работа с файлами Использование технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах.	2	3	
Всего за семестр: 20 - занятия во взаимодействии с преподавателем, часов: 20 в том числе теоретических занятий – 4 ч. практических занятий – 16 ч.					
3 курс, 6 семестр					
Тема 2.2. Информационная и компьютерная безопасность	Содержание учебного материала:		2	2	<i>ОК 01-07, 09,10 ПК 6.1-6.3 ЛР 10</i>
	1	Информационная безопасность. Компьютерные вирусы. Средства антивирусной защиты. Основные методы и приёмы обеспечения информационной безопасности. <i>Информационная безопасность Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска (винчестера). Резервное копирование данных. Установка паролей. История возникновения компьютерных вирусов. Определение компьютерного вируса. Виды компьютерных вирусов. Организация защиты от компьютерных вирусов. Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой.</i>			
	2	Практическое занятие. Защита информации, антивирусная защита. Ознакомление с основными понятиями защиты информации и информационной безопасности. Защита информации от несанкционированных и непреднамеренных воздействий на защищаемую информацию. Применение антивирусных средств защиты информации	2	3	<i>ОК 01-07, 09,10 ПК 6.1-6.3 ЛР 10</i>

Раздел 3. Информационные технологии обработки данных				
Тема 3.1. Технологии создания и преобразования информационных объектов в MS Word	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>3 Пакет прикладных программ Microsoft Office. Текстовый процессор MS Word. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности. Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых фай-лов Понятие, назначение, возможности. Объекты и типовые действия с ними. Обеспечение взаимодействия текста, графики, таблиц и других объектов, составляющих комплексный документ.</p> <p>4 Практическое занятие. Создание, редактирование и форматирование документа в MS Word. Создание деловых документов в текстовом процессоре MS Word. Форматирование шрифта. Работа с картинками. Использование в профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального. Набор текста и форматирование по предложенному образцу. Сохранение документов.</p> <p>5 Практическое занятие. Применение стилей, мастеров и шаблонов. Применение стилей, мастеров и шаблонов. Создание автоматического оглавления. Обработка текстовой и табличной информации.</p> <p>6 Практическое занятие. Создание таблиц и диаграмм. Создание вычисляемых таблиц. Создание диаграмм. Создание и редактирование графических объектов. Обработка текстовой и табличной информации.</p> <p>7 Практическое занятие. Создание и форматирование формул. Создание формулы, таблицы, нижних индексов. Рисование, формулы, гиперссылки, сноски. Использование в профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального.</p> <p>8 Практическое занятие. Оформление научной документации. Создание структурированного документа. Создание деловых документов в текстовом процессоре MS Word. Форматирование шрифта. Работа с картинками. Использование в профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, применение компьютерных и телекоммуникационных средств</p>	2	2	<p>OK 01-07, 09,10,11 ПК 6.1-6.3 ЛР 10</p> <p>OK 01-07, 09,10,11 ПК 6.1-6.3 ЛР 10</p> <p>OK 01-07, 09,10,11 ПК 6.1-6.3 ЛР 10</p> <p>OK 01-07, 09,10,11 ПК 6.1-6.3 ЛР 10</p> <p>OK 1-7, 9,10,11 ПК 6.1-6.3 ЛР 10</p> <p>OK 01-07, 09,10,11 ПК 6.1-6.3 ЛР 10</p>
Тема 3.2.	Содержание учебного материала:			OK 01-07,

Технологии создания и преобразования информационных объектов в MS Excel	9	Возможности динамических электронных таблиц. Организация расчетов в табличном процессоре MS Excel Интерфейс и основные понятия табличного процессора MS Excel. Основные понятия, определения. Возможности, создание, организация и основные способы преобразования. Использование в профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального. Создание многостраничной электронной книги. Использование в профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального.	2	2	09,10,11 ПК 6.1-6.4 ЛР 10
	10	Практическое занятие. Назначение программы. Форматирование таблицы. Расчет по формулам. Вид экрана. Ввод данных в таблицу. Использование в профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального.	2	3	ОК 01-07, 09,10,11 ПК 6.1-6.3 ЛР 10
	11	Практическое занятие. Создание многостраничной электронной книги. Оформление таблиц по образцу. Выполнение расчетов. Построение диаграмм на основе числовых данных. Использование в профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального.	2	3	ОК 01-07, 09,10,11 ПК 6.1-6.3 ЛР 10
	12	Практическое занятие. Организация расчетов в электронных таблицах MS Excel. Использование в профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального. Оформление таблиц по образцу. Выполнение расчетов. Построение диаграмм на основе числовых данных.	2	3	ОК 01-07, 09,10,11 ПК 6.1-6.3 ЛР 10
	13	Практическое занятие. Графическое изображение данных и прогнозирование в электронных таблицах MS Excel. Использование в профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального. Оформление таблиц по образцу. Выполнение расчетов. Построение диаграмм на основе числовых данных.	2	3	ОК 01-07, 09,10,11 ПК 6.1-6.3 ЛР 10
	14	Практическое занятие. Создание баз данных, или работа со списками. Макросы. Использование в профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального. Создание баз данных по указаниям. оформление в табличном процессоре рецептуры блюда по образцу.	2	3	ОК 01-07, 09,10,11 ПК 6.1-6.3 ЛР 10
Тема 3.3. Технологии создания и преобразования информационных объектов в MS Access	Содержание учебного материала:				
	15	Понятие, структура, использование БД. Система управления базами данных MS Access. Представление об организации БД и систем управления БД. Структура данных и система запросов различного назначения (юридические, библиотечные, налоговые, социальные). Использование системы управления БД для выполнения заданий в различных предметных областях. Основные объекты базы данных: таблицы, запросы, формы, отчеты, макросы и модули. Технология работы с MS Access.	2	2	ОК 01-07, 09,10,11 ПК 6.1-6.4 ЛР 10
	16	Практическое занятие. Создание таблиц и пользовательских форм в СУБД MS Access. Создание таблицы с помощью конструктора. Добавление и удаление полей и записей. Создание таблицы на основе шаблонов. Использование в профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального. Оформление и форматирование таблиц. Настройка показа пользовательских форм.	2	3	ОК 01-07, 09,10,11 ПК 6.1-6.4 ЛР 10

	17	Практическое занятие. Работа с данными с использованием запросов в СУБД MS Access. Поиск и замена данных в таблице. Создание связей между таблицами. Отбор данных с помощью запросов. Использование в профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального. Создание запросов различного типа на основе созданных таблиц.	2	3	OK 01-07, 09,10,11 ПК 6.1-6.3 ЛР 10
	18	Практическое занятие. Создание отчетов в СУБД MS Access. Формирование сложных запросов. Использование форм в базе данных. Создание кнопочной формы. Создание отчетов. Использование в профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального. Оформление отчетов различного типа на основе созданных таблиц.	2	3	OK 01-07, 09,10,11 ПК 6.1-6.3 ЛР 10
	19	Практическое занятие. Создание базы данных. Создание новой базы данных. Использование в профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального. Изучение среды, описание структуры таблиц БД, определение свойств полей, заполнение таблиц данными, объединение таблиц, посредством связей (создание схемы базы данных).	2	3	OK 01-07, 09,10,11 ПК 6.1-6.3 ЛР 10
	20	Практическое занятие. Редактирование структуры таблиц базы данных. Заполнение таблиц БД. Тестирование базы данных. Рассмотрение рациональных способов заполнения таблиц с помощью операций копирования и подстановки. Использование в профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального.	2	3	OK 01-07, 09,10,11 ПК 6.1-6.3 ЛР 10
Тема 3.4. Информационные технологии обработки графических данных	Содержание учебного материала:		2	2	OK 01-07, 09,10,11 ПК 6.1-6.3 ЛР 10
	21	Редакторы обработки графической информации. Структура интерфейса графического редактора Paint.net. Инструменты графического редактора и их параметры. Растровые и векторные графические редакторы. Достоинства и недостатки графических редакторов. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности			
	22	Практическое занятие. Создание графических изображений в графическом редакторе Paint.net. Работа со слоями. Использование в профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального. Создание и оформление анимации по предложенному образцу.			
	23	Практическое занятие. Редактирование графических изображений в графическом редакторе Paint.net. Перехода фрагмента цветного изображения в черно-белое. Использование в профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального. Создание и оформление анимации по предложенному образцу. Оформление графических изображений по предложенному образцу.			
	24	Электронные презентации. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности. Современные способы организации презентаций. Создание и оформление новой презентации. Способы достижения единообразия в оформлении презентации. Принципы планирования показа презентации. Правила оформления презентации для публичного выступления»	2	2	

	25	Практическое занятие. Создание и редактирование презентаций Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности. Современные способы организации презентаций. Создание и оформление новой презентации. Способы достижения единообразия в оформлении презентации. Принципы планирования показа презентации. Правила оформления презентации для публичного выступления» Создание и редактирование графических и мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций для выполнения учебных заданий из различных предметных областей. Правила оформления презентации для публичного выступления». Выбор формы и методов презентации меню. Презентация новых блюд меню	2	3	ОК 01-07, 09,10,11 ПК 6.1-6.3 ЛР 10
	26	Практическое занятие. Настройка показа презентации. Использование в профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального. Ознакомление с правилами оформления презентации для публичного выступления. Настройка режима и времени перехода слайдов. Показ презентации.	2	3	ОК 01-07, 09,10,11 ПК 6.1-6.3 ЛР 10
Раздел 4. Автоматизированное рабочее место (АРМ) специалиста					
Тема 4.1. Автоматизация рабочего место специалиста (АРМ)	Содержание учебного материала:				
	27	Автоматизированное рабочее место специалиста: определение, функции и возможности. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности. Основные понятия автоматизированной обработки информации.	2	2	ОК 01-07, 09,10,11 ПК 6.1-6.3 ЛР 10
	28	Назначение и функциональные возможности программы «1С: Предприятие 8. Общепит». Назначение и функциональные возможности программы «1С: Предприятие 8. Общепит». Организация обновления программного обеспечения с использованием сети Интернет. Назначение и состав программы «1С:Предприятие 8. Общепит».	2	2	ОК 01-07, 09,10,11 ПК 6.1-6.3 ЛР 10
	29	Практическое занятие. Настройка системы «1С: Предприятие 8. Общепит». Использование в профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального. Настройка системы. Основные функции программы. Возможности системы.	2	3	ОК 01-07, 09,10,11 ПК 6.1-6.3 ЛР 10
	30	Практическое занятие. Работа в системе «1С: Предприятие 8. Общепит». Работа с энциклопедией. Создание планового меню и меню-раскладки. Использование в профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального. Использование в профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального. Создание планового меню и меню-раскладки системы «1С: Предприятие 8. Общепит».	2	3	ОК 01-07, 09,10,11 ПК 6.1-6.3 ЛР 10
	31	Практическое занятие. Создание и презентация меню и меню-раскладки. Использование в профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального. Создание планового меню и меню-раскладки системы «1С: Предприятие 8. Общепит». Выбор формы и метода презентации меню.	2	3	ОК 01-07, 09,10,11 ПК 6.1-6.3 ЛР 10

Раздел 5. Телекоммуникационные технологии					
Тема 5.1. Телекоммуникационные технологии	Содержание учебного материала:				
	32	Телекоммуникационные технологии. Интернет – технологии, провайдер. Возможности сетевого ПО. Создание сайта. Представления о средствах телекоммуникационных технологий: электронная почта, чат, телеконференции, форумы, телемосты, интернет-телефония. Специальное программное обеспечение средств телекоммуникационных технологий. Использование средств телекоммуникаций в коллективной деятельности. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности. Основные понятия, определения, виды. Способы и скоростные характеристики подключения. Провайдер. Возможности сетевого ПО для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, видеоконференция, интернет-телефония. Представление о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. Разновидности телекоммуникационных технологий и работа с ними. Применение компьютерных и телекоммуникационных средств.	2	2	<i>OK 01-07, 09,10,11 ПК 6.1-6.3 ЛР 10</i>
	33	Практическое занятие. Браузер. Работа с Интернет-ресурсами. Настройка браузера. Поиск информации в Интернете. Примеры работы и освоение навыков работы с Интернет магазином, Интернет-СИМ, Интернет-турагентством, Интерне-библиотекой и пр. Применение компьютерных и телекоммуникационных средств.	2	3	<i>OK 01-07, 09,10,11 ПК 6.1-6.3 ЛР 10</i>
	34	Практическое занятие. Создание сайта. Создание сайта: структура страницы и ее цветовая схема, форматирование шрифта, внесение изменений. Создание персональной странички с помощью редактора сайта. Редактирование, добавление видов информации на сайт. Создание сайта: вставка изображений, текста, таблиц.	2	3	<i>OK 01-07, 09,10,11 ПК 6.1-6.3 ЛР 10</i>
	35	Практическое занятие. Использование деловой графики и мультимедиа информации Использование деловой графики и мультимедиа информации. Обработка текстовой и табличной информации. Создание персональной странички с помощью редактора сайта. Редактирование, добавление видов информации на сайт. Применение компьютерных и телекоммуникационных средств.	2	3	<i>OK 01-07, 09,10,11 ПК 6.1-6.3 ЛР 10</i>
	36	Практическое занятие. Создание сайта: вставка изображений, текста, таблиц. Использование деловой графики и мультимедиа информации. Обработка текстовой и табличной информации. Создание персональной странички с помощью редактора сайта. Редактирование, добавление видов информации на сайт. Применение компьютерных и телекоммуникационных средств.	2	3	<i>OK 01-07, 09,10,11 ПК 6.1-6.3 ЛР 10</i>
37	Практическое занятие. Создание сайта: вставка гиперссылок, добавление анкеты. Использование деловой графики и мультимедиа информации. Обработка текстовой и табличной информации. Создание персональной странички с помощью редактора сайта. Редактирование, добавление видов информации на сайт. Применение компьютерных и телекоммуникационных средств.	2	3		

