Министерство образования и молодежной политики Свердловской области

ГАПОУ СО «Артемовский колледж точного приборостроения »

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

43.01.09 Повар, кондитер

код и наименование в соответствии с ФГОС

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация выпускника

Повар, кондитер

Одобрено на *заседании педагогического совета:* протокол № 7 от 17.05.2024

приказ № 64/2-од от17.05.2024

Утверждено Приказом
ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Директор _____

Согласовано с предприятием-работодателем
ООО «УК «Отели Юста»

Директор _____ Т.Г.Клишина

2024 год

Лист согласования

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б.Н. Ельцина» (Комбинат питания)

Некоммерческая организация Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области

Индивидуальный предприниматель Банаев Сергей Юрьевич

Общество с ограниченной ответственностью «Ресторанный комплекс Исеть»

Общество с ограниченной ответственностью «Урал-Австро-Инвест»

Общество с ограниченной ответственностью «Реста Менеджмент»

Содержание

Раздел 1. Общие положения **1**

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 7

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы **9**

4.1. Общие компетенции 9

4.2. Профессиональные компетенции 13

4.3. Матрица компетенций выпускника 13

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы **142**

5.1. Учебный план 142

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы 145

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) 146

5.4. Календарный учебный график 146

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей 148

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы 148

5.7. Практическая подготовка 148

5.8. Государственная итоговая аттестация 149

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы **149**

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы 149

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий 149

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы 150

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы 151

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 профессии разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1569);

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762;

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800) (далее – Порядок);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);

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»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар», 4-й и 5-й уровни квалификации;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ЕН – естественно-научный и математический цикл;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический 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)	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Требуются: наличие личной медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра согласно требованиям действующего законодательства Министерства здравоохранения; прививочный сертификат с отметкой о прохождении вакцинации согласно прививочного календаря; первичный инструктаж по охране труда	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569	
Квалификация (-и) выпускника	Повар↔кондитер	
в т.ч. дополнительные квалификации	16472 Пекарь 3-го разряда	
Направленности (при наличии)	-	
Нормативный срок реализации на базе СОО	3 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	5904 академических часа	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	3 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	5904 академических часа	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	**Объем, в ак.ч.**	**в т.ч. в форме практической подготовки**
Обязательная часть образовательной программы		
Общеобразовательный цикл	2160	1052
общепрофессиональный цикл	544	284
профессиональный цикл	2372	1750
в т.ч. практика: - учебная - производственная	1296 - 1296	1296 - 1296
Вариативная часть образовательной программы	**612**	**238**
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой	386	238

образовательный модуль:		
ОП.10 Психология и этика профессиональной деятельности	42	20
ОП.11 Предпринимательская деятельность	36	20
ОП.12 Социальное питание	42	20
ОП.13 Технология трудоустройства	36	16
ОП.14 Технология блюд национальной кухни	36	20
ПМ.06ц Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	194	142
ГИА в форме демонстрационного экзамена	**36**	
Всего	**5904**	**3086**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

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

3.2. 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 Профессиональный стандарт «Повар»	Приказ Минтруда России от 08.09.2015 № 610н	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
2	33.010 Профессиональный стандарт «Кондитер»	Приказ Минтруда России от 07.09.2015 № 597н	А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места А/02.3 Выполнение заданий кондитера по

				изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
			В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
3	33.014 Профессиональный стандарт «Пекарь»	Приказ Минтруда России от 01.12.2015 № 914н	А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
			В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и	ПМ.04 Приготовление, оформление и

подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	ПМ.06 Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий

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

		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	**Умения:**
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	**Умения:**
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Умения:**
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		значимость профессиональной деятельности по профессии
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению	**Умения:**

	окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		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
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 профессии
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	**Умения:**
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		современные средства и устройства информатизации;
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией	**Умения:**
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы

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

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	**Код и наименование компетенции**	**Показатели освоения компетенции**
Приготовление и подготовка к реализации	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные	**Навыки:**
		подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья,

полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Умения:
		визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;
		безопасно править кухонные ножи;
		соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
		проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;
		включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
		оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;
		оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;
		пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;
		сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;

		проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;
		сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
		обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;
		осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;
		использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		правила утилизации отходов;
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;

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

		приборов, посуды и правила ухода за ними
		методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;
		способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
		способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;
		санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов;
		формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;
		способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	**Навыки:**
		приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов;
		ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		Умения:
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
		выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;
		выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
		владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитирова-нии рыбы, править кухонные ножи;
		нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;
		порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;
		соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);
		проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования,

		комплектования с учетом ресурсосбережения;
		выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации
		обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;
		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);
		способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
		техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	**Навыки:**
		Приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		порционирования (комплектования), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;

		ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		Умения:
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
		выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
		владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;
		владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;
		нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией
		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, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);
		способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
		техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос;

		ответственность за правильность расчетов;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:**
		подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		подготовки 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, видом работ;
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
		выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;

		осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		своевременно оформлять заявку на склад
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
		виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных

		видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;
		правила оформления заявок на склад;
		виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления, хранения, отпуске бульонов, отваров
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение до момента использования;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров;
		выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: обжаривать кости мелкого скота; подпекать овощи; замачивать сушеные грибы; доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;
		использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;
		определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;
		порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;
		охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары

		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;
		температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;
		санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;
		техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;
		требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;
		правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;

		взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления супов;
		выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; готовить льезоны; закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;
		рационально использовать продукты, полуфабрикаты;
		соблюдать температурный и временной режим варки супов;
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;
		определять степень готовности супов;
		доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;
		проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;
		охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;

		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;
		температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;
		техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи супов;
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		рационально использовать продукты, полуфабрикаты;

		готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;
		охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;
		закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;
		соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;
		выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;
		рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
		доводить соусы до вкуса;
		проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;
		порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход соусов при порционировании;
		выдерживать температуру подачи;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
		творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;

		методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
		органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;
		ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;
		температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;
		правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;
		правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;
		требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;
		нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции;
		техника порционирования, варианты подачи соусов;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;
		методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;
		температура подачи соусов;
		требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:

		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления 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
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: замачивать сушеные; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать;
		готовить овощные пюре;
		готовить начинки из грибов;
		определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;
		доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: замачивать в воде или молоке; бланшировать; варить в воде или в молоке;

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

		рассчитывать стоимость;
		вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		Знания:
		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;
		методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
		методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;
		органолептические способы определения готовности;

		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
		техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать);
		определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; формовать изделия из творога; жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; жарить на плоской поверхности; жарить, запекать на гриле;
		определять степень готовности блюд из творога;
		доводить до вкуса;
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);
		формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);

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

		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		органолептические способы определения готовности;
		нормы, правила взаимозаменяемости;
		техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке;

		техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		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 взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; готовить на пару; припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски рыбу, 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; 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;
		определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
		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;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;
		разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		рассчитывать стоимость;
		вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Знания:

		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
		техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного

		ассортимента;
		правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток;
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи,

		кролика основным способом; 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; 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;
		проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		рассчитывать стоимость;
		вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней

		птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
		техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;
		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 охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных 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 и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	**Навыки:**
		подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		подготовки 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
		выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
		осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		своевременно оформлять заявку на склад;
		Знания:

		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		правила утилизации отходов;
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
		виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;
		правила оформления заявок на склад
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	**Навыки:**
		приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционирования на раздаче
		Умения:

		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок;
		выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; тереть хрен на терке и заливать кипятком; растирать горчичный порошок с пряным отваром; взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; готовить производные соуса майонез; корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов;
		выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;
		охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;
		рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
		определять степень готовности соусов;
		проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;
		порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход соусов при порционировании;
		выдерживать температуру подачи;
		хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности

		готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
		творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
		методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
		органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;
		ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;
		температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;
		требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;
		техника порционирования, варианты подачи соусов;
		методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;
		температура подачи соусов;
		правила хранения готовых соусов;
		требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление,	**Навыки:**

	творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; замачивать сушеную морскую капусту для набухания; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; прослаивать компоненты салата; смешивать различные ингредиенты салатов; заправлять салаты заправками; доводить салаты до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов;
		проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;

		выдерживать температуру подачи салатов; хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
		техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;
		правила хранения салатов разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями;

		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; готовить квашеную капусту; мариновать овощи, репчатый лук, грибы; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; охлаждать готовые блюда из различных продуктов; фаршировать куриные и перепелиные яйца; фаршировать шляпки грибов; подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; вырезать украшения из овощей, грибов; измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; доводить до вкуса;

		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;
		проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;
		хранить бутерброды, холодные закуски;
		с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		рассчитывать стоимость;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении

		масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
		техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;