	38	Практическое занятие. Создание сайта: вставка звука, видео. Использование деловой графики и мультимедиа информации. Создание персональной странички с помощью редактора сайта. Редактирование, добавление видов информации на сайт. Применение компьютерных и телекоммуникационных средств.	2	3	
39. Дифференцированный зачет			2		
Всего за семестр:					
- занятия во взаимодействии с преподавателем, часов:			78		
в том числе теоретических занятий;			76		
практических занятий;			18		
промежуточная аттестация			58		
			2		
Объем образовательной программы, всего:			98		
- занятия во взаимодействии с преподавателем, часов:			96		
в том числе теоретических занятий;			22		
практических занятий;			74		
- 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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Наименование	Оснащение кабинета
Учебный кабинет информационных технологий	рабочее место преподавателя рабочее место обучающегося: парты- 15 шт., стулья 30 штук 12 компьютеров, принтер, интерактивная доска, мультимедийный проектор, наглядные пособия – 10 шт.,
Лаборатория информационных технологий в профессиональной деятельности № 502	15 компьютеров, наглядные пособия – 20 шт., компьютерные столы - 15 шт.
Информационно-библиотечный центр	проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные печатные издания:

Алексеев, В. А. Информатика. Практические работы : методические указания / В. А. Алексеев. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 256 с. — ISBN 978-5-8114-4608-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148244>

Андреева Н. М. и др. Практикум по информатике : учебное пособие для спо / Н. М. Андреева, Н. Н. Василюк, Н. И. Пак, Е. К. Хеннер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-6923-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153677>

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

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>

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

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

Интернет-ресурсы:

- www.ed.gov.ru
- www.ot.cap.ru
- <http://git21.rostrud.info>
- www.ohranatruda.ru
- www.tehdoc.ru
- www.consultant.ru/popular/tkrf/14_44.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Осваиваемые знания:		
<p>основные понятия автоматизированной обработки информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; - базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности 	<p>Полнота ответов, точность формулировок.</p>	<p>Текущий контроль - письменный/устный опрос; - тестирование;</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</p>
Осваиваемые умения:		
<ul style="list-style-type: none"> - пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; - обрабатывать текстовую и табличную информацию; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; - обеспечивать информационную безопасность; - применять антивирусные средства защиты информации; - осуществлять поиск необходимой информации 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям инструкций, регламентов</p>	<p>Текущий контроль: оценка выполнения практических заданий;</p> <p>Промежуточная аттестация: оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.8
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.08 ОХРАНА ТРУДА»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 Охрана труда

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина «Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

. 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. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1 - 2.8

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1 -3.7

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1 - 4.6

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1 - 5.6

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 6.1.-6.4.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

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
– выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с	– системы управления охраной труда в организации;
– использовать средства коллективной и	– законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные

<p>индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; – разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; – вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; – вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения 	<p>требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <ul style="list-style-type: none"> – обязанности работников в области охраны труда; – фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; – возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); – порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); – порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.
---	---

Спецификация общих компетенций

Код	Знания, умения
ОК 01	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории</p>

	<p>профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 06	<p>Умения: описывать значимость своей <i>специальности</i>; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>по специальности</i></p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
ОК 09	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ПК ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5. 6, 6.1. – 6.4	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - инструктировать подчиненный персонал в области безопасной организации работ

	<p>Знания требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>- способы и формы инструктирования персонала в области соблюдения требований по безопасной организации работ -</p>
--	--

1.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы 36 часов, в том числе:

занятия во взаимодействии с преподавателем 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 2 часа,

промежуточная аттестация – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
Занятия во взаимодействии с преподавателем (всего)	32
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	10
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
<i>виды самостоятельных работ:</i> <i>- выполнение рефератов и /или подготовка презентаций</i>	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета – 2 часа</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «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
Раздел 1. Правовые и организационные вопросы охраны труда				
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала:	2	2	ОК 01-07, ОК 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.3-6.4 ЛР 10
1	Основные понятия и правовая основа охраны труда. 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	Законодательные и нормативные правовые акты по охране труда. <i>Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации. 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.</i>	2	2	
Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата, подготовка презентации на тему: Особенности регулирования труда работников в возрасте до 18 лет		2	3	
	Содержание учебного материала:			

**Тема 1.2.
Организация охраны
труда**

3	<p>Организация охраны труда <i>Основные направления государственной политики в области охраны труда, организация службы охраны труда.</i> <i>Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание</i> <i>Обязанности работодателя и работника по обеспечению и соблюдению безопасных и здоровых условий труда. Обязанности работников в области охраны труда. Планирование и финансирование мероприятий по охране труда, аттестация рабочих мест по условиям труда, обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда, медицинские осмотры рабочих и служащих. <i>Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда.</i> <i>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).</i> <i>Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия 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</i> <i>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.</i></i></p>	2	2	<p>ОК 01-07, ОК 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.3-6.4 ЛР 10</p>
4	<p>Практическое занятие. Аттестация рабочих мест <i>Ознакомление с организацией охраны труда на предприятии. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение. Ознакомление с порядком финансирования мероприятий по улучшению условий и охраны труда</i> 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</p>	2	3	

Раздел 2. Обеспечение безопасных условий труда	5	<p>Виды инструктажей Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников. Виды инструктажей по охране труда. Порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности. Документация установленного образца по охране труда, соблюдение сроков ее заполнения и условия хранения</p>	2	2	
	6	<p>Практическое занятие. Вводный инструктаж. Проведение вводного инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать 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. Ведение документации установленного образца по охране труда, соблюдение сроков ее заполнения и условия хранения.</p>	2	2	
Тема 2.1. Безопасность труда при выполнении работ	Содержание учебного материала:		2	2	
	7	<p>Условия труда на предприятиях общественного питания 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. Инструкции по охране труда, общие требования безопасности, 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). <i>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</i></p>			ОК 01-07, ОК 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.3-6.4 ЛР 10

	8	Требования безопасности к производственному оборудованию. <i>Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности</i> <i>Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования</i> <i>Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др</i> Общие требования безопасности к оборудованию и эксплуатации 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, твердотопливное. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	2	2	
	9	Практическое занятие. Инструктаж на рабочем месте 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. Разъяснение подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда	2	3	
Тема 2.2 Основы производственной санитарии	Содержание учебного материала:		2	2	
	10	Основы производственной санитарии 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.			ОК 01-07, ОК 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7
	11	Практическое занятие. Основы производственной санитарии Изучение устройства приточно – вытяжной вентиляции. Расчет освещения. Использование средств коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности.	2	3	ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.3-6.4 ЛР 10
Тема 2.3	Содержание учебного материала:				

Производственный травматизм и профессиональные заболевания	12	Производственный травматизм и профессиональные заболевания <i>Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность.</i> Классификация опасных и вредных производственных факторов и причин травматизма, методы изучения причин производственного травматизма и профессиональных заболеваний. <i>Несчастный случай на производстве: понятие, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях, 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. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями.</i>	2	2	ОК 01-07, ОК 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.3-6.4 ЛР 10
	13	Доврачебная помощь при несчастных случаях и заболеваниях <i>Несчастные случаи: понятия, классификация.</i> <i>Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и др.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний</i> Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая. 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.	2	2	
	14	Практическое занятие. Производственный травматизм и профессиональные заболевания <i>Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов.</i> Оформление материалов расследования несчастных случаев и их учет (акт по форме Н-1). Разработка мероприятий по предупреждению производственного травматизма работников предприятий общественного питания с учетом цехового деления. Выявление опасных и вредных производственных факторов и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности. Составление формы №7 –травматизм.	2	3	
Тема 2.4.	Содержание учебного материала:		2	2	

Электробезопасность	<p>15 Электробезопасность Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма) Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током, основные меры защиты от поражения электрическим током. <i>Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности в организации питания. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования</i> <i>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. Средства обеспечения электробезопасности при эксплуатации отдельных видов технологического оборудования</i> <i>Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания</i></p>			<p>ОК 01-07, ОК 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.3-6.4 ЛР 10</p>
<p>Тема 2.5 Основы пожарной безопасности</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>16 Основы пожарной безопасности <i>Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения.</i> <i>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). Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции</i> Классификация объектов по взрывопожароопасности, пожарная безопасность объекта, предотвращение пожаров, способы тушения, противопожарные средства: вода, пена, углекислота. <i>Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение</i> Требования пожарной безопасности в организации питания. <i>Ответственность за пожарную безопасность. Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях.</i> <i>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</i> <i>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</i></p>	2	3	<p>ОК 01-07, ОК 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.3-6.4 ЛР 10</p>
17. Дифференцированный зачет		2	3	

Всего:	36		
- аудиторной учебной нагрузки обучающегося часа:	32		
в том числе теоретических занятий:	22		
практических занятий:	10		
- самостоятельной работы обучающегося:	2		
- 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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Наименование	Оснащение кабинета
Учебный кабинет безопасность жизнедеятельности и охраны труда	компьютер – 1 шт., проектор- 1 шт.; электронный стрелковый тир, наглядные пособия – 10 шт., парты- 15 шт.
Информационно- библиотечный центр (Библиотека, читальный зал):	проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148021>

Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152591>

Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152599>

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
5. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».

6. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
7. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
8. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
9. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
10. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
11. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
12. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

Интернет-ресурсы:

- www.ed.gov.ru
- www.ot.cap.ru
- <http://git21.rostrud.info>
- www.oхранatruda.ru
- www.tehdoc.ru
- www.consultant.ru/popular/tkrf/14_44.html

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - системы управления охраной труда в организации; – законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; – обязанности работников в области охраны труда; – фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; – возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); – порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); – порядок хранения и использования средств 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценка письменного/устного опроса; – тестирования; – оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета</p>

коллективной и индивидуальной защиты.		
<p>Умения выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; – участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по – разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; – вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; – вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p>	<p>Текущий контроль: оценка выполнения практических заданий оценка заданий для внеаудиторных (самостоятельных) работ</p> <p>Промежуточная аттестация: оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.9
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

ОК 01-04, 06,07,08,09,10

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 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, **применять стандарты антикоррупционного поведения.**

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

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
<ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - 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; – применять первичные средства 	<ul style="list-style-type: none"> - 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; – основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

<p>пожаротушения;</p> <ul style="list-style-type: none"> – ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; – применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы – оказывать первую помощь пострадавшим 	<ul style="list-style-type: none"> – основы военной службы и обороны государства; – задачи и основные мероприятия гражданской обороны; – способы защиты населения от оружия массового поражения; – меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; – организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; – область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; – порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
--	--

Спецификация общих и профессиональных компетенций

Коды компетенций	Умения	Знания
ОК 01.	<p>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)</p>	<p>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.</p>
ОК 02.	<p>определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс</p>	<p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования</p>

	поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04.	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 06.	описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.
ОК 07.	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08.	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.	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.	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное

	использовать современное программное обеспечение	обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10.	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	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

1.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

объем образовательной программы 80 часов, в том числе:

занятия во взаимодействии с преподавателем 68 часов;

самостоятельной работы обучающегося 10 часов;

промежуточная аттестация – 2 часа.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы (всего)	80
Занятия во взаимодействии с преподавателем (всего)	68
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	48
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
<i>виды самостоятельных работ:</i> - ознакомление с правилами поведения в укрытиях и убежищах. - выполнение реферата и/или презентации	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета –	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.09. Безопасность жизнедеятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4	
Раздел I. Безопасность жизнедеятельности и производственная среда					
Тема 1.1. Негативные факторы производственной среды	Содержание учебного материала:		2	2	ОК 01 -04, 06,07,08,09, 10 ЛР 1,2,3,9,10
	1	Негативные факторы производственной среды. Факторы, влияющие на человека. Среда обитания человека. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации. Классификация негативных факторов. Влияние негативных факторов на организм. Источники негативных факторов: освещение, влажность, температура воздуха. Влияние источников негативных факторов бытовой среды на организм человека. Определение и оценка параметров микроклимата производственной среды. Источники негативных факторов производственной среды. Производственная среда. Классификация источников негативных факторов производственной среды на предприятиях торговли и общественного питания. Исследование фактора видимого излучения освещения.			
Тема 1.2.	Содержание учебного материала:		2	3	ОК 01 -04,

Здоровье человека и здоровый образ жизни. Вредные факторы производственной среды и их влияние на организм человека.	2	Практическое занятие. Вредные факторы производственной среды и их влияние на организм человека. <i>Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье. Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психоактивными веществами. Ознакомление с вредными факторами производственной среды и их влиянием на организм человека, принципами нормирования опасных и вредных факторов, методами повышения безопасности технических систем и технологических процессов, формами трудовой деятельности, категориями тяжести трудовой деятельности. Определение уровня шума субъективным методом. Физическое исследование освещенности производственной среды на предприятиях торговли и общественного питания. Выявление профессиональной вредности производственной среды, классификация основных форм трудовой деятельности. Выявление вредных производственных факторов и их последствий для организма.</i>			06,07,08,09, 10 ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1. ЛР 1,2,3,9,10
		Самостоятельная работа обучающихся: подготовка реферата на одну из тем: «Общие санитарные требования к рабочему месту», «Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ»	<i>1</i>	3	ОК 01 -04, 06,07,08,09, 10 ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1. ЛР 1,2,3,9, 10
Раздел II. Безопасность населения и территорий в чрезвычайных ситуациях					
Тема 2.1.	Содержание учебного материала:		2	3	ОК 01 -04,

Правила безопасного поведения при ЧС мирного и военного характера	3	<p>Практическое занятие. Правила безопасного поведения при ЧС мирного и военного характера</p> <p>Действия персонала при пожарах и угрозе взрывов на предприятиях торговли и общественного питания. Меры пожарной безопасности. Правила безопасного поведения при пожарах и угрозе взрывов. Правила безопасного поведения при пожарах в зданиях. Действия при опасной концентрации дыма и повышения температуры. Правила безопасного поведения при пожарах на транспорте. <i>Применение первичных средств пожаротушения. Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения</i> Режим работы на предприятиях торговли и общественного питания при ЧС природного и техногенного характера. Основные принципы предупреждения чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. <i>Применение профилактических мер для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности быту. Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке</i></p>			06,07,08,09, 10 ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1. ЛР 1,2,3,9, 10
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: подготовка сообщения на тему «Статистика пожаров на предприятиях торговли и общественного питания».</p>		1	3	ОК 01 -04, 06,07,08,09, 10 ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1. ЛР 1,2,3,9, 10
Тема 2.2. Основные принципы защиты населения при чрезвычайных ситуациях в мирное и военное время..	<p>Содержание учебного материала:</p>		2	3	ОК 01 -04, 06,07,08,09, 10 ЛР 1,2,3,9, 10
	4	<p>Практическое занятие. Основные принципы защиты населения при чрезвычайных ситуациях в мирное и военное время.</p> <p>Ознакомление с режимом работы на предприятиях торговли и общественного питания при ЧС военного времени, основными принципами защиты населения при чрезвычайных ситуациях в мирное и военное время. Ознакомление с принципами 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 серьёзной угрозе национальной безопасности России. Организация и проведение мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций в мирное и военное время, способы защиты, защитные сооружения, убежища, эвакуация из зон чрезвычайных ситуаций. Мероприятия медицинской защиты. Средства коллективной защиты. <i>Использование средств коллективной защиты от оружия массового поражения</i> Защитные сооружения, их классификация. Оборудование убежищ. Быстровозводимые убежища. Простейшие укрытия. Противорадиационные укрытия. Укрытие в приспособленных и специальных сооружениях. <i>Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии</i> Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций</p>			

	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка реферата на тему «ЧС природного и техногенного характера за 20 век».		1	3	ОК 01 -04, 06,07,08,09, 10 ЛП 1,2,3,9, 10
Тема 2.3. Средства индивидуально й защиты и их сущность.	Содержание учебного материала:		2	3	ОК 01 -4, 6,7,8,9, 10 ЛП 1,2,3,9, 10
	5	Практическое занятие. Средства индивидуальной защиты и их сущность. Ознакомление с основными принципами защиты населения при чрезвычайных ситуациях в мирное и военное время Ознакомление со средствами индивидуальной защиты и их сущностью. СИЗ органов дыхания. СИЗ кожи. Изготовление простейших средств защиты органов дыхания (ватно-марлевая повязка). Использование средств индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК			
Тема 2.4. ГО и ее назначение, цели и задачи.	Содержание учебного материала:		2	2	ОК 01 -04, 06,07,08,09, 10 ЛП 1,2,3,9, 10
	6	ГО и ее назначение, цели и задачи. <i>Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны.</i> <i>Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий</i> Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций <i>Ядерное, химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля</i> <i>Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения</i> <i>Задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах</i> Службы ГО на предприятиях торговли и общественного питания. Федеральный закон «О гражданской обороне». ГО на предприятиях торговли и общественного питания: цели и задачи.			
	Самостоятельная работа обучающихся: ознакомление с правилами поведения в укрытиях и убежищах.		1	3	ОК 01 -04, 06,07,08,09, 10 ЛП 1,2,3,9, 10
Раздел III. Основы обороны государства и основы военной службы					

Тема 3.1. Угрозы национальной безопасности России.	Содержание учебного материала:		2	2	ОК 01 -04, 06,07,08,09, 10 ЛР 1,2,3,9, 10
	7	Угрозы национальной безопасности России. Внешние и внутренние угрозы. Экономическая безопасность. Внутриполитическая безопасность. Социальная, духовная – нравственная и экологическая безопасность. Внешнеполитическая и политическая безопасность. Информационная безопасность. Военная безопасность. <i>Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии. Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке</i> Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России. Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации			
Тема 3.2. Основы обороны государства	Содержание учебного материала:		2	2	ОК 01 -04, 06,07,08,09, 10 ЛР 1,2,3,9, 10
	8	Основы обороны государства. <i>Вооруженные Силы РФ - основа обороны РФ</i> <i>Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны.</i> Основы военной службы и обороны государства. Государство. Вооруженные силы. Задачи ВС РФ, цели. Функции ВС РФ.			
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка реферата на тему «Победы и поражения русской армии».		1	3	ОК 01 -04, 06,07,08,09, 10 ЛР 1,2,3,9, 10
Тема 3.3. Состав и организационная структура ВС РФ.	Содержание учебного материала:		2	2	ОК 01 -04, 06,07,08,09, 10 ЛР 1,2,3,9, 10
	9	Состав и организационная структура ВС РФ. <i>Состав и структура Вооруженных сил России. Перечень военно - учётных специальностей. Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно – учётные специальности, родственные профессиям СПО.</i> Образование ВС РФ. Задачи ВС РФ. Состав и организационная структура ВС РФ. Сухопутные войска, задачи, рода войск, вооружение. Военно-воздушные силы, задачи, рода войск, вооружение. Военно-морской флот, задачи, рода войск, вооружение. Ракетные войска стратегического назначения, задачи, рода войск, вооружение. Воздушно-десантные войска, задачи, рода войск, вооружение. Общее руководство ВС. Содержание деятельности Правительства РФ по обеспечению обороны страны. Задачи Министерства обороны РФ. Состав деятельности Генерального штаба ВС России.			
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка доклада на тему «Военно учётные специальности и их специфика» с целью обучения обучающихся <i>ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии.</i>		1	3	ОК 01 -04, 06,07,08,09, 10 ЛР 1,2,3,9, 10
Тема 3.4.	Содержание учебного материала:		2	2	ОК 01 -04,

Виды Вооруженных Сил и рода войск. Военские формирования.	10	Виды Вооруженных Сил и рода войск. Военские формирования. Сухопутные войска: история создания, предназначение, структура. ВВС: история создания, предназначение, структура. ВМФ: история создания, предназначение, структура. РВСН: история создания, предназначение, структура. ВДВ: история создания, предназначение, структура. Другие войска: пограничные войска ФСБ РФ, внутренние войска МВД РФ, железнодорожные войска РФ, войска обороны МЧС России. Их состав и предназначение. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности. Реформа Вооруженных Сил.			06,07,08,09, 10 ЛР 1,2,3,9, 10
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение презентации на тему «Военские звания и знаки различия в ВС РФ»		1	3	ОК 01 -04, 06,07,08,09, 10 ЛР 1,2,3,9, 10
Тема 3.5. Содержание и обязанности воинской службы.	Содержание учебного материала:		2	2	ОК 01 -04, 06,07,08,09, 10 ЛР 1,2,3,9, 10
	11	Содержание и обязанности воинской службы. Основные понятия о воинской обязанности. Воинский учет. Первоначальная постановка граждан на воинский учет. Обязанности граждан по воинскому учету. Организация медицинского освидетельствования граждан при первоначальной постановке на воинский учет. Организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке.			
Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата на тему «Контрактная армия – будущее ВС РФ», подготовка сообщения на тему «История призыва граждан на военную службу»		1	3	ОК 01 -04, 06,07,08,09, 10 ЛР 1,2,3,9, 10	
Тема 3.6. Призыв на военную службу.	Содержание учебного материала:		2	3	ОК 01 -04, 06,07,08,09, 10 ЛР 1,2,3,9, 10
	12	Призыв на военную службу. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих. Размещение военнослужащих, распределение времени и повседневный порядок жизни воинской части. Способы бесконфликтного общения и само регуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы.			
Тема 3.7. Военнослужащий – защитник своего Отечества.	Содержание учебного материала:		2	3	ОК 01 -04, 06,07,08,09, 10 ЛР 1,2,3,9, 10
	13	Практическое занятие. Военнослужащий – защитник своего Отечества. Ознакомление с основными качествами личности военнослужащего: любовь к Родине, высокая воинская дисциплина, верность воинскому долгу и военной присяге, готовность в любую минуту встать на защиту свободы, независимости конституционного строя в России, народа и Отечества. Клятва на верность Родине. Ритуал приведения к военной присяге. Ритуал вручения Боевого знамени воинской части. Вручение личному составу вооружения и военной техники. Проводы военнослужащих, уволенных в запас или отставку.			
Тема 3. 8.	Содержание учебного материала:		2	3	ОК 06,08

Подготовка граждан к военной службе – физическая подготовка.	14	Практическое занятие. Подготовка граждан к военной службе – физическая подготовка. Сдача нормативов по физической подготовке: бег на 100 метров; подтягивание на перекладине.			ЛР 1,2,3,9, 10
	Содержание учебного материала:		2	3	ОК 06, 08
	15	Практическое занятие. Подготовка граждан к военной службе – физическая подготовка. Сдача нормативов по физической подготовке – кросс 3 км.; отжимание на параллельных брусьях; пресс.			
	Содержание учебного материала:		2	3	ОК 06, 08 ЛР 1,2,3,9, 10
	16	Практическое занятие. Подготовка граждан к военной службе – физическая подготовка. Сдача нормативов по физической подготовке - метание гранаты, прыжок в длину с места, разбега.			
Самостоятельная работа обучающихся: подготовка сообщения и/или презентации на одну из тем - «История создания альтернативной службы в РФ» - «Приемы самообороны, без оружия и с оружием» - «Преступления, совершенные военным»		1	3	ОК 01 -04, 06,07,08,09, 10 ЛР 1,2,3,9, 10	
Тема 3.9. Подготовка граждан к военной службе. Меры безопасности при стрельбе.	Содержание учебного материала:		2	3	ОК 01 -04, 06,07,08,09, 10 ЛР 1,2,3,9, 10
	17	Практическое занятие. Подготовка граждан к военной службе. Меры безопасности при стрельбе. Ознакомление с правилами поведения с оружием, правилами обращения с оружием, на стрельбище, при стрельбе и на марше, правила хранения оружия.			
Тема 3.10. Подготовка граждан к военной службе. Устройство автомата АК – 74.	Содержание учебного материала:		2	3	ОК 06,08 ЛР 1,2,3,9, 10
	18	Практическое занятие. Подготовка граждан к военной службе. Устройство автомата АК – 74. Изучение материальной части, сборка, разборка автомата Устройство АК – 74, работающие механизмы. Неполная, полная разборка-сборка автомата.			
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата на тему «История создания русского оружия».		1	3	ОК 01 -04, 06,07,08,09, 10 ЛР 1,2,3,9, 10
	Содержание учебного материала:		2	3	ОК 06, 08 ЛР 1,2,3,9, 10
	19	Практическое занятие. Подготовка граждан к военной службе . Устройство автомата АК – 74. Устройство АК – 74, работающие механизмы. Неполная, полная разборка-сборка автомата.			
	Содержание учебного материала:		2	3	ОК 06,08 ЛР 1,2,3,9, 10
20	Практическое занятие. Подготовка граждан к военной службе. Устройство автомата АК – 74, разборка –сборка автомата. Устройство АК – 74, работающие механизмы. Неполная, полная разборка-сборка автомата.				
Содержание учебного материала:		2	3	ОК 06,08 ЛР 1,2,3,9, 10	
21	Практическое занятие. Подготовка граждан к военной службе. Устройство автомата АК – 74, разборка –сборка автомата. Устройство АК – 74, работающие механизмы. Неполная, полная разборка-сборка автомата.				