		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить рыбное желе; украшать и заливать рыбные продукты порциями; вынимать рыбное желе из форм; доводить до вкуса;
		подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		соблюдать санитарно- гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		рассчитывать стоимость;

		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
		техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного

		ассортимента;
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;
		организовывать их хранение в процессе приготовления;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к

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

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

		разнообразного ассортимента;
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:**
		подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		подготовки 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

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

		условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		правила оформления заявок на склад
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
		готовить сладкие соусы;
		хранить, использовать готовые виды теста;
		нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
		варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
		запекать фрукты;
		взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; подготавливать желатин, агар-агар;

		готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;
		смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
		использовать и выпекать различные виды готового теста;
		определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;
		доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;
		охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

		методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;
		органолептические способы определения готовности;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		правила общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке;
		техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами

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

		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов;
		органолептические способы определения готовности;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		базовый словарный запас на иностранном языке;
		техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных

	реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	напитков;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента;
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
		отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;
		смешивать различные соки с другими ингредиентам;
		проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;
		готовить морс, компоты, хлодные фруктовые напитки;
		готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;
		готовить лимонады;
		готовить холодные алкогольные напитки;
		готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;
		подготавливать пряности для напитков;
		определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
		соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления

		проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи холодных напитков;
		хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;
		органолептические способы определения готовности;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе

		региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
		заваривать чай;
		варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;
		готовить кофе на песке;
		обжаривать зерна кофе;
		варить какао, горячий шоколад;

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

		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;
		правила расчета с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке;
		техника общения, ориентированная на потребителя
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	**Навыки:**
		подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера 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 посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;

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

		способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		правила оформления заявок на склад;
		виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	**Навыки:**
		приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;
		хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.;
		выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: готовить желе; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;
		нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты,

		ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;
		варить сахарный сироп для промочки изделий;
		варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);
		уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;
		готовить жженый сахар;
		готовить посыпки;
		готовить помаду, глазури;
		готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;
		доводить до вкуса, требуемой консистенции;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;
		хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		организовывать хранение отделочных полуфабрикатов
		Знания:
		ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;
		виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
		характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

		ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;
		органолептические способы определения готовности;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства;
		требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов;
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба;
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, фарши; подготавливать отделочные полуфабрикаты; прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных

		хлебобулочных изделий и хлеба; проводить оформление хлебобулочных изделий;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба;
		рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;
		органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		базовый словарный запас на иностранном языке;
		техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий;
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное

		слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; проводить оформление мучных кондитерских изделий;
		выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий;
		рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;
		органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;

		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;
		базовый словарный запас на иностранном языке;
		техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	**Навыки:**
		подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		хранения, отпуска, упаковки на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов;
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления

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

		органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		правила, техника общения с потребителями;
Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	ПК 6.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе	**Навыки:**
		Подготовка, уборка рабочего места
		Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Выбор, оценка качества, безопасности сырья, полуфабрикатов
		Умения:
		Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места
		Выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы
		Соблюдать правила подготовки основного и дополнительного сырья
		Знания:
		Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены
		Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		Характеристики сырья, требования к его качеству
		Правила хранения сырья

		Правила подготовки сырья, продуктов
	ПК 6.2 Приготавливать тесто для хлеба, хлебобулочных и мучных изделий, фарши, начинки, отделочные полуфабрикаты различными способами согласно рецептурам	**Навыки**:
		Приготовление теста различными способами, в том числе с использованием оборудования
		Приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов
		Умения:
		Пользоваться рецептурами и технологическими инструкциями
		Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста
		Определять готовность теста в процессе созревания
		Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, применения пряностей и приправ
		Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов
		Знания:
		Способы активации прессованных и сухих дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей
		Способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой
		Способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста
		Методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении
		Структуру и физические свойства различных видов теста
		Сущность процессов созревания теста
		Правила работы на оборудовании для приготовления теста
		Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей
		Способы приготовления теста, фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов
	ПК 6.3 Производить формование тестовых заготовок для хлеба и хлебобулочных изделий вручную	**Навыки**:
		Деления теста вручную
		Формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных, мучных изделий
		Умения:
		Делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму
		Проводить предварительную (промежуточную) расстойку

		Работать с полуфабрикатами из замороженного теста
		Укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы
		Смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов
		Контролировать качество окончательной расстойки и полуфабрикатов
		Устранять дефекты тестовых заготовок различными способами
		Знания:
		Ассортимент хлеба, хлебобулочных, мучных изделий
		Способы разделки различных видов теста
		Порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы
		Приемы отделки поверхности полуфабрикатов
		Режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности
		Причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления
		Устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста
	ПК 6.4 Выпечка и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	**Навыки**:
		Выпекания хлеба, хлебобулочных и мучных изделий
		Наладки и регулирования режима работы печи
		Умения:
		Определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке
		Загружать полуфабрикаты в печь, разгружать печь
		Контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры
		Определять готовность изделий при выпечке
		Оценивать качество приготовления и безопасность выпеченных изделий
		Производить отделку поверхности готовых изделий отделочными полуфабрикатами
		Знания:
		Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке
		Режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных и мучных изделий
		Ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста

		Методы определения готовности изделий при выпечке
		Правила техники безопасности при выборке готовой продукции
	ПК 6.5 Составлять рецептуры хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием специализированного программного обеспечения	**Навыки**:
		Разработка ассортимента, рецептур хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием специализированного программного обеспечения
		Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции с использованием специализированного программного обеспечения
		Контроль наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве
		Умения:
		Использовать специализированное программное обеспечение
		Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения
		Определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку
		Знания:
		Состав, функции и возможности использования специализированного программного обеспечения в профессиональной деятельности
		Правила составления рецептур, меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции с использованием специализированного программного обеспечения
		Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных и мучных изделий при их тепловой обработке
		Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства
		Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления хлеба, хлебобулочных и мучных изделий разнообразного ассортимента
		Методы расчета упека, усушки хлебобулочных изделий
		Методы расчета выхода готовой продукции
		Нормы расхода отделочных полуфабрикатов на отделку поверхности изделий

4.3. Матрица компетенций выпускника

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

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО	ВД 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
				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 овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

				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 разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и

		разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика		руководством повара	продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
				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, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				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, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

				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, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В	ТФ В/02.4

		разнообразного ассортимента.		Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и

				кулинарных изделий	презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

		ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				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 разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				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,	33.011	ОТФ А Приготовление	ТФ А/02.3 Выполнение заданий

		творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.		блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				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	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению,

		реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.		изделий под руководством повара	презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
			33.010	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

				руководством кондитера	
				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 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.010	ОТФ А Изготовление теста,	ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по

				полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
				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 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.010	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
				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 4.4. Осуществлять приготовление,	33.011	ОТФ А Приготовление	ТФ А/02.3 Выполнение заданий

		творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.		блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				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 разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование,	33.010	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов,	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по

	кондитерских изделий разнообразного ассортимента	инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.		кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	организации рабочего места
				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 и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	33.010	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
				ОТФ В Изготовление теста,	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация

				отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	33.014	ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
				ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий
		ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий	33.010	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под	ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов,

		разнообразного ассортимента.		руководством кондитера	кондитерской и шоколадной продукции
				ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	33.010	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
				ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов,	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной

				приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	продукции
ВД по запросу работодателя	ВД 06 Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе	33.014	ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
				ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
		ПК 6.2. Приготавливать тесто для хлеба, хлебобулочных и мучных изделий, фарши, начинки, отделочные полуфабрикаты	33.014	ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий

		различными способами согласно рецептурам		ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
		ПК 6.3. Производить формование тестовых заготовок для хлеба и хлебобулочных изделий вручную	33.014	ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
				ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий
		ПК 6.4. Выпечка и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	33.014	ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
				ОТФ В Изготовление, презентация и продажа	В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий

				хлебобулочных изделий	
		ПК 6.5. Составлять рецептуры хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием специализированного программного обеспечения	33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/01.4Составление рецептуры хлебобулочных изделий

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																																											
		Общие компетенции (ОК)											Профессиональные компетенции (ПК)																																
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	2.8	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	5.1	5.2	5.3	5.4	5.5	6.1	6.2	6.3	6.4	6.5
Обязательная часть образовательной программы																																													
ООД.00	**Общеобразовательные дисциплины**																																												
ООД.01	Русский язык				O	O					O		O				O								O						O					O									
ООД.02	Литература		O	O	O	O	O										O								O						O														
ООД.03	История	O	O		O	O	O						O				O								O						O					O					O				
ООД.04	Обществознание	O	O	O	O	O	O			O	O	O	O																									O							
ООД.05	География	O	O	O	O	O	O	O		O						O					O									O										O					
ООД.06	Иностранный язык	O	O		O					O	O		O			O																													
ООД.07	Математика	O	O	O	O	O	O	O					O				O								O						O					O									
ООД.08	Информатика	O								O																										O									
ООД.09	Физическая культура	O			O				O				O																																
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	O		O	O		O	O	O																																				
ООД.11	Физика	O	O	O	O	O	O	O					O																																
ООД.12	Химия	O	O		O			O																O						O															
ООД.13	Биология	O	O		O			O					O								O																								
ООД.14	Ведение в отрасль	O	O	O		O				O		O	O																																
ООД.15	Индивидуальный проект	O	O	O		O				O		O	O																																
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																																												
ОП.01	Основы микробиологии,физиоло	O	O	O	O	O	O	O		O	O		O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O