	Содержание учебного материала:	2	3	ОК 06,08 ЛР 1,2,3,9, 10
	22 Практическое занятие. Подготовка граждан к военной службе. Устройство автомата АК – 74, разборка – сборка автомата. Устройство АК – 74, работающие механизмы. Неполная, полная разборка-сборка автомата.			
Тема 3. 11. Подготовка граждан к военной службе	Содержание учебного материала:	2	3	ОК 06,08 ЛР 1,2,3,9, 10
	23 Практическое занятие. Подготовка граждан к военной службе – огневая подготовка. Стрельба по мишеням из разных положений: сидя, стоя, лежа.			
	Содержание учебного материала:	2	3	ОК 06,08 ЛР 1,2,3,9, 10
	24 Практическое занятие. Подготовка граждан к военной службе – огневая подготовка Стрельба по мишеням из разных положений : сидя, стоя, лежа.			
	Содержание учебного материала:	2	3	ОК 04,06,08 ЛР 1,2,3,9, 10
	25 Практическое занятие. Подготовка граждан к военной службе – строевая подготовка. Строй, шеренга, колонна. Передвижения в строю, шеренге, колонне. Повороты на месте в движении. Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении			
	Содержание учебного материала:	2	3	ОК 04,06,08 ЛР 1,2,3,9, 10
	26 Практическое занятие. Подготовка граждан к военной службе – строевая подготовка Построение и отработка движения походным строем Строй, шеренга, колонна. Передвижения в строю, шеренге, колонне. Повороты на месте в движении. Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте. Ориентирование на местности			
	Содержание учебного материала:	2	3	ОК 04,06,08, 07, ЛР 1,2,3,9, 10
	27 Практическое занятие. Подготовка граждан к военной службе – действия я солдата в зоне ядерного, химического, биологического заражения. Действия по сигналу «Вспышка справа, слева», действия по сигналу «Газы». Передвижение по зараженной местности.			
Содержание учебного материала:	2	3	ОК 04,06,08, 07, ЛР 1,2,3,9, 10	
28 Практическое занятие. Подготовка граждан к военной службе – действия я солдата в зоне ядерного, химического, биологического заражения. Действия по сигналу «Вспышка справа, слева», действия по сигналу «Газы». Передвижение по зараженной местности.				
Содержание учебного материала:	2	3	ОК 04,06,08, 07, ЛР 1,2,3,9, 10	
29 Практическое занятие. Подготовка граждан к военной службе – действия солдата в зоне ядерного, химического, биологического заражения. Действия по сигналу «Вспышка справа, слева», действия по сигналу «Газы». Передвижение по зараженной местности.				
Тема 3.12.	Содержание учебного материала:	2	2	ОК 04,06,08, 07,

Военно-полевая кухня.	30	Военно-полевая кухня. Понятие, характеристика, основные блюда военно-полевой кухни. Состав сухого пайка. Подготовка обучающихся к применению профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с получаемой профессией. Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы.			<i>ПК 1.1.</i> <i>ПК 2.1.</i> <i>ПК 3.1.</i> <i>ПК 4.1.</i> <i>ПК 5.1.</i> ЛР 1,2,3,9, 10
Тема 3.13. Тактическая медицина	Содержание учебного материала:		2	3	ОК 04,06,08, 07 ЛР 1,2,3,9, 10
	31	Практическое занятие. Первая помощь при ранениях и травмах во время боевых действий <i>Ознакомление с правовыми основами оказания первой медицинской помощи.</i> Первая медицинская помощь при ранениях. Распространенные раны и травмы во время боевых действий. П.М.П. при ранениях и травмах во время боевых действий. Транспортировка раненых с поля боя. Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. Ознакомление с порядком и правилами оказания первой помощи пострадавшим. .Оказание первой помощи пострадавшим Наложение повязок, способы и приемы наложения. Раны и первая помощь при ранах. Объем ПМП. Правила наложения повязок. Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности			
	Содержание учебного материала:		2	3	ОК 04,06,08, 07, <i>ПК 1.1.</i> <i>ПК 2.1.</i> <i>ПК 3.1.</i> <i>ПК 4.1.</i> <i>ПК 5.1.</i> ЛР 1,2,3,9,10
	32	Практическое занятие. Кровотечения и первая помощь при кровотечениях. <i>Оказание первой помощи пострадавшим.</i> Наложение кровоостанавливающих повязок и жгута. Кровотечения и первая помощь при кровотечениях. Виды кровотечений. Способы остановки кровотечений. Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия артерий			
	Содержание учебного материала:		2	3	ОК 04,06,08, 07, ЛР 1,2,3,9, 10
33	Практическое занятие. Оказания первой (доврачебной помощи) Термальное состояние и его признаки. Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании.				
34	Практическое занятие. Реанимация. Термальное состояние и его признаки. Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании. Первая (доврачебная) помощь при отравлениях. Приемы НМС <i>Оказание первой помощи пострадавшим</i>	2	3		
35. Дифференцированный зачет			2	2	
Итого:80 ч - занятия во взаимодействии с педагогом: 68ч в том числе теоретическое обучение: 18 ч практических занятий 50 ч самостоятельной работы обучающегося: 10 ч. промежуточная аттестация – 2 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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Наименование	Оснащение кабинета
Учебный кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	<ul style="list-style-type: none"> · рабочее место преподавателя · рабочее место обучающегося: парты- 15 шт., стулья – 30 шт. · меловая доска · компьютер – 1 шт., · проектор- 1 шт; · электронный стрелковый тир, · наглядные пособия – 10 шт.,

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники

Толстых, А. С. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / А. С. Толстых, А. Е. Иванова. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2022. — 194 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/338888>

Интернет-ресурсы:

- www.ed.gov.ru
- www.ot.cap.ru
- <http://git21.rostrud.info>
- www.ohranatruda.ru
- www.tehdoc.ru
- www.consultant.ru/popular/tkrf/14_44.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Освоенные умения:		
<p>- организовывать и проводить мероприятия по защите 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>– ориентироваться в перечне воинских специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</p> <p>– применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <p>владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы</p> <p>– оказывать первую помощь пострадавшим</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, ответственность в требованиях</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- оценка практических заданий</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной внеаудиторной работы,</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>
Знания:		
<p>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <p>– основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>– основы военной службы и обороны государства;</p> <p>– задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, точность, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– письменный/устный опрос, оценка результатов самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>– письменных/устных ответов,</p> <p>– тестирования</p>

<ul style="list-style-type: none"> – способы защиты населения от оружия массового поражения; – меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; – организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; – область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; – порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим – - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; 		
--	--	--

Приложение 3
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы,
включая программное обеспечение

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Посадочные места по количеству обучающихся	Мебель	Основное	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.	СГ.01, СГ 02, СГ 03, СГ.05
2	Рабочее место преподавателя	Мебель	Основное	Стол офисный: ширина не более 700 мм, длина не менее 1400 мм, материал ДСП Стул офисный: каркас металл, высота 800-880 мм, максимальная	СГ.01, СГ 02, СГ 03, СГ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				нагрузка 120 кг.	
3	Доска учебная	Оборудование	Основное	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.	ОГСЭ.01, ОГСЭ 02, ОГСЭ.05
4	Программное обеспечение	Оборудование	Основное	MicrosoftOffice 2010	ОГСЭ.01, ОГСЭ 02, ОГСЭ.05
5	Дидактические пособия	Оборудование	Основное	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и пособия	ОГСЭ.01, ОГСЭ 02, ОГСЭ.05
6	Интерактивная панель	ТС	Основное	Диагональ не менее 750 мм	ОГСЭ.01, ОГСЭ 02, , ОГСЭ.05
7	Ноутбуки с мышью по количеству посадочных мест	ТС	Основное	Ноутбук: Процессор: базовая тактовая частота	ОГСЭ.01, ОГСЭ 02, ОГСЭ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>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</p>	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>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</p>	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Размеры: не более 398 x 264 x 189 мм Мышь для ноутбука: Интерфейс подключения: Bluetooth, USB Type A, радиоканал, принцип работы: оптическая светодиодная.	
8	Профессиональные компьютерные программы	ТС	Специализированное	MicrosoftOffice 2010	ОГСЭ.01, ОГСЭ 02, ОГСЭ.05
9	Дидактические пособия	УМК	Основное	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и пособия	ОГСЭ.01, ОГСЭ 02, ОГСЭ.05

Кабинет «Иностранного языка»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Посадочные места по количеству обучающихся	Мебель	Основное	Парта учебная: размеры 700x500 мм, регулировка по высоте, столешница из МДФ, толщина не менее 19 мм, покрыта	ОГСЭ 03,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				пленкой ПВХ. Стул офисный: каркас метал, высота 800-880 мм, максимальная нагрузка 120 кг.	
2	Рабочее место преподавателя	Мебель	Основное	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.	ОГСЭ 03,
3	Доска учебная	Оборудование	Основное	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	ОГСЭ 03,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				30-60 мм.	
4	Программное обеспечение	Оборудование	Основное	MicrosoftOffice 2010	ОГСЭ 03,
5	Дидактические пособия	Оборудование	Основное	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и пособия	ОГСЭ 03,
6	Интерактивная панель	ТС	Основное	Диагональ не менее 750 мм	ОГСЭ 03,
7	Ноутбуки с мышью по количеству посадочных мест	ТС	Основное	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.Накопи	ОГСЭ 03,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>тели информации: твердотельный диск PCIe NVMe. Минимальная ёмкость не менее 256 ГБ; Устройство чтения-записи карт памяти - с поддержкой формата microSD Встроенная камера с разрешением не менее 2МП Русифицированная полноразмерная клавиатура с цифровым блоком и подсветкой Указатель Touchpad с функцией распознавания нескольких касаний Экран: разрешение не менее 1920 x 1080, IPS, матовый, размер - не менее 17.3"</p> <p>Встроенный модуль беспроводной связи с поддержкой 802.11ax</p>	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>Сетевая карта встроенная - 10/100/1000 Мбит Bluetooth версии не ниже 5.2 Аккумулятор - не менее чем 3-элементный, емкостью не менее 54 Вт/ч, обеспечивающий автономную работу не менее 6 часов Размеры: не более 398 x 264 x 189 мм Мышь для ноутбука: Интерфейс подключения: Bluetooth, USB Type A, радиоканал, принцип работы: оптическая светодиодная.</p>	
8	Профессиональные компьютерные программы	ТС	Специализированное	MicrosoftOffice 2010	ОГСЭ 03,
9	Дидактические пособия	УМК	Основное	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и	ОГСЭ 03,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				пособия	

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Посадочные места по количеству обучающихся	Мебель	Основное	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.	ОП.07ПМ 09,
2	Рабочее место преподавателя	Мебель	Основное	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.	ОП.07, ПМ 09
3	Доска учебная	Оборудование	Основное	Изготовлена из материалов, имеющих	ОП.07 ПМ09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				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.	
4	Программное обеспечение	Оборудование	Основное	MicrosoftOffice 2010	ОП.07, ПМ.09
5	Дидактические пособия	Оборудование	Основное	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и пособия	ОП.07, ПМ.09
6	Интерактивная панель	ТС	Основное	Диагональ не менее 750 мм	ОП.07, ПМ.09
7	Ноутбуки с мышью по количеству посадочных мест	ТС	Основное	Ноутбук: Процессор: базовая тактовая частота не ниже 3.0 GHz, максимальная тактовая частота не ниже 4.1 GHz, объем кэш-памяти	ОП.07, ПМ.09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>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</p>	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>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</p>	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				подключения: Bluetooth, USB Type A, радиоканал, принцип работы: оптическая светодиодная.	
8	Профессиональные компьютерные программы	ТС	Специализированное	MicrosoftOffice 2010	ОП.07, ПМ.09
9	Дидактические пособия	УМК	Основное	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и пособия	ОП.07, ПМ.09

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Посадочные места по количеству обучающихся	Мебель	Основное	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	ОП.08, ОП 09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				нагрузка 120 кг.	
2	Рабочее место преподавателя	Мебель	Основное	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.	ОП.08,П 09
3	Доска учебная	Оборудование	Основное	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.	ОП08,ОП 09
4	Программное обеспечение	Оборудование	Основное	MicrosoftOffice 2010	ОП 08,ОП.09
5	Дидактические пособия	Оборудование	Основное	Распечатанные на бумаге для офисной техники	ОП.08 ОП.09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				раздаточные материалы, методические указания и пособия	
6	Комплекты индивидуальных средств защиты	Оборудование	Основное	Противогаз, плащ	ОП.08, ОП.09
7	Робот-тренажер для отработки навыков первой доврачебной помощи	Оборудование	Основное	Робот-тренажер «Александр»	ОП.08, ОП.09
8	Контрольно-измерительные приборы и приборы безопасности	Оборудование	Основное	Радиационный дозиметр Войсковой прибор химической разведки	ОП.08, ОП.09
9	Огнетушители (учебные)	Оборудование	Основное	Порошковый, тип АВСЕ, полная масса 6,0 кг	ОП.08, ОП.09
10	Учебные автоматы	Оборудование	Основное	ММГ АК74М	ОП.08, ОП.09
11	Винтовки пневматические	Оборудование	Основное	ИЖ38	ОП.08, ОП.09
12	Медицинская аптечка	Оборудование	Основное	Содержит перевязочные материалы	ОП.08, ОП.09
13	Интерактивная панель	ТС	Основное	Диагональ не менее 750 мм	ОП.08, ОП.09
14	Ноутбуки с мышью по количеству посадочных мест	ТС	Основное	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	ОП.08, ОП.09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>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 PCIeNVMe.Минимальная ёмкость не менее 256 ГБ;Устройство чтения-записи карт памяти - с поддержкой формата microSDВстроенная камера с разрешением не менее 2МП Русифицированная полноразмерная клавиатура с цифровым блоком и подсветкойУказатель Touchpad с функцией распознавания</p>	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>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:</p>	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				оптическая светодиодная.	
15	Профессиональные компьютерные программы	ТС	Специализированное	MicrosoftOffice 2010	ОП.08,ОП.09
16	Дидактические пособия	УМК	Основное	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и пособия	ОП.08,ОП.09

Кабинет «Правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Посадочные места по количеству обучающихся	Мебель	Основное	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.	ОП.06, ПМ.06
2	Рабочее место преподавателя	Мебель	Основное	Стол офисный: ширина	ОП.06, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				не более 700 мм, длина не менее 1400 мм, материал ДСП Стул офисный: каркас металл, высота 800-880 мм, максимальная нагрузка 120 кг.	
3	Доска учебная	Оборудование	Основное	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.	ОП.06, ПМ.06
4	Программное обеспечение	Оборудование	Основное	MicrosoftOffice 2010	ОП.06, ПМ.06
5	Дидактические пособия	Оборудование	Основное	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и	ОП.06, ПМ.01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				пособия	
6	Интерактивная панель	ТС	Основное	Диагональ не менее 750 мм	ОП.06, ПМ.06
7	Ноутбуки с мышью по количеству посадочных мест	ТС	Основное	<p>Ноутбук: Процессор: базовая тактовая частота не ниже 3.0 GHz, максимальная тактовая частота не ниже 4.1 GHz, объем кэш-памяти последнего уровня не менее 6 МБ, число ядер/потоков не менее 2/4. Оперативная память не менее 16 Гб с возможность расширения до 32 Гб. Тип памяти: не менее DDR4 3200 Mhz. Интегрированный видеоконтроллер. Накопители информации: твердотельный диск PCIe NVMe. Минимальная ёмкость не менее 256 Гб; Устройство чтения-</p>	ОП.06, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>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 802.11a</p> <p>Сетевая карта встроенная - 10/100/1000 Мбит</p> <p>Bluetooth версии не ниже 5.2</p> <p>Аккумулятор - не менее</p>	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				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.	
8	Профессиональные компьютерные программы	ТС	Специализированное	MicrosoftOffice 2010	ОП.06, ПМ.06
9	Дидактические пособия	УМК	Основное	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и пособия	ОП.06, ПМ.06

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

№	Наименование оборудования	Тип	Основное /специализированное	Техническое описание	Код профессионального модуля, дисциплины

1	Посадочные места по количеству обучающихся	Мебель	Основное	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.	ОП.01
2	Доска учебная	Оборудование	Основное	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.	ОП.01
3	Программное обеспечение	ТС	Специализированное	Microsoft Office 2010	ОП.01
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.	
1	Дидактические пособия	УМК	Основное	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и пособия	ОП.01
1	Интерактивная панель	ТС	Специализированное	Диагональ не менее 750 мм	ОП.01
3	Ноутбуки с мышью по количеству посадочных мест	ТС	Специализированное	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-	ОП.01

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

				Мышь для ноутбука: Интерфейс подключения: Bluetooth, USB Type A, радиоканал, принцип работы: оптическая светодиодная.	
1	Профессиональные компьютерные программы	ТС	Специализированное	Microsoft Office 2010	ОП.01
1	Дидактические пособия	УМК	Основное	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и пособия	ОП.01

Кабинет «Экологических основ природопользования».

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Посадочные места по количеству обучающихся	Мебель		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.	ЕН.02

	Доска учебная	оборудование	Основное	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.	ЕН.02
	Программное обеспечение	ТС	Специализированная	Microsoft Office 2010	ЕН.02
	Рабочее место преподавателя	Мебель	Основное	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.	ЕН.02
	Дидактические пособия	УМК	Основное	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и пособия	ЕН.02
	Интерактивная панель	ТС	Основное		ЕН.02

Ноутбуки с мышью по количеству посадочных мест	ТС	Основное	Диагональ не менее 750 мм	
--	----	----------	---------------------------	--

<p>Профессиональные компьютерные программы</p>	<p>ТС</p>	<p>Специализированное</p>	<p>Ноутбук: Процессор: базовая тактовая частота не ниже 3.0 GHz, максимальная тактовая частота не ниже 4.1 GHz, объем кэш-памяти последнего уровня не менее 6 МБ, число ядер/потоков не менее 2/4. Оперативная память не менее 16 ГБ с возможность расширения до 32 ГБ. Тип памяти: не менее DDR4 3200 Mhz. Интегрированный видеоконтроллер. Накопители информации: твердотельный диск PCIe NVMe. Минимальная ёмкость не менее 256 ГБ; Устройство чтения-записи карт памяти - с поддержкой формата microSD Встроенная камера с разрешением не менее 2МП Русифицированная полноразмерная клавиатура с цифровым блоком и подсветкой Указатель Touchpad с функцией распознавания нескольких касаний</p>	<p>ЕН.02</p>
--	-----------	---------------------------	--	--------------

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Посадочные места по количеству обучающихся	Парта учебная: размеры 700x500 мм, регулировка по высоте, столешница из МДФ, толщина не менее 19 мм, покрыта пленкой ПВХ. Стул офисный: каркас метал, высота 800-880 мм, максимальная нагрузка 120 кг.
2	Доска учебная	Изготовлена из материалов, имеющих высокую адгезию с материалами, используемыми для письма; имеющая зеленый цвет и антибликовое покрытие. Высота нижнего края от пола 800-900 мм. Оборудована софитами, размещенными выше верхнего края доски на 30-60 мм.
3	Программное обеспечение	Microsoft Office 2010 1С: Управление торговлей Frontol 6
4	Рабочее место преподавателя	Стол офисный: ширина не более 700 мм, длина не менее 1400 мм, материал ДСП Стул офисный: каркас металл, высота 800-880 мм, максимальная нагрузка 120 кг.
Дополнительное оборудование		
1	Дидактические пособия	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и пособия
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Интерактивная панель	Диагональ не менее 750 мм
3	Ноутбуки с мышью по количеству посадочных мест	Ноутбук: Процессор: базовая тактовая частота не ниже 3.0 GHz, максимальная тактовая частота не ниже 4.1 GHz, объем кэш-памяти последнего уровня не менее 6 МБ, число ядер/потоков не менее 2/4. Оперативная память не менее 16 ГБ с возможность расширения до 32 ГБ. Тип памяти: не менее DDR4 3200 Mhz. Интегрированный видеоконтроллер. Накопители информации: твердотельный диск PCIe NVMe. Минимальная ёмкость не менее 256 ГБ; Устройство чтения-записи

		<p>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 1С: Управление торговлей 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 «Организации хранения и контроля запасов и сырья»;

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Посадочные места по количеству обучающихся	<p>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.</p>
2	Доска учебная	Изготовлена из материалов, имеющих высокую адгезию с материалами,

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

Кабинет «Организация обслуживания»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Посадочные места по количеству обучающихся	Парта учебная: размеры 700x500 мм, регулировка по высоте, столешница из МДФ, толщина не менее 19 мм, покрыта пленкой ПВХ. Стул офисный: каркас метал, высота 800-880 мм, максимальная нагрузка 120 кг.
2	Доска учебная	Изготовлена из материалов, имеющих высокую адгезию с материалами, используемыми для письма; имеющая зеленый цвет и антибликовое покрытие. Высота нижнего края от пола 800-900 мм. Оборудована софитами, размещенными выше верхнего края доски на 30-60 мм.
3	Программное обеспечение	Microsoft Office 2010
4	Рабочее место преподавателя	Стол офисный: ширина не более 700 мм, длина не менее 1400 мм, материал ДСП Стул офисный: каркас металл, высота 800-880 мм, максимальная нагрузка 120 кг.
Дополнительное оборудование		
1	Дидактические пособия	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и пособия
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Интерактивная панель	Диагональ не менее 750 мм
3	Ноутбуки с мышью по количеству посадочных	Ноутбук: Процессор: базовая тактовая частота не ниже 3.0 GHz, максимальная

	мест	<p>тактовая частота не ниже 4.1 GHz, объем кэш-памяти последнего уровня не менее 6 МБ, число ядер/потоков не менее 2/4. Оперативная память не менее 16 ГБ с возможностью расширения до 32 ГБ. Тип памяти: не менее DDR4 3200 Mhz. Интегрированный видеоконтроллер. Накопители информации: твердотельный диск PCIe NVMe. Минимальная ёмкость не менее 256 ГБ; Устройство чтения-записи карт памяти - с поддержкой формата microSD Встроенная камера с разрешением не менее 2МП Русифицированная полноразмерная клавиатура с цифровым блоком и подсветкой Указатель Touchpad с функцией распознавания нескольких касаний Экран: разрешение не менее 1920 x 1080, IPS, матовый, размер - не менее 17.3” Встроенный модуль беспроводной связи с поддержкой 802.11ax Сетевая карта встроенная - 10/100/1000 Мбит Bluetooth версии не ниже 5.2 Аккумулятор - не менее чем 3-элементный, емкостью не менее 54 Вт/ч, обеспечивающий автономную работу не менее 6 часов Размеры: не более 398 x 264 x 189 мм Мышь для ноутбука: Интерфейс подключения: Bluetooth, USB Type A, радиоканал, принцип работы: оптическая светодиодная.</p>
Дополнительное оборудование		
1	Профессиональные компьютерные программы	Microsoft Office 2010
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Дидактические пособия	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и пособия

Кабинет «Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства»;

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

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

6.1.2.3. Оснащение лабораторий
Лаборатория «Химии»

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

		Frontol 6
4	Рабочее место преподавателя	Стол офисный: ширина не более 700 мм, длина не менее 1400 мм, материал ДСП Стул офисный: каркас металл, высота 800-880 мм, максимальная нагрузка 120 кг.
Дополнительное оборудование		
1	Дидактические пособия	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и пособия
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Интерактивная панель	Диагональ не менее 750 мм
2	Ноутбуки с мышью по количеству посадочных мест	Ноутбук: Процессор: базовая тактовая частота не ниже 3.0 GHz, максимальная тактовая частота не ниже 4.1 GHz, объем кэш-памяти последнего уровня не менее 6 МБ, число ядер/потоков не менее 2/4. Оперативная память не менее 16 ГБ с возможность расширения до 32 ГБ. Тип памяти: не менее DDR4 3200 Mhz. Интегрированный видеоконтроллер. Накопители информации: твердотельный диск PCIe NVMe. Минимальная ёмкость не менее 256 ГБ; 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

		1С: Управление торговлей Frontol 6
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Дидактические пособия	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и пособия

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1.	Стол-подставка под пароконвектомат	Подставка нержавеющая под пароконвектомат
2.	Подставка под индукционную плиту	H = 100*100см, покрытие - нержавеющая сталь
3.	Стол производственный	без внутренней полки
4.	Стеллаж 4-х уровневый	800x500x1800
5.	Мойка односекционная	1 секционная. Нержавеющая сталь с внутренней глухой полкой.
6.	Подставка для разделочных досок металлическая	Нержавеющая сталь
7.	Стол с моечной ванной, двухсекционный	Нержавеющая сталь с внутренней глухой полкой
Дополнительное оборудование		
1.	Смеситель холодной и горячей воды	Две ручки для регулировки воды
II Технические средства		
Основное оборудование		
1.	Стол	Стол на металлокаркаса. Материал ЛДСП
2.	Стул	Ученический, материал: ЛДСП на металлокаркаса
3.	Запираемый шкафчик (Локер)	Запираемые ящики (ШхГхВ) 400x500x500
4.	Вешалка	Штанга на колесах, с крючками
5.	Стационарный компьютер	4-х ядерный процессор, Ethernet - 100/1000 mbps, RAM - 6GB.
6.	Многофункциональное устройство	Скорость печать (ч/б): не менее 15 стр/мин, формата А4, скорость печать (цветная): не менее 15 стр/мин, формата А4, разрешение печати (цвет): не менее 5760 x 1440

		dpi, печать на глянцевой бумаге:
7.	Проектор	Проекционная технология — DLP, разрешение 1024 x 768, яркость 3600lm, контраст 20000:1, поддерживает HDMI, максимальный размер экрана 300", уровень шума 33дБ, цвет — черный, комплектуется пультом дистанционного управления, вес 2.7кг
8.	Экран для проектора	Classic solution norma w 243x137/9 mw-s0/w
9.	Пилот, 6 розеток	Евро, 6 розеток, максимальная нагрузка 2200 Вт, заземление, выключатель
Дополнительное оборудование		
1.	Кулер для воды	Напольный, объем 19 л
2.	Часы настенные (электронные)	Электронные светодиодные (красный цвет) (ч., мин., сек.)
3.	Огнетушитель углекислотный	Углекислотный ОУ-1
4.	Набор первой медицинской помощи	Предназначена для оказания неотложной медицинской помощи. Тип: коллективная Вид аптечки: для учреждений и производств Назначение аптечки: производственная , офисная
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1.	Пароконвектомат	Количество уровней -6 Подключение 380 В. Расстояние между уровнями 70 мм для всех.
2.	Весы для молекулярной кухни	Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр.
3.	Весы настольные электронные (профессиональные)	Наибольший предел взвешивания 5 кг наименьший предел взвешивания не более 5г.
4.	Плита индукционная	Количество конфорок: 4 шт. Напряжение: 380 В Потребляемая мощность: 14 кВт (4*3,5 кВт) Материал корпуса: нерж. сталь
5.	Планетарный миксер	Напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт. Объем чаши 3 литра.
6.	Холодильный шкаф .	Минимальный объем 300л, 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).
7.	Морозильный ларь	Температурный режим от -25 до - 12 С, объем 510 л
8.	Блендер ручной погружной	Мощность 1000 Вт, насадка блендер, насадка измельчитель, насадка венчик, измельчитель с нижним ножом(чаша), стакан мерный, насадка кофемолка
9.	Горелка (карамельизатор) + баллон с газом	Длина горелки 10см вес 170гр. объем газа 35мл
10.	Кремер-Сифон для сливов 0,5л	Материал сталь нерж.; 0, 5л; D=73, H=250, B=105мм