	гии питания, санитарии и гигиены																																											
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	О	О	О	О	О	О	О		О			О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	О	О	О	О	О		О		О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О																																
ОП.05	Основы калькуляции и учета	О	О	О	О	О				О	О			О	О	О		О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О		О	О	О	О		О	О	О	О				
ОП.06	Охрана труда	О	О	О	О	О	О	О		О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	О	О	О	О	О				О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О					
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О				О								О						О					О								
ОП.09	Физическая культура	О	О	О	О	О	О		О	О	О																																	
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности/ Адаптационная дисциплина Психология личности и профессиональное самоопределение	О	О	О	О	О	О	О		О		О																																
ОП.11	Предпринимательская деятельность	О	О	О	О	О				О		О																																
ОП.12	Социальное питание	О	О	О	О	О	О	О		О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О					
ОП.13	Эффективное поведение на рынке труда/ Адаптационная дисциплина Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	О	О	О	О	О	О	О		О	О																																
ОП.14	Технология блюд национальной кухни	О	О	О	О	О		О		О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О					
П.00	**Профессиональный цикл**																																											
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**																																											
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	О	О	О	О	О	О	О		О	О		О	О	О	О																												
МДК.01.02	Процессы приготовления,	О	О	О	О	О	О	О		О	О		О	О	О	О																												

	подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																																												
УП.01	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О		О	О		О	О	О	О																													
ПП.01	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О		О	О		О	О	О	О																													
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**																																												
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	О	О	О	О	О	О	О		О	О						О	О	О	О	О	О	О	О																					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	О	О	О	О	О	О	О		О	О						О	О	О	О	О	О	О	О																					
ПП.02	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О		О	О						О	О	О	О	О	О	О	О																					
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**																																												
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	О	О	О	О	О	О	О		О	О														О	О	О	О	О	О															
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	О	О	О	О	О	О	О		О	О														О	О	О	О	О	О															
ПП.03	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О		О	О														О	О	О	О	О	О															
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**																																												
МДК.04.01	Организация	О	О	О	О	О	О	О		О	О																				О	О	О	О	О										

	приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков																																														
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	О	О	О	О	О	О	О		О	О																	О	О	О	О	О														
ПП.04	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О		О	О																	О	О	О	О	О														
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**																																													
МДК.05.01	Организация приготовления к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О		О	О																					О	О	О	О	О										
МДК.05.02	Процессы приготовления,подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О		О	О																					О	О	О	О	О										
ПП.05	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О		О	О																					О	О	О	О	О										
ПМ.06	**Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий**																																													
МДК.06.01	Организация процесса приготовления, приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	О	О	О	О	О	О	О		О	О																										О	О	О	О	О					
МДК.06.02	Моделирование рецептур хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием специализированного программного обеспечения	О	О	О	О	О	О	О		О	О																										О	О	О	О	О					
ПП.06	Производственная практика	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

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах				Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам							
											1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Учебные занятия	Практики	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	9	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ООД.00	**Общеобразовательные дисциплины**		**2160**	**1052**	**2052**			**30**	**2160**									
ООД.01	Русский язык	экзамен	162	70	150			6	162									
ООД.02	Литература	дифф.зачет	178	40	172				178									
ООД.03	История	дифф.зачет	176	32	172				176									
ООД.04	Обществознание	дифф.зачет	176	70	172				176									
ООД.05	География	дифф.зачет	76	22	72				76									
ООД.06	Иностранный язык	экзамен	200	186	186			6	200									
ООД.07	Математика	экзамен	244	150	230			6	244									
ООД.08	Информатика	дифф.зачет	112	46	110				112									
ООД.09	Физическая культура	дифф.зачет	174	170	172				174									
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	дифф.зачет	80	12	78				80									

ООД.11	Физика	дифф.зачет	80	32	78				80									
ООД.12	Химия	экзамен	186	86	172			6	186									
ООД.13	Биология	дифф.зачет	130	54	118				130									
ООД.14	Введение в отрасль	дифф.зачет	140	68	136				140									
ООД.15	Индивидуальный проект	экзамен	46	14	34			6	46									
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**		**544**	**284**	**514**			**18**										
ОП.01	Основы микробиологии,физиологии питания, санитарии и гигиены	экзамен	64	26	62		2	6	36	28								
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	дифф.зачет	36	20	34		2		36									
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	дифф.зачет	36	12	32		2		36									
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	дифф.зачет	36	8	34		2		36									
ОП.05	Основы калькуляции и учета	дифф.зачет	32	20	30		2		32									
ОП.06	Охрана труда	экзамен	36	10	30			6	36									
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	дифф.зачет	36	34	34		2		36									
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	дифф.зачет	36	18	36				36									
ОП.09	Физическая культура	дифф.зачет	40	40	40				40									

ОП.10*	Психология и этика профессиональной деятельности/ Адаптационная дисциплина Психология личности и профессиональное самоопределение	дифф.зачет	42	20	40		2			42								
ОП.11*	Предпринимательская 36деятельность	дифф.зачет	36	20	34		2			36								
ОП.12*	Социальное питание	экзамен	42	20	40		2	6		42								
ОП.13*	Технология трудоустройства / Адаптационная дисциплина Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	дифф.зачет	36	16	32		4			36								
ОП.14*	Технология блюд национальной кухни	дифф.зачет	36	20	36					36								
П.00	**Профессиональный цикл**		**2372**	**1750**	**936**	**1296**												
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	экзамен	260	190	92	144	6	12	**260**									
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	дифф.зачет	32	16	28		2		32									
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации	дифф.зачет	72	30	64		4		72									

	кулинарных полуфабрикатов																	
УП.01	Учебная практика			0		0												
ПП.01	Производственная практика	дифф.зачет		144		144			144									
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	экзамен	702	538	272	396	16	12	**582**	**120**								
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	дифф.зачет	38	16	32		6		34	4								
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	дифф.зачет	256	126	240		10		140	116								
УП.02	Учебная практика			0		0												
ПП.02	Производственная практика	дифф.зачет		396		396			396									
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	экзамен	326	236	128	180		12	**326**									
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки	дифф.зачет	32	12	32				32									

	к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	дифф.зачет	102	44	96				102									
УП.03	Учебная практика			0		0												
ПП.03	Производственная практика	дифф.зачет		180		180			180									
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	экзамен	296	190	128	144	6	12	**264**	**32**								
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	дифф.зачет	32	8	32				32									
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	дифф.зачет	108	38	96		6		76	32								
УП.04	Учебная практика			0		0												
ПП.04	Производственная практика	дифф.зачет		144		144			144									
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка**	экзамен	594	454	200	360	10	12	**548**	**46**								

	к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента																	
МДК.05.01	Организация приготовления к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	дифф.зачет	36	8	26		4		36	0								
МДК.05.02	Процессы приготовления,подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	дифф.зачет	186	86	174		6		140	46								
УП.05	Учебная практика			0		0												
ПП.05	Производственная практика	дифф.зачет		360		360			360									
ПМ.06$_{ц}$*	**Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий**	квалиф. экзамен	194	142	116	72		12		**194**								
МДК.06.01	Организация процесса приготовления, приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	дифф.зачет	80	46	80					80								
МДК.06.02	Моделирование рецептур хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием	дифф.зачет	36	24	36					36								

	специализированного программного обеспечения																	
УП.06	Учебная практика			0		0												
ПП.06	Производственная практика	дифф.зачет		72		72				72								
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**		36															
Итого:			5904	3086					612									

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	ОП.01 Основы микробиологии,физиологии питания, санитарии и гигиены	28	1.ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста», в связи с ужесточением требований санитарно-эпидемиологического контроля на предприятиях питания
2	ОП.10 Психология и этика профессиональной деятельности	42	1.ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для формирования личности профессионала, индивидуальной стратегии развития
3	ОП.11 Предпринимательская деятельность	36	1.ПОП-П/работодатель	Для формирования ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
4	ОП.12 Социальное питание	42	1.ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» и в соответствии с Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года

5	ОП.13 Технология трудоустройства	36	1.ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для формирования способности оперативное решать социально-профессиональные задачи
6	ОП.14 Технология блюд национальной кухни	36	1.ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для расширения знаний об особенностях национальных кухонь, формирования навыков приготовления блюд национальных кухонь
7	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	120	1.ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» добавлены темы по применению инновационного оборудования в процессе приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Современные тенденции в приготовлении в приготовлении сложной горячей кулинарной продукции.
8	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	32	1.ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» добавлены темы по работе на современном высокотехнологическом оборудовании
9	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	46	1.ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» добавлены темы по работе на современном высокотехнологическом оборудовании
10	ПМ.06 Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	194	1.ПОП-П/работодатель 2.ЦОМ/проект	Профессиональный модуль разработан по запросу работодателя ООО «УК Отели Юста», включающий производственную практику 72 часа.
Итого		612		-

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

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	- Соблюдать в процессе работы правила техники безопасности - Соблюдать правила личной гигиены в процессе работы. Соблюдать требования к внешнему виду - Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами - Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи - Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента - Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Производственная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	144	4	Овощной цех Мясо-рыбный цех Заготовочный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
2.	- Соблюдать в процессе работы правила техники безопасности - Соблюдать правила личной гигиены в процессе работы	Производственная практика ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом	180	6	Горячий цех Доготовочный цех Кулинарный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы

	- Соблюдать требования к внешнему виду - Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов, горячих соусов горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
3.	- Соблюдать в процессе работы правила техники безопасности - Соблюдать правила личной гигиены в процессе работы - Соблюдать требования к	Производственная практика ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	144	5	Холодный цех Доготовочный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы

	внешнему виду - Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов, холодных соусов, заправок, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - 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	потребителей, видов и форм обслуживания				
4.	- Соблюдать в процессе работы правила техники безопасности - Соблюдать правила личной гигиены в процессе работы - Соблюдать требований к внешнему виду - Организовывать подготовку	Производственная практика 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	108	7	Холодный цех Горячий цех Кондитерский цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы

	рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами -Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов, горячих десертов, холодных напитков, горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - 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					
5.	- Соблюдать в процессе работы правила техники безопасности - Соблюдать правила личной гигиены в процессе работы - Соблюдать требования к внешнему виду - Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Производственная практика 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	144	6	Мучной цех Кондитерский цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы

	в соответствии с инструкциями и регламентами -Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий -Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм - Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей					
6.	- Соблюдать в процессе работы правила техники безопасности - Соблюдать правила личной гигиены в процессе работы - Соблюдать требования к внешнему виду - Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Производственная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	396	7,8	Рабочее место руководителя структурного производственного отделения	Ответственный соответственно участку выполняемой работы

	обслуживания - Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями - 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.	- Соблюдать в процессе работы правила техники безопасности - Соблюдать правила личной гигиены в процессе работы - Соблюдать требования к внешнему виду - Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы - Готовить основные горячие и холодные супы - Готовить основные горячие и холодные соусы - Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий - Готовить простые и основные блюда из рыбы	Учебная практика Производственная практика ПМ.07 Выполнение работ по профессии «16675 Повар»	144 216	2,3 4	Овощной цех Мясной цех Горячий цех Холодный цех Заготовочный цех Доготовочный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы

	- Готовить простые и основные блюда из мяса - Готовить простые и основные блюда из домашней птицы - Готовить простые и основные блюда из яиц, творога - Готовить простые и основные холодные блюда и закуски - Готовить простые и основные десерты, холодные и горячие напитки - Готовить мучные блюда и хлебобулочные изделия					
8.	– Прохождение инструктажа по охране труда и пожарной безопасности на предприятии – Подготовка зала к обслуживанию: уборка, расстановка торгового оборудования - выполнение техник накрытия столов скатертями, складывание салфеток различной формы - подготовка столовой посуды и приборов к обслуживанию - проведение инвентаризации и хранения столового белья, посуды и приборов. – Выполнение предварительной сервировки столов к завтраку, обеду, ужину, бизнес-ланчу). Отработка навыков складывания гостевых салфеток для различных сервировок. – Обслуживание	Производственная практика ПМ.08 Выполнение работ по профессии 16399«Официант»	72	6	Торговый зал предприятия питания	Ответственный соответственно участку выполняемой работы

	посетителей в ресторане. Встреча, приветствие, размещение гостей за столом, подача меню. Передача заказа на производство через автоматизированную систему iiko – Приём, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций питания. – Выполнение работ по проведению подготовительных мероприятий при обслуживании участников конференций, съездов, приемов, делегаций, обслуживание проживающих в гостинице. – Обслуживание проживающих в гостинице по меню ресторана. – Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет по автоматизированной системе Iiko – Выполнение работ по проведению подготовительных работ и зала к обслуживанию шведского стола кофе –брейков. – Приготовление и оформление смешанных напитков (холодных и горячих) - работа на Iiko, операции, правила составления и сдачи реестра. – Выполнение видов					

	расчетов с потребителями – Соблюдение правил профессионального этикета. Соблюдение правил личной гигиены					

5.4. Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август				Всего, ак.ч.
	Порядковые номера недель учебного года																																																				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
1	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	П	П	ПА	ПА	к	к	к	к	к	к	к	к	к	1476
2	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	П	П	П	П	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	ПА	П	П	П	П	П	к	к	к	к	к	к	к	к	1512
3	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	П	П	П	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	ПА	П	П	П	П	к	к	к	к	к	к	к	к	к	1476
4	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	ПА	П	П	П	П	П	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	ПА	П	П	П	П	Г	Г	Г	Г	Г	Г										1476

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего			
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	
1 курс																						
…																						
Всего																						

Обозначения и сокращения:

36 – обучение по модулям и дисциплинам; ПА – промежуточная аттестация (ПА) (36 ак.ч. в неделю); П – практики (36 ак.ч. в неделю);

к – каникулы; Г – государственная итоговая аттестация (ГИА) (36 ак.ч. в неделю).

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 и дисциплины 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 «УК «Отели Юста», при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики;

– включает в себя занятия 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 2-4 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 «УК «Отели Юста» 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:

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров

Технического оснащения и организации рабочего места

Экономических и правовых основ профессиональной деятельности

Основ калькуляции и учета/Социального питания

Основы безопасности жизнедеятельности/Охраны труда

Иностранного языка в профессиональной деятельности

Предпринимательской деятельности

Психологии и этики профессиональной деятельности/Психологии личности и профессионального самоопределения

Технологии кулинарного и кондитерского производства/Технологии блюд национальной кухни

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Мастерская «Кондитерского дела»

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Спортивный зал

Учебный тир

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 дистанционные образовательные технологии (ООД.01 Русский язык, ООД.02 Литература, ООД.03 История, ООД.04 Обществознание, ООД.05 География, ООД.06 Иностранный язык, ООД.07 Математика, ООД.08 Информатика, ООД.09 Физическая культура, ООД.10 Основы безопасности жизнедеятельности, ООД.11 Физика, ООД.12 Химия, ООД.13 Биология, ООД.14 Ведение в отрасль, ООД.15 Индивидуальный проект, ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, ОП.05 Основы калькуляции и учета, ОП.06 Охрана труда, ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности, ОП.09 Физическая культура, ОП.10 Психология и этика профессиональной деятельности, ОП.11 Предпринимательская деятельность, ОП.12 Социальное питание, ОП.13 Технология трудоустройства, ОП.14 Технология блюд национальной кухни, ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, ПМ.06 Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий.

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), и 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 в ООО «УК «Отели Юста», 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	Лик Андрей Владимирович	ООО «Вкусное место»	Шеф-кондитер	6 лет
2	Корнильцева Анна Александровна	ИП Бурков А.В.	Технолог-менеджер	6 лет
3	Якушев Антон Александрович	ООО «ОГОГО»	Шеф-повар	20 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».

№ п/п	Составляющие базовых нормативов затрат	Сумма с учетом территориальных коэффициентов, тыс. рублей
1	Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда педагогических и других работников образовательной организации, непосредственно связанных с оказанием государственной услуги, включая страховые взносы по единому страховому тарифу, страховые взносы на обязательное социальное страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний в соответствии с трудовым законодательством и иными нормативными правовыми актами,	41,99

	содержащими нормы трудового права	
2	Затраты на приобретение материальных запасов и на приобретение движимого имущества (основных средств и нематериальных активов), не отнесенного к особо ценному движимому имуществу и используемого в процессе оказания государственной услуги, с учетом срока его полезного использования, а также затраты на аренду указанного имущества	3,54
3	Затраты на приобретение материальных запасов для проведения практических занятий и приобретения сырья для проведения занятий	4,67
4	Затраты на приобретение учебной литературы, периодических изданий, издательских и полиграфических услуг, электронных изданий, непосредственно связанных с оказанием соответствующей государственной услуги	0,24
5	Затраты на организацию учебной и производственной практики, в том числе затраты на проживание и оплату суточных для обучающихся, проходящих практику, и сопровождающих их работников образовательной организации, за исключением затрат на приобретение транспортных услуг	30,51
6	Затраты на. повышение квалификации педагогических работников, в том числе связанные с наймом жилого помещения и дополнительные расходы, связанные с проживанием вне места постоянного жительства (суточные) педагогических работников на время повышения квалификации, за исключением затрат на приобретение транспортных услуг	0,16
7	Затраты на проведение периодических медицинских осмотров	0,2
8	Затраты на коммунальные услуги, в том числе затраты на холодное и горячее водоснабжение и водоотведение, теплоснабжение, электроснабжение, газоснабжение и котельно-печное топливо	4,87
9	Затраты на содержание объектов недвижимого имущества (в том числе затраты на арендные платежи), на содержание объектов особо ценного движимого имущества	1,81
10	Затраты на приобретение услуг связи, в том числе затраты на местную, междугороднюю и международную телефонную связь, интернет	0,21
11	Затраты на приобретение транспортных услуг, в том числе на проезд педагогических работников до места прохождения повышения квалификации и обратно, на проезд до места прохождения практики и обратно для обучающихся, проходящих практику, и сопровождающих их работников образовательной организации	0,01
12	Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда работников образовательной организации, которые не принимают непосредственного участия в оказании государственной услуги (административно-хозяйственного, учебно-вспомогательного персонала и иных работников, осуществляющих вспомогательные функции), включая страховые взносы по единому страховому тарифу, страховые взносы на	18,12