11.	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	Комплектация: валик для раскатки теста, инструкция, нарезной блок для 2-х видов лапши, нож для нарезки теста, струбцина для крепления к столу. 20 см*19 см*17 см
12.	Термометр инфракрасный (Пирометр)	Тип инфракрасный Рабочая температура, °Сот 0 до +40 Время отклика, с0.5 Оптическое разрешение12:1 Коэффициент эмиссии0.95 Измеряемая температура, °Сот -50 до +550 Погрешность, °С±1.5 Лазерный прицелточечный Рабочая влажность, %10-95
13.	Термометр (шуп)	Диапазон измерения температуры 00-300°С (32°F-572 °F). Точность температуры: +-1°С (0°С-100°С); +-2°С (101°С-250°С) Функция таймера (максимум 100 мин)
14.	Шкаф шоковой заморозки	Не менее шести уровней. GN 1/1
15.	Микроволновая печь	Мощность 0,9 кВт
16.	Мясорубка	Мощность, кВт: 0.8Производительность 22 кг в час. Напряжение, В: 220
17.	Блендер стационарный	Потребляемая мощность 1400 Вт Максимальная скорость 24000 об/мин Тип управления - механический. Объем кувшина 2 л
18.	Соковыжималка	Мощностью 400 Вт, шнекового типа. Резервуар для сока - объем 0.50 л
19.	Настольная вакуумно-упаковочная машина	0,4 кВт, камерная
20.	Дегидратор	Температурный режим от 20 до 90 градусов,
21.	Кутер с подогревом (термомиксер)	Мощность 1500 Вт, емкость чаши 2 л
22.	Погружной термостат	Управление: электронное, мощность: 2100 Вт, объем: 40 л
23.	Коптильный пистолет	Размер коптильной камеры 12,2x4,6x4,6 см, ручная регулировка количества дыма, длина коптильной трубки 11см
24.	Термометр инфракрасный	Точность измерения -50/+400
Дополнительное оборудование		
1.	Набор разделочных досок, пластиковые	Размеры Н=18,L=600,В=400мм: жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая
2.	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь , толщина металла не менее.0,6 мм

3.	Гастроемкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь , толщина металла не менее.0,6 мм
4.	Гастроемкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь , толщина металла не менее.0,6 мм
5.	Гастроемкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь , толщина металла не менее.0,6 мм
6.	Гастроемкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь , толщина металла не менее.0,6 мм
7.	Гастроемкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь , толщина металла не менее.0,6 мм
8.	Гастроемкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь , толщина металла не менее.0,6 мм
9.	Гастроемкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь , толщина металла не менее.0,6 мм
10.	Гастроемкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь , толщина металла не менее.0,6 мм
11.	Гастроемкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь , толщина металла не менее.0,6 мм
12.	Гастроемкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь , толщина металла не менее.0,6 мм
13.	Гастроемкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь , толщина металла не менее.0,6 мм
14.	Гастроемкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь , толщина металла не менее.0,6 мм
15.	Гастроемкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь , толщина металла не менее.0,6 мм
16.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь , толщина металла не менее.0,6 мм
17.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь , толщина металла не менее.0,6 мм
18.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь , толщина металла не менее.0,6 мм
19.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь , толщина металла не менее.0,6 мм
20.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь , толщина металла не менее.0,6 мм
21.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь , толщина металла не менее.0,6 мм
22.	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
23.	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,6л
24.	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,8л
25.	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см

26.	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 28см
27.	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см
28.	Шенуа	Диаметр 18*18*39 см (без сетки)
29.	Сито для протираия	Диаметр 30 см, нерж.сталь
30.	Сито для протираия	Диаметр 7, нерж.сталь
31.	Сито (для муки)	Диаметр 24 см, цилиндрическое, нерж.
32.	Ложка для мороженого	Материал нержавеющей сталь, 22 см, 50 мл
33.	Шпатель кондитерский	Материал нержавеющей сталь, 17х12,2 см с пластиковой ручкой
34.	Венчик	L = 300 / 120 мм
35.	Шумовка	Нержавеющая сталь, пластмассовая рукоятка
36.	Молоток металлический для отбивания мяса	Материал - металл. Двусторонний (гладкий и зубчатый)
37.	Терка 4-х сторонняя	Нержавеющая сталь, пластиковая рукоятка
38.	Половник	Объемом 250мл
39.	Ложки столовые	Материал нержавеющей сталь
40.	Вилки из нержавеющей стали	Материал: нержавеющей сталь
41.	Ножи из нержавеющей стали	Материал: нержавеющей сталь
42.	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	Материал нержавеющей сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.
43.	Овощечистка	Материал нержавеющей сталь\пластик.
44.	Лопатка -палетка изогнутая	Материал нержавеющей сталь, пластиковая ручка. Длина: 20 см
45.	Щипцы универсальные	Материал нержавеющей сталь, длина 300 мм
46.	Набор кондитерских насадок	Материал нержавеющей сталь, набор 27 шт.в контейнере,
47.	Набор кондитерских форм (квадрат)	Набор 3 шт .нержавеющая сталь Н =6 -10см
48.	Форма для выпечки тартов круг	Перфорированная, нержавеющей сталь d-8см
49.	Форма для выпечки тартов овал	Перфорированная, нержавеющей сталь h-25-35 мм
50.	Набор кондитерских форм (круг)	Набор 4 шт. нержавеющей сталь Н =6 -10см
51.	Миски нержавеющей сталь	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
52.	Миски нержавеющей сталь	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
53.	Миски нержавеющей сталь	Объем: 1 л, диаметр: 20 см
54.	Миски нержавеющей сталь	Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см

55.	Набор пинцетов для оформления блюд	Размер 12,5 см, 3 шт.
56.	Ножницы для рыбы, птицы	Материал лезвий - 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 300x400 мм
73.	Силиконовая форма "кнели"	Материал пищевой силикон
74.	Силиконовая форма полусфера средняя	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см
75.	Силиконовая форма полусфера большая	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см
76.	Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм	8 ячеек объем одной ячейки 85мл, силикон
77.	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	18x3 см
78.	Ковёр диэлектрический	Материал - резина, размер 0,5 *0,5 м

IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	Операционная система DOS Процессор Intel Celeron N3350 1.10 ГГц Ядро процессора Apollo Lake Количество ядер процессора 2 Объем кэша L2 2 МБ Объем кэша L3 3 МБ Память 4 ГБ DDR3L 1600 МГц Экран 15.6 дюймов, 1366x768, широкоформатный Тип покрытия экрана матовый
2	Мышь компьютерная	Тип мышь Принцип работы оптическая светодиодная Тип подключения проводной Интерфейс подключения USB Type A Сенсор Разрешение оптического сенсора 1000 dpi Длина 95 мм Ширина 54 мм Высота 31 мм
Дополнительное оборудование		
3	Дидактические пособия	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и пособия

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1.	Стол производственный 1500x600x850 мм, с сплошной полкой	Технические характеристики Габаритные размеры:

		1500x600x850 мм, с сплошной полкой Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI 304, ЛДСП Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 304
2.	Подставка под конвекционную печь	Подставка выполнена из нержавеющей стали с полками для гастроемкостей 530x325
3.	Стеллаж 4-х уровневый 800x516x1730 мм	Технические характеристики Стеллажа со сплошными полками Габаритные размеры: 800x516x1730 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Материал полки: нержавеющая сталь Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола
4.	Стеллаж 4-х уровневый 800x500x1800	Технические характеристики Стеллажа со сплошными полками Габаритные размеры: 800x500x1800 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Материал полки: нержавеющая сталь Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пол
5.	Стеллаж 4-х уровневый 600x500x1800	Стеллаж со сплошными полками Габаритные размеры: 600x500x1800 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Материал полки: нержавеющая сталь Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пол
6.	Тележка-шпилька	Количество уровней: 16 Вместимость: 16 противней 600x400 мм Габариты 462x650x1605 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь

		Каркас: сварной Дополнительно: обрезиненные поворотные колеса
7.	Стол с моечной ванной 1000x600x850 (правая) ВМСП/1	Ширина, мм 600 Высота, мм 850 Описание: профессиональный производственный стол смоечной ванной предназначен для переработки и хранения различного пищевого сырья, а также для мытья посуды, продуктов, кухонного инвентаря, рук и т.д. Стол оборудован моечной ванной, расположенной с правой стороны стола. Столешница изготовлена из тонколистовой нержавеющей стали с бортиком высотой 70 мм. Каркас выполнен из стальных панелей 40x40 мм. В качестве материала изготовления моечной ёмкости также используется качественная нержавеющая сталь марки AISI 304 .
8.	Стол с моечной ванной 1000x600x850(правая)	Длина, мм 1000 Ширина, мм 600 Высота, мм 850
9.	Подставка металлическая под разделочные доски	Характеристики на усмотрение организатора
10.	Стол производственный 1800x600x850	Технические характеристики Габаритные размеры: 1800x600x850 мм, с сплошной полкой Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI 304, ЛДСП Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 304
Дополнительное оборудование		
1.	Смеситель холодной и горячей воды	Тип однорычажный Назначение для кухни (мойки) Покрытие хром Форма излива традиционная Конструкция поворотный излив
II Технические средства		

Основное оборудование		
1.	Стул - тип 1	Размер: 54x42x77 см 4 ножки, без подлокотников
2.	Стол - тип 3	Габариты: 1400x600x750мм
3.	Гладильная доска	Характеристики на усмотрение организатора
4.	Утюг	Потребляемая мощность 1600 Вт Емкость для воды 180 мл Подошва утюга SimplePro Сила парового удара 50 г Вертикальное отпаривание Да
5.	Вешалка KD_напольная	Материал - металл Ширина - 470 мм Глубина - 470 мм Высота - 1805 мм
6.	Многофункциональное устройство	функции: принтер, сканер, копир печать: черно-белая скорость: 17 изобр./мин (ч/б А4), 16.5 изобр./мин (цветн. А4) интерфейсы: Wi-Fi, USB DADF, двустор. печать, USB 2.0, сетевой) Отпечатки в разрешении 1200×1200 dpi выходят из лотка со скоростью 40 стр/мин (А4)
7.	Ноутбук	Операционная система DOS Процессор Intel Celeron N3350 1.10 ГГц Ядро процессора Apollo Lake Количество ядер процессора 2 Объем кэша L2 2 МБ Объем кэша L3 3 МБ Память 4 ГБ DDR3L 1600 МГц Экран 15.6 дюймов, 1366x768, широкоформатный Тип покрытия экрана матовый
8.	Мышь компьютерная	Тип мышь Принцип работы оптическая светодиодная Тип подключения проводной Интерфейс подключения USB Type A Сенсор Разрешение оптического сенсора

		1000 dpi Длина 95 мм Ширина 54 мм Высота 31 мм
9.	Огнетушитель порошковый	Тип: огнетушитель порошковый Класс пожара: - горение которых не может происходить без доступа кислорода: -горючие жидкости (В) -горючие газы (С) -электрооборудование (Е), находящееся под напряжением до 10 000 В -твердых горючих веществ (А)
10.	Набор первой медицинской помощи	Предназначена для оказания неотложной медицинской помощи. Тип: коллективная Вид аптечки: для учреждений и производств Назначение аптечки: производственная , офисная
Дополнительное оборудование		
1.	Часы настенные	Дисплей: LED (светодиодный), цвет корпуса - черный, цифры - красные, комплектация: часы, инструкция, блок питания, 220 В, 460x30x220 мм
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1.	Пароконвектомат	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

		<p>Вес; кг 124 Высота (см) 79 Ширина (см) 84 Глубина (см) 800...+260 С. Управление: механическое.</p>
2.	Весы настольные электронные порционные	<p>Предел взвешивания 5 кг Цена поверочного деления 2 г Напряжение 110-240 В Напряжение от батарей 9 В Частота 50-60 Гц Диапазон рабочих температур От -10 до +40 С Размеры платформы 247x195 мм Габариты 278x317x141 мм</p>
3.	Микровесы	<p>Миниатюрные электронные весы с высокой точностью взвешивания Точность взвешивания: 0,01 г Максимальная нагрузка: 500 г Материал платформы: металл Особенности: LCD дисплей с подсветкой</p>
4.	Плита индукционная 2-х конфорочная	<p>Температура, С min: +60 Температура, С max: +240 Тип плиты электрической: плита индукционная Число конфорок к плите: 2 Мощность, Вт: 3500 Напряжение, В: 220</p>
5.	Миксер планетарный настольный	<p>Тип миксера — планетарный Объём 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</p>

		Габариты (ВхГхШ) — 36х22х36 см Оборотов/мин — от 58 до 220
6.	Микроволновая печь	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
7.	Холодильный шкаф	Исполнение двери – со стеклом: ШХ-0,7 ДС (DM107-S) Внутренний объём – 700 литров. Полезный объём – 560 литров. Габаритные размеры – 697х2028х854 мм Толщина стенки – 40 мм Рабочий диапазон температуры во внутр.объёме – 0..+6°С. Температура окружающей среды – +12...+40°С Площадь полок для размещения продуктов, м2 – 1,4 Размер полки – 650х530 мм Количество полок – 4 шт. Допустимая нагрузка на полку – 20...50 кг Фреон - R134a Потребление электроэнергии за сутки, не более – 4 кВтч

		<p>Корректированный уровень звуковой мощности, не более – 59 дБА Масса брутто, кг: 174 Масса нетто, кг: 140 Холодопроизводительность, Вт: 380</p>
8.	Холодильный шкаф среднетемпературный	<p>Исполнение двери – металлическая, глухая Внутренний объём – 700 литров. Полезный объём – 560 литров. Габаритные размеры – 697x2028x854 мм Толщина стенки – 40 мм Рабочий диапазон температуры во внутр.объёме – 0..+6°C. Температура окружающей среды – +12...+40°C Площадь полок для размещения продуктов, м2 – 1,4 Размер полки – 650x530 мм Количество полок – 4 шт. Допустимая нагрузка на полку – 20...50 кг Компрессор - «Danfoss» FR 8,5 G Фреон - R134a Электронный блок управления – “Danfoss” EKS - 101 или аналог Потребление электроэнергии за сутки, не более – 4 кВтч Корректированный уровень звуковой мощности, не более – 59 дБА Масса брутто, кг: 174 Масса нетто, кг: 140 Холодопроизводительность, Вт: 380</p>
9.	Холодильный шкаф низкотемпературный	<p>Напряжение, В 220 Мощность, кВт 0.279 Материал корпуса оцинкованная сталь, покрытая полимером Температура охлаждения -12°...-23°C Тип охлаждения динамическое (вентилируемое) Тип агрегата встроенный Полезный объем, л 670</p>