	обязательное социальное страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний в соответствии с трудовым законодательством и иными нормативными правовыми актами, содержащими нормы трудового права	
13	Затраты на организацию культурно-массовой, физкультурной и спортивной, оздоровительной работы со студентами	0,08
	ИТОГО БАЗОВЫЕ НОРМАТИВЫ ЗАТРАТ	106,41

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

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента..... .....
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента..... .....
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента..... .....
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента..... .....
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента..... .....
ПМ.06 Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий..... .....

2024 г.

Приложение 1.1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 4

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 4

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 4

2. Структура и содержание профессионального модуля.....4

2.1. Трудоемкость освоения модуля 4

2.2. Структура профессионального модуля 5

2.3. Содержание профессионального модуля 6

2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено) 7

... 7

3. Условия реализации профессионального модуля.....8

3.1. Материально-техническое обеспечение 8

3.2. Учебно-методическое обеспечение 8

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....8

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
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 1	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
Уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 236

в том числе в форме практической подготовки – 190 часов

Из них на освоение МДК – 80 часов,
практики, в том числе учебная - 0 часов
производственная – 144 часа.
Промежуточная аттестация 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе				
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*
ПК 1.1-1.4 ОК 1 – ОК 05	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	**62**	52	**26**	**16**	-	2	**-**	**36**
ПК 1.1-1.4 ОК 1 – ОК 05	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрика	162	138	**54**	**30**	-	4	**-**	108

	тов								
	Учебная практика	**-**	-	**-**	-	-	-	**-**	**-**
	Производственная практика	**144**	-	**-**	-	-	-	**-**	**144**
	Промежуточная аттестация	**12**							
	Всего:	***236***	***190***	***80***	***46***	**-**	***6***	**-**	***144***

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	**2**	**3**	**4**	**5**
МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов				
Тема 1. Организация рабочего места для приготовления и хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.				
1	**Тема 1.1 Организация рабочего места для кулинарной обработки овощей и грибов**	**Содержание учебного материала** Требование к рабочему месту повара для кулинарной обработки овощей и грибов Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки овощей и грибов. **Домашнее задание № 1** В рабочей тетради составить алгоритм действия повара перед началом кулинарной обработки овощей и грибов	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 11
2	**Тема 1.2 Организация рабочего места для кулинарной обработки рыбы,**	**Содержание учебного материала** Требование к рабочему месту повара для кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья **Домашнее задание № 2**	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК

	нерыбного водного сырья	В рабочей тетради составить алгоритм действия повара перед началом кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья		11
3	**Тема 1.3** **Пр№1** **Анализ санитарных требований при работе с рыбой, нерыбным водным сырьем**	**Содержание учебного материала** Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса работы с рыбой и нерыбным водным сырьём. Очистка, пластование, приготовления полуфабрикатов. **Домашнее задание № 3** На Формате А4 сделать алгоритм – памятку с перечнем Санитарно – гигиенических требований при работе с рыбой, нерыбного водного сырья	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 11
4	**Тема 1.4** **Организация рабочего места для кулинарной обработки мяса, дичи, кролика**	**Содержание учебного материала** Требование к рабочему месту повара для кулинарной обработки мяса Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки мяса **Домашнее задание № 4** В рабочей тетради составить алгоритм действия повара перед началом кулинарной обработки мяса	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 11
5	**Тема 1.5** **Организация рабочего места для кулинарной обработки домашней птицы**	**Содержание учебного материала** Требование к рабочему месту повара для кулинарной обработки домашней птицы Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки домашней птицы **Домашнее задание № 5** В рабочей тетради составить алгоритм действия повара перед началом кулинарной обработки домашней птицы	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 11
6	**Тема 1.6** **Пр№2** **Анализ санитарных требований при работе с мясной продукцией**	**Содержание учебного материала** Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу работы с мясной продукцией. Подготовка сырья, приготовление полуфабрикатов **Домашнее задание № 6** На Формате А4 сделать алгоритм – памятку с перечнем Санитарно-гигиенических требований при работе с мясной продукцией.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 11
7	**Тема 1.7** **Пр№3** **Проанализировать процессы, происходящие**	**Содержание учебного материала** Физико-химические процессы, происходящие в овощах при тепловой обработки **Домашнее задание № 7** На формате А4 составить памятку процессов, происходящих в овощах при	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК

	в овощах при тепловой обработки	тепловой обработки		11
8	**Тема 1.8** **Пр№4** **Проанализировать процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы, нерыбных продуктов моря**	**Содержание учебного материала** Физико-химические процессы, происходящие при механической и тепловой обработке рыбы, нерыбных продуктов моря **Домашнее задание № 8** На формате А4 составить памятку процессов, происходящих при обработке рыбы, нерыбных продуктов моря	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 11
9	**Тема 1.9** **Пр№5** **Проанализировать процессы, происходящие при тепловой обработке мяса, субпродуктов.**	**Содержание учебного материала** Физико-химические процессы, происходящие при механической и тепловой обработке мяса, субпродуктов **Домашнее задание № 9** На формате А4 составить памятку процессов, происходящих при обработке мяса, субпродуктов	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 11
10	**Тема 1.10** **Пр№6** **Проанализировать процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи, кролика.**	**Содержание учебного материала** Физико-химические процессы, происходящие при механической и тепловой обработке птицы, дичи, кролика **Домашнее задание № 10** На формате А4 составить памятку процессов, происходящих при обработке птицы, дичи, кролика	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 11
11	**Тема 1.11** **Пр№7** **Рассмотреть условия хранения сырья и полуфабрикатов**	**Содержание учебного материала** Студенты делятся на подгруппы по 3-4 человека, им выдаются картинки холодильников и перечень сырья и полуфабрикатов. Им нужно будет распределить сырье и полуфабрикаты по условиям хранения и указать сроки хранения. После выполнения работа обсуждается с преподавателем. **Домашнее задание № 11** На формате А4 составить памятку «Правила хранения сырья и полуфабрикатов»	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 11
12	**Тема 1.12** **Пр№8** **Разработка алгоритма транспортировки сырья**	**Содержание учебного материала** Санитарно-гигиенические требования к транспортировке различного сырья и полуфабрикатов. Температурный режим и правила хранения. **Домашнее задание № 12**	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК

<table>
<tr><td></td><td>и полуфабрикатов</td><td>На Формате А4 сделать алгоритм – памятку с перечнем Санитарно-гигиенических требований к транспортировке сырья и полуфабрикатов.</td><td></td><td>11</td></tr>
<tr><td></td><td>Консультация</td><td>Повторение пройденного материала по организации заготовочных цехов на предприятиях общественного питания, правил и условий хранения и транспортировки сырья.</td><td>2</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="5">МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</td></tr>
<tr><td colspan="5">Тема 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов из овощей и грибов</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Тема 1.1
Классификация, ассортимент, методы Обработки овощей и грибов</td><td>Содержание учебного материала
Классификация основных видов овощей и грибов, ассортимент и методы обработки (сортирование, промывание, очистка, сушка, замачивание, удаление горечи)
Способы минимизации отходов при обработке овощей и грибов.
Правила хранения подготовленных овощей и грибов в свежем, охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
Домашнее задание № 1
Составить таблицу «Классификация овощей и грибов по группам» выполняется на листе форматом А4
<table>
<tr><td>№ п\п</td><td>Группа овощей</td><td>Название овощей</td><td>Куда используются</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 11</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Тема 1.2
Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов</td><td>Содержание учебного материала
Ассортимент полуфабрикатов из овощей и грибов.
Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из овощей, для варки, жарки, припускание, запекания.
Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из овощей.
Домашнее задание № 2
Составить таблицу «Условия и сроки хранения полуфабрикатов из овощей и грибов» выполняется на листе форматом А4 (вкладывается в рабочую папку)
<table>
<tr><td>№ п\п</td><td>Название полуфабриката</td><td>Сроки и условия хранения</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 11</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>3</td><td>Тема 1.3
Технологический процесс фарширования овощей и грибов</td><td>Содержание учебного материала
Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Студент должен рассчитать массу основного сырья и дополнительных ингредиентов к приготовлению фаршированных овощей и грибов. Описать требования к качеству и правила подачи.
После выполнения работа обсуждается с преподавателем.
Домашнее задание № 3
Составить технологическую схему приготовления фаршированных полуфабрикатов из овощей и грибов.</td><td>2</td><td>ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 11</td></tr>
<tr><td colspan="5">Тема 2. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Тема 2.1
Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом</td><td>Содержание учебного материала
Последовательность и правила обработки рыбы с костным скелетом для приготовления: обработанной рыбы в целом (с разрезанием брюшка и без разрезания) и пластованном виде, филе без кожи, филе с кожей, обработанной мелкой рыбы.
Требования к качеству обработанной рыбы с костным скелетом.
Домашнее задание № 4
На формате А4 составить схемы разделки рыбы на:
✓ Филе без кожи
✓ Филе с кожей</td><td>2</td><td>ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 11</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Тема 2.2
Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</td><td>Содержание учебного материала
Технология приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Подборка пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
Домашнее задание № 5
Составление таблицы: «Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы». Таблица составляется в рабочей тетради.<table><tr><td>№ п\п</td><td>Название полуфабриката из рыбы</td><td>Требование к качеству</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 11</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>6</td><td>Тема 2.3
Пр№1
Разработать алгоритм приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд</td><td>Содержание учебного материала
Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы порционными кусками. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы
Домашнее задание № 6
На формате А4 составить технологические схемы процесса приготовления полуфабриката фаршированной рыбы целиком, батонами, порционными кусками.</td><td>2</td><td>ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 11</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Тема 2.4
Методы обработки нерыбных продуктов моря.</td><td>Содержание учебного материала
Последовательность и правила обработки нерыбных продуктов моря. Технология приготовления блюд с нерыбными продуктами моря. Основные критерии оценки качества подготовленных блюд из нерыбных продуктов моря. Условия и сроки хранения.
Домашняя работа № 7
Из сборника рецептур выбрать блюда с использованием нерыбных продуктов моря, составить технологическую схему. Работа выполняется в рабочих тетрадях.</td><td>2</td><td>ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 11</td></tr>
<tr><td colspan="5">Тема 3. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Тема 3.1
Основные характеристики и пищевая ценность мясного сырья, мяса птицы</td><td>Содержание учебного материала
Пищевая ценность мяса, птицы, дичи. Строение тканей мяса, птицы, дичи, их влияние на пищевую ценность и кулинарное использование. Признаки доброкачественности мяса, птицы, дичи. Методы определения качества поступившего сырья. Условия и сроки хранения мяса, птицы, дичи. Требования к безопасности хранения мяса, птицы, дичи.
Домашнее задание № 8
Составить таблицу «Условия и сроки хранения мясного сырья» (вкладывается в рабочую папку)
<table>
<tr><th>№ п\п</th><th>Название полуфабриката</th><th>Сроки и условия хранения</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 11</td></tr>
</table>

9	**Тема 3.2** **Методы приготовления полуфабрикатов из мясного сырья, мяса птицы**	**Содержание учебного материала** Измельчение на мясорубке, вымешивание рубленной и котлетной массы, выбивание котлетной массы, формовка изделий из рубленной и котлетной массы. Технология приготовления рубленой массы из субпродуктов и мяса для приготовления купат, колбасных изделий и зельца. **Домашнее задание № 9** На листах формата А4 составить технологические схемы приготовления основных полуфабрикатов из мясного сырья.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 11
10	**Тема 3.3** **Обработка, подготовки домашней птицы, дичи, кролика**	**Содержание учебного материала** Методы обработки и подготовки домашней птицы, дичи. Методы обработки и подготовки кролика. Последовательность технологических операций обработки и подготовки домашней птицы, дичи, кролика. Методы обработки и подготовки домашней птицы, дичи, кролика для приготовления блюд. Способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы, дичи, кролика для приготовления блюд. **Домашнее задание № 10** На листах форматом А4 составить схемы последовательности технологических операций обработки и подготовки домашней птицы, дичи, кролика	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 11
11	**Тема 3.4** **Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика**	**Содержание учебного материала** Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из птицы целыми тушками. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика. Технологический процесс приготовления рубленой массы из птицы, дичи, полуфабрикаты из них. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из птицы, дичи. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из птицы, дичи **Домашнее задание № 11** На формате А4 составить технологические схемы процесса приготовления рубленой массы из птицы.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 11
12	**Тема 3.5** **Пр№2** **Анализ способов приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи,**	**Содержание учебного материала** Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Студент должен рассчитать массу основного сырья и дополнительных ингредиентов к приготовлению полуфабрикатов из мяса. Описать требования к качеству и правила подачи. После выполнения работа обсуждается с преподавателем.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 11

	кролика	**Домашнее задание № 12** На формате А4 составить технологические схемы приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика.		
13	**Тема 3.6** **Пр№3** **Разработать алгоритм приготовления кнельной масс**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления кнельной массы из разных видов мяса. Роль отдельных компонентов. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении. Правила выбора специй. Требования к качеству. **Домашнее задание № 13** На формате А4 составить памятку приготовления кнельной массы из разных видов мяса. Правила выбора ингредиентов и требования к качеству.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 11
Лабораторные работы				
1	**Лр №1** **Обработка овощей и грибов. Способы простой и сложной нарезки.**	**Содержание учебного материала** Отработка способов и видов нарезки овощей и грибов Приготовление простых полуфабрикатов из овощей и грибов для блюд разнообразного ассортимента. Органолептическая проверка качества готового блюда	4	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 11
2	**Лр №2** **Приготовление полуфабрикатов из овощей.**	**Содержание учебного материала** Приготовление простых полуфабрикатов из овощей и грибов для блюд разнообразного ассортимента. Приготовление начинок для фарширования овощей и грибов. Органолептическая проверка качества готового блюда	4	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 11
3	**Лр №3** **Обработка рыбы. Разделка рыбы с костным скелетом.**	**Содержание учебного материала** Обработка рыбы с костным скелетом для приготовления: обработанной рыбы в целом (с разрезанием брюшка и без разрезания) и пластованном виде, филе без кожи и костей, филе с кожей, без костей. Органолептическая проверка качества готового блюда.	4	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 11
4	**Лр №4** **Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд**	**Содержание учебного материала** Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд: фаршированные рыбы целиком, батонами, порционными кусками. Органолептическая проверка качества готового блюда.	4	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 11

5	**Лр № 5** **Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложных блюд**	**Содержание учебного материала** Выполнение комплексного задания по приготовлению полуфабрикатов из корейки, лопатки, грудинки для сложных блюд. Приготовление рулетов из мясного сырья. Органолептическая оценка полуфабрикатов.	4	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 11
6	**Лр № 6** **Приготовление полуфабрикатов из птицы для сложных блюд.**	**Содержание учебного материала** Приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из птицы. Технологический процесс приготовления рубленой и массы из птицы, дичи, полуфабрикаты из них. Приготовление котлетной массы и изделий из нее. Органолептическая проверка готовых блюд.	4	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 11
	Консультация	**Подведение итогов по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов различного ассортимента**	4	
Производственная практика **Виды работ** Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования. 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 Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты Выбор способов обработки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии заказа. Выбор способов формовки, приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разными методами.				

Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Хранение 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 Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). 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				
	Консультации	**Подготовка к экзамену по профессиональному модулю.**	**6**	
	Экзамен		**6**	
		Всего	**236**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана», *о*снащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики , оснащеннаые в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/

3.2.2. Основные электронные издания

1. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

3.2.3 Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2019, 12 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 01.01.2016. М.: Стандартинформ, 2019, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 01.01.2015. М.: Стандартинформ, 2020, 10 с.

4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015 – М.: Стандартинформ, 2019, 10 с.

5. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022)

6. 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.

3.3 Формы проведения занятий по модулю:

- активная учебная лекция;
- ситуационный анализ;
- метод учебных проектов;
- деловая игра;
- дискуссия.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, контрольных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля[1]	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – 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 повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнениye 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 сырья, продуктов, готовых	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертнное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по

[1] В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

	полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготавки 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 правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. **ПК 1.3**. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. **ПК 1.4**. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфбрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических	

	и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– 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	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораорных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; –заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертнное наблюдение и оценка в процессе выполнения: –практических заданий на зачете/экзамене по МДК; –заданий экзамена по модулю; –экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– 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 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участиея в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	

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; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружаю-	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	
щей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– 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	

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Методы оценки***

МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		
Знания - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; - *нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);* - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; - виды, назначение, правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; - виды, назначение технологического оборудования производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; - способы правки кухонных ножей	Оценка результатов 61% правильных ответов. Оценка процесса. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями	Письменное тестирование. Собеседование. Экзамен.

Умения - визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты; - проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; - включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов; - рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на Практике.
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
Знания - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. - правила оформления заявок на склад;	Оценка процесса. 61%правильных ответов. Оценка результатов.	Письменное тестирование. Собеседование.

- виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов; правила обращения с тарой поставщика; - ответственность за сохранность материальных ценностей; - правила поверки весоизмерительного оборудования; - правила приема продуктов по количеству и качеству; - правила снятия остатков на рабочем месте; - правила проведения контрольного взвешивания продуктов; - требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними - *нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания(ПС)* - методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - способы сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, продуктов; - способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей; - способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов в процессе обработки и хранения; - санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов; - формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов - правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; - способы упаковки, складирования пищевых продуктов; - виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов; - требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - регламенты, стандарты, в том числе систему анализа, оценки и управления опасными	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями	Экзамен

факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов - 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; - *нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);* - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; - правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов; - техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; - правила заполнения этикеток; - правила складирования упакованных полуфабрикатов; - правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; - требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов; - *нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);* - ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин, правила осуществления		

кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными денежными средствами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - правила, техника общения, ориентированная на потребителя		
Умения - оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; - своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота; - сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; - проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; - обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; - пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; - осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами; - использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья; - безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья; - *применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию (ПС);* - распознавать недоброкачественные продукты; - владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья; - рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке; - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке;	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике

- выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов; - обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования; - удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; - выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами и эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья-различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; - соблюдать правила утилизации непищевых отходов; - выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья; - осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов; - выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи, кролика; - соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов; - соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании; - безопасно использовать оборудование для упаковки-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов; - выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; - владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты; - править кухонные ножи; - нарезать, измельчать рыбу, мясо, птицу кролика вручную или механическим способом; - порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;		

- выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; - соблюдать санитарно- гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости; - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; - *применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию (ПС);* - проверять качество полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; - выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; - эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации; - обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; - соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); - применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; - *применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию (ПС);* - рассчитывать стоимость полуфабрикатов; -вести учет реализованных полуфабрикатов; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными денежными средствами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции		

Приложение 1.2

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 4

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 4

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 4

2. Структура и содержание профессионального модуля.....4

2.1. Трудоемкость освоения модуля 4

2.2. Структура профессионального модуля 5

2.3. Содержание профессионального модуля 6

2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено) 7

... 7

3. Условия реализации профессионального модуля.....8

3.1. Материально-техническое обеспечение 8

3.2. Учебно-методическое обеспечение 8

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....8

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, базовой подготовки (укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

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

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

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

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Владеть навыками:	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.

Уметь:	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого цоформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
Знать:	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего часов 632
в том числе в форме практической подготовки 510 часов
Из них на освоение МДК 224 часов
в том числе самостоятельная работа 12 часов
практики, в том числе учебная 0 часов
производственная 396 часов
Промежуточная аттестация 12 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

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

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
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 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)[2]	Самостоятельная работа[3]	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*		*7*	*8*	*9*	*10*
ПК 2.1-2.8 ОК 01-11	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	**92**	**82**	**20**	**10**	**-**	**2**	**-**	**-**	**72**
ПК 2.1–2.8 ОК 01-11	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий. закусок	**528**	**428**	**204**	**104**	**-**	**10**	**6**	**-**	**324**
	Учебная практика	**0**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
	Производственная практика	**396**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**396**
	Промежуточная аттестация	**12**	**-**	**-**	**-**	**-**		**-**		
	Всего:	**632**	**-**	**224**	**114**	**-**	**12**	**6**	**-**	**396**

[2] Для специальностей.

[3] *Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.*

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий. закусок				
Тема 1. Организация работы и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению бульонов, отваров, супов				
1	**Тема 1.1** **Организация рабочего места повара в горячем цехе**	**Содержание учебного материала** Требования к организации рабочего места повара при приготовлении бульонов, отваров, супов. Характеристика основного оборудования, посуды, инвентаря и инструментов для приготовления бульонов, отваров, супов. Виды, назначение, технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления и хранения готовых бульонов, отваров, супов. Правила подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Правила работы и техника безопасности. **Домашняя работа № 1** На формате А4 составить памятку по охране труда и технике безопасности работы в горячем цеху.	2	ПК 2.1 ОК 01- ОК 11
2	**Тема 1.2** **Пр № 1** **Охрана труда в горячем цехе**	**Содержание материала** Студенты разбиваются на подгруппы по два человека, им выдаются производственные ситуации по охране труда, при работе в горячем цехе, нужно будет объяснить правильность или не правильность действий. **Домашнее задание № 2** Повторить виды инструктажей	2	ПК 2.1 ОК 01- ОК 11
3	**Тема 1.3** **Санитарно-гигиенические требования в горячем цехе**	**Содержание учебного материала** Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации. **Домашняя работа № 3** На формате А4 составить памятку «санитарно – гигиенические требования в горячем цеху». Расписать по пунктам санитарные условия	2	ПК 2.1 ОК 01- ОК 11

		работы с начала рабочего дня до окончания рабочего дня.		
4	**Тема 1.4** **Пр № 2** **Санитарные требования при приготовлении бульонов, отваров, супов**	**Содержание учебного материала** Студенты разбиваются на подгруппы по 2 человека и составляют карточки по основным требованиям санитарно – гигиенических норм и требованиям в горячем цеху к повару, техническому оснащению при приготовлении бульонов, отваров, супов. Выполненное задание обсуждается с преподавателем. **Домашняя работа № 4** Повторить санитарные требования при приготовлении бульонов, отваров, супов	2	ПК 2.1 ОК 01- ОК 11
Тема 2. Организация работы и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению горячих соусов				
5	**Тема 2.1** **Техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов**	**Содержание учебного материала** Характеристика основного оборудования, посуды, инвентаря и инструментов для приготовления горячих соусов. Правила работы и техник безопасности. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления и хранения горячих соусов. Правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. **Домашнее задание № 5** На формате А4 составить памятку по технике безопасности при работе на оборудование для приготовления горячих соусов. Перед началом работы. Во время работы. По окончанию работы.	2	ПК 2.1, 2.4 ОК 01- ОК 11
6	**Тема 2.2** **Пр № 3 Санитарные требования при приготовлении горячих соусов**	**Содержание учебного материала** Студенты разбиваются на подгруппы по 2 человека и составляют карточки по основным требованиям санитарно – гигиенических норм и требованиям в горячем цеху к повару, техническому оснащению при приготовлении горячих соусов Выполненное задание обсуждается с преподавателем. **Домашняя работа № 6** Повторить санитарные требования при приготовлении горячих соусов	2	ПК 2.1, 2.4 ОК 01- ОК 11
Тема 3. Организация работы и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению горячих блюд, кулинарных закусок				

7	**Тема 3.1** **Организация рабочего места для приготовления горячих блюд и закусок**	**Содержание учебного материала** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления и хранения горячих блюд и закусок. Правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей, электроплит. Организация и правила хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Сроки и условия хранения, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. **Домашняя работа № 7** В рабочей тетради составить памятку по технике безопасности при работе по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в отварном, припущенном, жареном, тушеном, запечённом виде	2	ПК 2.1, 2.5 ОК 01-ОК 11
8	**Тема 3.2** **Пр № 4** **Техника безопасности при работе на тепловом оборудовании**	**Содержание учебного материала** Студенты в рабочих тетрадях составляют карточки по технике безопасности при работе на тепловом оборудовании вовремя приготовления горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Выполненное задание обсуждается с преподавателем. **Домашнее работа № 8** Повторить технику безопасности при работе на тепловом оборудовании	2	ПК 2.1 ОК 01-ОК 11
9	**Тема 3.3** **Пр № 5** **Принципы составления меню**	**Содержание учебного материала** Виды меню, основные правила и принципы составления меню. Основные правила и принципы составления фрагмента меню для горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. **Домашняя работа № 9** Повторить принцип составления фрагмента меню для горячих блюд и закусок	2	ПК 2.1 ОК 01-ОК 11
		Самостоятельная работа № 1	2	ПК 2.1