		<p>Объем, л 700 Потребляемая электроэнергия, кВт/сутки 6.7 Подсветка есть Тип двери Глухая Количество полок, шт. 4 Количество камер 1 Материал полок металл Климатический класс N Вид полок решетчатые Расположение агрегата верхнее Размер полки, мм 682x570 Условия окружающей среды (t,°C,/вл-сть, %) до 43/до 70 Температурный режим до, °C -18 Ширина, мм 740 Глубина, мм 820 Высота, мм 2050</p>
10.	Лампа для карамели	Модель оснащена регулировкой мощности, регулировкой корпуса по высоте и наклону, 2 стопорными ручками и электрическим кабелем. Мощность 1,8 кВт.
11.	Вентилятор	<p>Диаметр обода 35 см Диаметр винта 27 см Материал лопастей пластик Количество лопастей 3 Тип управления механический Управление 3 скор</p>
12.	Куттер	Объём чаши, 2,9 л, скорость вращения, 1500 об/мин, в комплекте гладкий нож для измельчения
13.	Блендер ручной	<p>Комплектация нож, венчик Скорость от 2300 до 9600 об/мин. Количество скоростей вариатор Обработываемый объем 15 л Длина насадки 250 мм Напряжение 220 В Мощность 0.31 кВт</p>

		<p>Ширина 125 мм Глубина 125 мм Высота 610 мм</p>
14.	Ванна для растапливания шоколада	<p>Тех. характеристики: 1 секция Объём ёмкости: 3х08 литра Напряжение 230 В, макс температура 60°C</p>
15.	Газовая горелка карамелизатор	<p>Температура пламени: до 1300 °С Время горения: от 80 до 150 минут Эргономичная ручка со встроенным баллончиком Возможность регулировки пламени Пьезорозжиг и фиксация пламени Стабильное пламя в любом положении Безопасная система от случайного включения Подставка входит в комплект Высота: 19 см Диаметр: 4.5 см Объем: 63 мл (поставляется без газа)</p>
16.	Фен строительный	<p>Регулировка температуры плавная Расход воздуха, л/мин 250-500 Рабочая температура, град 50-660 Защита от перегрева есть</p>
17.	Пирометр лазерный	<p>Диапазон измерений: -50...+550 °С Оптическое разрешение, (D:S) 10:1 Точность: ±1.5 Температурное разрешение: °С 0.1 Коэффициент теплового излучения: 0.95 Время отклика: 0.5 секунды Целеуказатель точечный Спектральный диапазон, мкм 8...14 Подсветка дисплея есть Сохранение измеренного значения на дисплее есть Условия эксплуатации: температура, °С/ влажность, % 0...40°C / 10-95% при 30°C</p>

18.	Шкаф шоковой заморозки 780x800x1545, 400В, мощность 3,345 кВт	<p>Технические характеристики</p> <p>Длина: 780 мм Глубина: 800 мм Высота: 1545 мм Мощность: 3345 Вт Питание: 380 В, 50 Гц Материал корпуса: нержавеющей сталь Толщина теплоизоляции: 60 мм Панель управления: электронная Вместимость: 10 x EN60/40 (GN1/1) Производительность: шоковое охлаждение 40 кг за 90 мин шоковая заморозка 28 кг за 240 мин Расстояние между уровнями: 75 мм Термощуп, регулируемые по высоте ножки, автоматические доводчики дверей с фиксатором открытого положения, легкозаменяемые магнитные уплотнители</p>
19.	Краскорпульт пневматический	<p>Тип Краскорпульт пневматический</p> <p>Бачок Верхний</p> <p>Расход воздуха 145 л/мин</p> <p>Объем бачка 125 мл</p> <p>Диаметр сопла 0.8 мм</p> <p>Максимальное давление 3 Атм.</p> <p>металл</p> <p>Тип соединения: быстросъемное</p>
20.	Компрессор	<p>Технические характеристики</p> <p>Мощность 1100 Вт Макс. производительность компрессора 180 л/мин</p> <p>Мин. давление 8 бар Макс. давление 8 бар</p> <p>Без ресивера + Привод (тип) прямой</p> <p>Тип компрессора поршневой безмасляный</p>
21.	Зонт вытяжной пристенный	<p>Тип фильтра:</p> <p>лабиринтный</p> <p>Габаритные размеры:</p>

		800x800x400 мм Тип — вентиляционный вытяжной пристенный Материал облицовки — нержавеющая сталь AISI 430 В комплекте — лабиринтные фильтры (жироуловители) и сливной кран
22.	Электрическая соковыжималка для цитрусовых	Использование: для цитрусовых Разновидность электрическая Материал корпуса: нерж. сталь Напряжение: 220 В Назначение: для приготовления натурального сока из различных видов цитрусовых на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена прижимным рычагом и мультиконусом для разных видов цитрусовых.
23.	Стеллаж 4-х уровневый	Стеллаж со сплошными полками Габаритные размеры: 600x500x1800 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Материал полки: нержавеющая сталь Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пол
24.	Стол для краскопульта 880x880x760	Технические характеристики Стола рабочего островного Габаритные размеры: 800x400x850 мм Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI 430, ЛДСП Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 430
25.	Стол для презентации 1400x700x850	Габаритные размеры: 1400x700x850 мм
26.	Кондиционер	Технические характеристики Pioneer KFR35MW/KOR35MW Nord-40 Площадь до:35 м2. Режимы работы:обогрев/охлаждение Тип:Обычный On/Off Шум:30 дБА Цвет:Белый Фильтры:Улучшенные Ионизация воздуха:Да Потребление электричества тепло:0.9 кВт. Потребление электричества холод:1 кВт.

		Питание:220-240/50/1 (В/Гц/ф) Габариты внутреннего блока:819x256x185 мм Габариты внешнего блока:776x540x320 мм
Дополнительное оборудование		
1.	Гастроемкость GN-1/1-20	Габариты, мм 530x325x20 мм, нерж. сталь, противень
2.	Гастроемкость перфорированная GN-P-1/1-20	Габариты, мм 530x325x20 мм, нерж. сталь, противень
3.	Руковицы (прихватки) термостойкие	Перчатки силиконовые термостойкие водонепроницаемые могут выдержать минусовые температуры
4.	Противень для тележки шпильки	Размер: 600x400 мм Высота: 10 мм
5.	Доска для темперирования 55x 60	Мраморная доска изготовлена из натурального камня. Предназначена для темперирования шоколада и охлаждения карамели. Размеры 55x60. Высота 4 см.
6.	Тарелка для подачи десерта 20*30	Характеристики: тарелка прямоугольная керамическая без бортика 33x20 см. Цвет белый
7.	Блюдо для подачи изделий на дегустацию	Тарелка мелкая круглая без бортов диаметр 263-320 мм
8.	Поднос пластик	Технические характеристики Подноса столового из полипропилена 525x325 мм Толщина: 3,2 мм Размер рабочей поверхности: 475x280 мм Размер подноса внешний: 525x325 мм Материал: полипропилен Замораживание: до -20° С Использование в посудомоечной машине: до +85° С
9.	Сотейник 4 л для индукционной плиты	Состав нержавеющей сталь Объем (л) 4 л Дно - тройное дно Эксплуатация Индукция подходит для индукционных плит
10.	Сотейник 2 л для индукционной плиты	Состав нержавеющей сталь Объем (л) 2 л Дно тройное дно Эксплуатация

		Индукция подходит для индукционных плит
11.	Сотейник 1,5 л для индукционной плиты	Состав нержавеющая сталь Объем (л) 1,5 л Дно тройное дно - теплораспределительное дно - удобная эргономичная ручка - для всех типов плит, в том числе индукционных.
12.	Сотейник 1 л для индукционной плиты	Состав нержавеющая сталь Объем (л) 1 л Дно тройное дно материал: нерж. сталь 18/10, - теплораспределительное дно - стеклянная крышка - удобная эргономичная ручка - подходит для всех типов плит, в том числе индукционных.
13.	Сковорода для индукционной плиты	Сковорода со съёмной ручкой Размер: Ø 20 см материал: литой алюминий с антипригарным покрытием, температурный максимум 250°C - Подходит для для индукционных плит
14.	Решётка для глазировки 460x260x30 ММ	Размер: 460x260x30 мм Предназначена для глазирования поверхности изделий.
15.	Доска разделочная полипропилен белая (60X40X2CM)	Цвет белый (60X40X2CM) изготовлена из полипропилена, с хорошей жесткостью и ударопрочностью. Не впитывает влагу и запахи. Гладкая поверхность, не пористая и не собирает грязь.
16.	Доска разделочная полипропилен белая (30X40X2CM)	Цвет белый (30X40X2CM) изготовлена из полипропилена, с хорошей жесткостью и ударопрочностью. Не впитывает влагу и запахи. Гладкая поверхность, не пористая и не собирает грязь.
17.	Сито большое d=20 см	Диаметр, см 20 Особенности: наличие ушек Материал/состав нержавеющая сталь

		Предназначено для просеивания сыпучих продуктов, процеживания и промывания.
18.	Сито среднее d=14 см	Диаметр, см 14 Особенности: наличие ушек Материал/состав нержавеющая сталь Предназначено для просеивания сыпучих продуктов, процеживания и промывания.
19.	Сито малое d=7 см	Диаметр, см 7 Особенности: наличие ушек Материал/состав нержавеющая сталь Предназначено для просеивания сыпучих продуктов, процеживания и промывания.
20.	Венчик большой (сталь нерж.; L=300/160мм; металлич.)	Материал: Нержавеющая сталь. Размер: L=300/160мм. Предназначен для механической обработки продуктов.
21.	Венчик малый (сталь нерж.; L=250/100мм; металлич.)	Материал: Нержавеющая сталь. Размер: L=250/100мм. Предназначен для механической обработки продуктов.
22.	Стакан мерный 1 л	Тип - кувшин Объем 1.0 л Крышка в комплекте -нет Материал - пищевой пластик
23.	Стакан мерный 2 л	Тип: Мерные кружки Объем: 2000 мл прозрачны, из полипропилена, с градуировкой
24.	Перчатки силиконовые термостойкие	Перчатки виниловые термостойкие водонепроницаемые могут выдержать температуру около 500°C.
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 заострёнными концами лезвий Материал: нержавеющая сталь Длинна: 18 см
40.	Набор инструментов для моделирования	Набор инструментов для моделирования из мастики/ марципана Материал: пластик Количество: 8 шт
41.	Скалка кондитерская для моделирования	Скалка для работы с мастикой/ марципаном Материал: пластик Длина: 200 мм Диаметр: 25 мм
42.	Коврик силиконовый гладкий	Материал: силикон армированный Размеры: 400мм*600мм Температурный режим: от -40 до 200 °С Особенности: подходит для работы с карамелью, выпечки, замораживания
43.	Коврик силиконовый перфорированный	Материал: силикон (перфорированный) Размеры: 400мм*600мм Температурный режим: от -40 до 280 °С
44.	Скалка деревянная	Материал: дерево бук Длина: 40 см Диаметр: 5 см
45.	Скалка силиконовая	Материал: силикон Размер: 40 см
46.	Лопатка деревянная	Лопатка деревянная; прямая, 30.5 см, бук-премиум
47.	Лопатка силиконовая	Материал: силикон Диапазон температур от -40 до +240°С

		Длина:25 см
48.	Жгут силиконовый	Размер: 10x15x1000 Материал: пищевой силикон
49.	Форма для конфет поликарбонатная 30 мм	Диаметр ячейки (полусферы): 26-30 мм, Высота: 15-16 мм Объем: 21 ячейка по 10 мл Материал: поликарбонат
50.	Рамка для нарезных конфет 20x20	Материал: акрил Размеры: 20x20x0,8 см
51.	Набор вилок для работы с шоколадом	Материал: нержавеющая сталь, ручка пластиковая Количество: 6 шт
52.	Набор художественных кистей	Набор кистей (3 штуки) Материал: синтетика
53.	Кисть кондитерская	Кисть кондитерская плоская Размер кисти: 20 см × 7 см × 0,5 см Материал ручки: дерево Материал ворса: натуральная щетина
54.	Кисть кондитерская силиконовая	Материал: силикон Размеры: 20x4x1,5 см
55.	Форма силиконовая для миниатюр	Материал: пищевой силикон Количество ячеек в форме: от 15 шт Объем: от 10 до 60 ml Форма: универсальная Ассортимент: не менее 3 видов Рекомендуемые формы: 1. Кнелли) 2. Полусферы для центра 3. Камень 4. Сфера 5. Полусфера
56.	Формы силиконовые	формы силиконовые полусферы количество ячеек 15

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

		Особенности: износостойкость
67.	Квадратная акриловая подставка 30x30x1,5	Материал: акрил Цвет: прозрачная Размер подставки: 30 x 30 см Высота: 1,5 см Особенности: износостойкость
68.	Квадратная акриловая подставка 50x50x1,5	Материал: акрил Цвет: прозрачная Размер подставки: 50 x 50 см Высота: 1,5 см Особенности: износостойкость
69.	Прямоугольная акриловая подставка 40x60x1,5	Подставка выполнена из акрила. Прозрачная. Размер подставки: 40 x 60 см Высота: 1,5 см
70.	Прямоугольная акриловая подставка 30x40x1,5	Материал: акрил Цвет: прозрачная Размер подставки: 30 x 40 см Высота: 1,5 см Особенности: износостойкость
71.	Нож поварской	Длина лезвия (см) 20.0 материал лезвия сталь материал рукоятки полипропилен твердость по шкале Роквел (единиц) до 56 тип заточки двусторонняя симметричная угол заточки (градусы) 20
72.	Доска разделочная 60x40x2	Доска разделочная полипропилен белая (60X40X2СМ) изготовлена из полипропилена, с хорошей жесткостью и ударопрочностью. Предназначена для нарезки молочных продуктов, не впитывает влагу и запахи. Гладкая поверхность, не пористая и не собирает грязь
73.	Ножницы (большие)	Ножницы универсальные, с длинными лезвиями Материал: нержавеющая сталь Длинна: не менее 21 см

74.	Совок для сыпучих продуктов	Материал: алюминий
75.	Уборочный инвентарь	Тип Швабра + ведро Швабра - сталь, полипропилен Насадка- микрофибра
76.	Набор пинцетов	Материал: нержавеющая сталь; длина - 10 см.
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	Операционная система DOS Процессор Intel Celeron N3350 1.10 ГГц Ядро процессора Apollo Lake Количество ядер процессора 2 Объем кэша L2 2 МБ Объем кэша L3 3 МБ Память 4 ГБ DDR3L 1600 МГц Экран 15.6 дюймов, 1366x768, широкоформатный Тип покрытия экрана матовый
2	Мышь компьютерная	Тип мышь Принцип работы оптическая светодиодная Тип подключения проводной Интерфейс подключения USB Type A Сенсор Разрешение оптического сенсора 1000 dpi Длина 95 мм Ширина 54 мм Высота 31 мм
Дополнительное оборудование		
3	Дидактические пособия	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и пособия

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал

Спортивный комплекс

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1	Гимнастические скамейки	Мебель	Дополнительное	Представляет собой конструкцию из двух досок покрытых лаком Ширина скамьи 24 см, высота 30 см, длина 3.0 м	СГ 04
2	Стенка гимнастическая	Оборудование	Основное	Стенка гимнастическая деревянная 2200x800x140 мм, с турником	СГ 04
3	Перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической	Оборудование	Основное	Турник навесной на гимнастическую стенку представляет собой сварную конструкцию, состоящую из горизонтальной перекладины, Закрепленной неподвижно на вертикальных стойках.	СГ 04
4	Гимнастические снаряды	Оборудование	Основное	перекладина, брусья, бревно, конь с ручками, конь для прыжков и др.	СГ 04
5	Маты гимнастические	Оборудование	Основное	Размер 1,6x0,8x0,1м. Чехол на молнии сделан из высокоплотной искусственной кожи. Устойчивый к разрыву и	СГ 04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				деформации.	
6	Спортивный инвентарь	Оборудование	Основное	скакалки, палки гимнастические, мячи набивные, мячи для метания, гантели(разные), гири 16, 24,32кг	СГ 04
7	Оборудование для игры в баскетбол	Оборудование	Основное	Кольца баскетбольные, щиты баскетбольные, рамы для выноса баскетбольного щита или стойки баскетбольные, защита для баскетбольного щита и стоек, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные	СГ 04
8	Оборудование для игры в баскетбол	Оборудование	Основное	Стойки волейбольные, защита для волейбольных стоек, сетка волейбольная, антенны волейбольные с карманами, волейбольные мячи	СГ 04
9	Оборудование для мини-футбола	Оборудование	Основное	Ворота для мини-футбола, сетки для ворот мини-футбольных, гасители для ворот мини-футбольных, мячи	СГ 04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				для мини-футбола	
10	Персональный компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	ТС	Основное	Минимальные требования: частота процессора 2,4 ГГц; оперативная память 8 Гб; накопитель (жесткий диск) 1 Тб; оперативная память видеокарты 4 Гб. Наличие установленной операционной системы. Диагональ монитора не менее 24 дюймов с разрешением экрана(1920x1080).	СГ 04
11	Комплект учебно-методических материалов	УМК	основное	Совокупность учебно-методической документации, средств обучения и контроля	СГ 04

1.4. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы
Кабинет «Библиотека»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Кафедра выдачи книг	Мебель	Основное	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	Мебель	Основное	каркас метал, высота 800-880 мм, максимальная нагрузка 120 кг.	
3	Рабочие столы	Мебель	Основное	размеры 700x500 мм, регулировка по высоте, столешница из МДФ, толщина не менее 19 мм, покрыта пленкой ПВХ	
4	Стеллажи для книг	Мебель	Основное	Тип боковины- сплошная вертикальная стойка с перфорацией Высота: 1800-3300 мм Ширина: 600-1200 мм с	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				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	Мебель	Основное	Материал исполнения - ЛДСП 16мм, кромка ПВХ 0,4 и 2мм, 5 наклонных полок. Габаритные размеры: 900x250x2000мм	
6	Моноблок в комплекте с клавиатурой, мышью	Оборудование	Основное	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 - AlderLake-S Графика - Встроенный	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				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	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Габариты (Ш x B x Г) - 615 x 445 x 64 мм	
7	Интерактивная панель	Оборудование	Основное	Диагональ не менее 750 мм	
8	Многофункциональное устройство с функциями печати, копирования и сканирования	ТС	Основное	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 подачик на 100 листов плотностью 60-220 г/м ² 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 ² и форматов А4, А5, А6, В5, Letter, Legal, Custom	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				(от 105 x 148 до 216 x 356 мм); дуплекс: двусторонняя печать на бумаге плотностью 60-163 г/м ² и форматов А4, А5, В5, Letter, Legal; устройство автоматической подачи оригиналов: 50 листов плотностью 50-160 г/м ² и форматов А4, А5, А6, В5, В6, Letter, Legal, Custom (от 100 x 148 до 216 x 356 мм)	

Кабинет «Читальный зал с выходом в интернет»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Подъемно-поворотные стулья	Мебель	Основное	каркас метал, высота 800-880 мм, максимальная нагрузка 120 кг.	
2	Стулья	Мебель	Основное	каркас метал, высота 800-880 мм,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				максимальная нагрузка 120 кг.	
3	Рабочие столы	Мебель	Основное	размеры 700x500 мм, регулировка по высоте, столешница из МДФ, толщина не менее 19 мм, покрыта пленкой ПВХ	
4	Флипчарты	Оборудование	Основное	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 1750мм.	
5	Моноблок в комплекте с клавиатурой, мышью	Оборудование	Основное	Матрица - IPS	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>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 - AlderLake-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</p>	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				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	
6	Интерактивная панель	Оборудование	Основное	Диагональ не менее 750 мм	
7	Многофункциональное устройство с функциями печати, копирования и сканирования	ТС	Основное	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:	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>универсальный податчик на 100 листов плотностью 60-220 г/м² и форматов А4, А5, А6, В5, В6, Letter, Legal, Custom (от 70 x 148 до 216 x 356 мм); универсальная кассета для бумаги на 250 листов плотностью 60-163 г/м² и форматов А4, А5, А6, В5, Letter, Legal, Custom (от 105 x 148 до 216 x 356 мм); дуплекс: двусторонняя печать на бумаге плотностью 60-163 г/м² и форматов А4, А5, В5, Letter, Legal; устройство автоматической подачи оригиналов: 50 листов плотностью 50-160 г/м² и форматов А4, А5, А6, В5, В6, Letter, Legal, Custom (от 100 x 148 до</p>	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				216 x 356 мм)	

Кабинет «Актный зал»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стулья	Мебель	Основное	каркас метал, высота 800-880 мм, максимальная нагрузка 120 кг.	
2	Трибуна	Мебель	Основное	Габариты: 500x500x1160 мм Материал: ЛДСП 16 мм, кромка-ПВХ 2 мм.	
3	Моноблок в комплекте с клавиатурой, мышью	Оборудование	Основное	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 - AlderLake-S Графика - Встроенный	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				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	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Габариты (Ш x В x Г) - 615 x 44 5x 64 мм	
4	Интерактивная панель	Оборудование	Основное	Диагональ не менее 750 мм	
7	Звуковая аппаратура (микрофоны, микрофонные стойки, микшерный пульт)	ТС	Основное	Микрофоны: Диапазон рабочих частот e865 в области НЧ достигает 40 Гц Микрофонная стойка, максимальная высота 175 мм, длина 185 x140 мм Микшерный пульт: с ультранизким уровнем шума; 2 микрофонных предусилителя XENYX; для внешних FX- устройств - FX посыл через канал; неоклассический «британский» трехполосный эквалайзер для музыкального и теплого звука; встроенный интерфейс стерео	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				USB/аудио для прямого подключения к компьютеру; чрезвычайно прочная конструкция и высококачественные компоненты гарантируют долговечность; 1 стереоaux возврат как отдельный стереовход или для FX применения; основной mix-выход с отдельным управлением; CD/tape входы; вес - 1,2 кг.	

2. 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	MicrosoftOffice2010	25	ПМ.01, ПМ.03
2	АСУГ «Shelter»	25	ПМ.02

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

**к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения.....	701
Примерные требования к проведению демонстрационного экзамена	706
Организация и проведение защиты дипломного проекта (работы).....	707

Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

– определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

– определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело присваивается квалификация: Специалист торгового дела.

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки специалистов среднего звена и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной специальности.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
1	2
В соответствии с ФГОС	
ВД 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ВД 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к

реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ВД 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар	ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар
По запросу работодателя (при наличии)	
ВД 08. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16399 Официант	ПМ 08. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16399 Официант
ВД 09. Формирование ключевых компетенций для цифровой экономики	ВД 09. Формирование ключевых компетенций для цифровой экономики

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного

ассортимента	<p>водного сырья, дичи</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>

и форм обслуживания	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
Организация и ведение	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест,

процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:	оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	ПК 7.1. Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 7.2. Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

	ПК 7.3. Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 7.4. Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации простых холодных и горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 7.5. Организовывать подготовку рабочих мест и организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 7.6. Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 7.7. Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Выпускники, освоившие программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня и защиты дипломного проекта (работы).

Требования к проведению демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов.

Комплект оценочной документации (КОД) включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Организация и проведение защиты дипломного проекта (работы)

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

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

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

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

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

Тематику дипломных проектов (работ), структуру и содержание дипломного проекта (работы), порядок оценки результатов и систему оценивания образовательная организация разрабатывает самостоятельно.

Примерная структура программы ГИА

1. Основные положения (*указываются: код и наименование образовательной программы, нормативно-правовые акты в соответствии с которыми разработана программа ГИА, кто разрабатывает и как утверждается*)

2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации (*область применения, требования к результатам освоения программы, цели и задачи ГИА*)

3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации (*форма ГИА, объем времени, сроки подготовки и проведения ГИА, описание условий допуска и подготовки дипломного проекта (работы), а также его структуры и требований к содержанию, описание условий допуска и подготовки ДЭ, описание структуры, требований к содержанию и условий допуска к ГЭ*)

4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации *(описание требований к минимальному материально-техническому, информационному обеспечению, организации и проведения защиты дипломного проекта (работы), ДЭ или ГЭ)*

5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся *(описание критериев оценки дипломного проекта (работы), ДЭ или ГЭ)*

6. Порядок апелляции и передачи государственной итоговой аттестации *(описание процедуры подачи апелляции)*

Приложения:

Предлагаемые темы дипломных проектов (работ) для программ ППССЗ

План мероприятий по организации проведения демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации выпускников

Оценочные материалы в соответствии со структурой ГЭ

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2024 г.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.3. Целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику профессии/специальности
Гражданское воспитание
– понимающий профессиональное значение отрасли, специальности для социально-экономического и научно-технологического развития страны
– осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни
Патриотическое воспитание
– осознанно проявляющий равнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою специальность
Духовно-нравственное воспитание
– обладающий сформированными представлениями о значении и ценности специальности, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики
Эстетическое воспитание
– 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
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
– демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности специальности
Профессионально-трудовое воспитание
– 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
Экологическое воспитание
– 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
Ценности научного познания
– 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 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
1. Образовательная деятельность				
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
2. Кураторство				
1	Представление социально значимых проектов на грантовый конкурс для молодых людей, конкурс проектов РСО молодежи 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 воспитанию	1-3	ежегодно	Советник директора,

	таниювдняхєдинихдействий			куратор
5	Участиевконкурсахобщественныхдвиженийдетейимолодежи	1-3	ежегодно	Педагог-организатор, куратор
	3. Наставничество			
1	День наставника специальности «Мастерская наставника»	1-3	ежегодно	Цикловая комиссия педагогов, Центр карьеры
2	Организация подруководством 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
	4. Основные воспитательные мероприятия			
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 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
	5. Организация предметно-пространственной среды			
1	Создание информационных справочных материалов в предприятиях	1	Июнь	Центр карьеры

	профессиональной сферы			
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
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)				
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 Во ркшоп ПРОверь!	1-2	ежегодно	Центр карьеры
7. Самоуправление				
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
8. Профилактика и безопасность				
1	Презентация деятельности спортивно клуба, ВПК, кружковых направлений ПОО	1-2	ежегодно	Руководитель физ. воспитания, педагоги ДО
2	Подключение обучающихся к цифровой экосистеме	1-3	ежегодно	Цикловая комиссия педагогов

9. Социальное партнёрство и участие работодателей				
1	Отраслевая профориентация, мероприятий, посвященных специальности: хакатоны, конкурсы, презентации, лекции, акции	1-3	ежегодно	Центр карьеры, Цикловая комиссия педагогов
2	Исследовательский хакатон «Карьера 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
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство				
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 по 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 с 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/>;