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Составить презентацию на тему «Модель горячего цеха»</td><td></td><td>ОК 01-
ОК 11</td></tr>
<tr><td colspan="5">МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</td></tr>
<tr><td colspan="5">2 курс
I семестр</td></tr>
<tr><td colspan="5">Тема 1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров, заправочных супов</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Тема 1.1
Классификация бульонов и отваров</td><td>Содержание учебного материала
Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Технология приготовления бульонов и отваров. Правила, режима варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. Правила подачи бульонов и отваров. Требования к качеству.
Домашняя работа № 1
На формате А4 заполнить таблицу «Бульоны и отвары»
<table>
<tr><td>№п\п</td><td>Название бульонов и отваров</td><td>Требование к качеству</td><td>Правила подачи</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ПК 2.2
ОК 01-
ОК 11</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Тема 1.2
Классификация заправочных супов</td><td>Содержание учебного материала
Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Технология приготовления заправочных супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам. Правила подачи заправочных супов. Требования к качеству.
Домашняя работа №2
На формате А4 заполнить таблицу «Заправочные супы»
<table>
<tr><td>№п\п</td><td>Название заправочных супов</td><td>Требование к качеству</td><td>Правила подачи</td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ПК 2.3
ОК 01-
ОК 11</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td><table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>3</td><td>Тема 1.3
Классификация супов – пюре</td><td>Содержание учебного материала
Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подачи супов – пюре. Требования к качеству.
Домашняя работа № 3
На формате А4 заполнить таблицу «Супы – пюре»<table><tr><td>№п\п</td><td>Название супов</td><td>Требование к качеству</td><td>Правила подачи</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ПК 2.3
ОК 01-
ОК 11</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Тема 1.4
Классификация прозрачных супов</td><td>Содержание учебного материала
Прозрачные супы: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Технология приготовления прозрачных супов. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подачи прозрачных супов.
Домашняя работа № 4
На формате А4 заполнить таблицу «Прозрачные супы»<table><tr><td>№п\п</td><td>Название супов</td><td>Требование к качеству</td><td>Правила подачи</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ПК 2.3
ОК 01-
ОК 11</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Тема 1.5
Классификация холодных супов</td><td>Содержание учебного материала
Классификация, ассортимент, пищевая ценность холодных супов. Технология приготовления холодных супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Правила подачи холодных супов.
Домашняя работа № 5
На формате А4 заполнить таблицу «Холодные супы»<table><tr><td>№п\п</td><td>Название супов</td><td>Требование к качеству</td><td>Правила подачи</td></tr></table></td><td>2</td><td>ПК 2.3
ОК 01-
ОК 11</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td><table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>6</td><td>Тема 1.6
Классификация сладких супов</td><td>Содержание учебного материала
Классификация, ассортимент, пищевая ценность сладких супов. Технология приготовления сладких супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Правила подачи сладких супов.
Домашняя работа № 6
На формате А4 заполнить таблицу «Сладкие супы»<table><tr><td>№п\п</td><td>Название супов</td><td>Требование к качеству</td><td>Правила подачи</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ПК 2.3
ОК 01-
ОК 11</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Тема 1.7
Классификация молочных супов</td><td>Содержание учебного материала
Ассортимент молочных супов, пищевая ценность, значение в питании. Технология приготовления молочных супов. Правила выбора, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подачи молочных супов.
Домашняя работа № 7
На формате А4 заполнить таблицу «Молочные супы»<table><tr><td>№п\п</td><td>Название супов</td><td>Требование к качеству</td><td>Правила подачи</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ПК 2.3
ОК 01-
ОК 11</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Тема 1.8
Пр№ 1
Расчет основного сырья для приготовления супов</td><td>Содержание учебного материала
Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Студент должен рассчитать массу основного сырья и дополнительных ингредиентов к пройденным супам. Описать требования к качеству и правила подачи.
Выполненное задание обсуждается с преподавателем.
Домашняя работа № 8
Повторить расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов к супам</td><td>2</td><td>ПК 2.3
ОК 01-
ОК 11</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="5">Тема 2 Приготовление, назначение, подготовка к реализации соусов</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Тема 2.1
Классификация горячих соусов</td><td>Содержание учебного материала
Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства
Домашняя работа № 9
На формате А4 заполнить таблицу «Горячие соусы»<table><tr><td>№п\п</td><td>Название соусов</td><td>Требование к качеству</td><td>Правила подачи</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ПК 2.4
ОК 01-ОК 11</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Тема 2.2
Технология приготовления горячих соусов</td><td>Содержание учебного материала
Методы приготовления основных горячих соусов: смешивание, взбивание, варка на медленном огне, процеживание, измельчение, растирание, настаивание, порционирование, прогревание.
Технология приготовления основных горячих соусов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта. Правила подачи основных горячих супов. Требования к качеству.
Домашняя работа № 10
В рабочих тетрадях составить 3 технологические схемы горячих соусов</td><td>2</td><td>ПК 2.4
ОК 01-ОК 11</td></tr>
<tr><td>11</td><td>Тема 2.3
Классификация холодных соусов</td><td>Содержание учебного материала
Характеристика холодных соусов.
Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и к основным холодным соусам.
Домашняя работа № 11
На формате А4 заполнить таблицу «Холодные соусы»<table><tr><td>№п\п</td><td>Название соусов</td><td>Требование к качеству</td><td>Правила подачи</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ПК 2.4
ОК 01-ОК 11</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Тема 2.4</td><td>Содержание учебного материала</td><td>2</td><td>ПК 2.4</td></tr>
</table>

	Технология приготовления холодных соусов	Технология приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок для салатов (винегрета, на основе уксуса, растительного масла и горчицы). Методы приготовления основных холодных соусов. Порядок и последовательность введения компонентов при приготовлении основных холодных соусов. Технология приготовления основных холодных соусов. Требование к качеству, правила подачи. **Домашняя работа № 12** В рабочих тетрадях составить 3 технологические схемы холодных соусов		ОК 01-ОК 11
13	**Тема 2.5** **Пр № 2** **Расчет основного сырья для приготовления соусов**	**Содержание учебного материала** Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Студент должен рассчитать массу основного сырья и дополнительных ингредиентов к горячим и холодным соусам. Описать требования к качеству и правила подачи. **Домашняя работа № 13** Повторить расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов к горячим и холодным соусам	2	ПК 2.4 ОК 01-ОК 11
Тема 3 Приготовление, назначение, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов				
14	**Тема 3.1** **Ассортимент простых и основных блюд из овощей.**	**Содержание учебного материала** Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к простым и основным блюдам из овощей. **Домашняя работа № 14** На формате А4 составить памятку по обработке овощей для основных блюд.	2	ПК 2.5 ОК 01-ОК 11
15	**Тема 3.2** **Методы приготовления припущенных овощей**	**Содержание учебного материала** Методы приготовления овощей: припускание. Технология приготовления простых и основных блюд из припущенных овощей: капусты брюссельской припущенной; капусты цветной припущенной; смеси овощей в молочном соусе. Температурный и санитарный режим приготовления блюд из припущенных овощей. Варианты оформления простых и основных блюд	2	ПК 2.5 ОК 01-ОК 11

		из овощей для подачи в виде блюда и гарнира Требования к качеству простых и основных блюд из припущенных овощей. Правила подачи. **Домашняя работа № 15** На формате А 4 составить 3 схемы приготовления припущенных овощей		
16	**Тема 3.3** **Методы приготовления жареных овощей**	**Содержание учебного материала** Методы приготовления овощей: жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка во фритюре, жарка на гриле и плоской поверхности, протирание, смешивание, формовка, порционирование. Температурный и санитарный режим жарки овощей. **Домашняя работа № 16** На форматах А 4 составить 3 схемы по методам приготовления жаренных овощей**.**	2	ПК 2.5 ОК 01- ОК 11
17	**Тема 3.4** **Пр № 3** **Расчет основного сырья для приготовления блюд из овощей**	**Содержание учебного материала** Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Студент должен рассчитать массу основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из овощей. Описать требования к качеству и правила подачи. **Домашняя работа № 17** Повторить расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из овощей	2	ПК 2.5 ОК 01- ОК 11
18	**Тема 3.5** **Технология приготовления блюд из жареных овощей**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления простых и основных блюд из жареных овощей: картофеля жареного из отварного; перца сладкого жаренного; помидоров жареных; баклажанов жареных; кабачков жареных; жареных овощных изделий (котлеты, зразы, шницеля); котлет морковных (картофельных, свекольных) жареных; зраз картофельных; оладий из тыквы; оладий картофельных. Температурный и санитарный режим приготовления блюд из жареных овощей. Требования к качеству простых и основных блюд из жареных овощей. Правила подачи. **Домашняя работа № 18**	2	ПК 2.5 ОК 01- ОК 11

		В рабочих тетрадях составить 3 технологические схемы приготовления простых и основных блюд из жаренных овощей		
19	**Тема 3.6** **Методы приготовления тушеных овощей**	Методы приготовления овощей: тушение, прогревание, протирание, смешивание, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция. Технология приготовление овощей вспомогательными методами. Температурный и санитарный режим приготовления блюд из овощей. Температурный режим хранения и подачи блюд и гарниров. Требования к качеству простых и основных блюд и гарниров из овощей. Правила подачи. **Домашняя работа № 19** В рабочих тетрадях составить 3 технологические схемы приготовления тущеных овощей	2	ПК 2.5 ОК 01- ОК 11
20	**Тема 3.7** **Методы приготовления запеченных овощей**	**Содержание учебного материала** Методы приготовления овощей: запекание, прогревание, протирание, смешивание, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция. Технология приготовления простых и основных блюд из запеченных овощей: помидоров фаршированных; перца фаршированного; кабачков фаршированных; голубцов с мясом; голубцов овощных; голубцов со шпинатом; картофельной запеканки; картофеля, запеченного с сыром; овощей, запеченных под соусом; солянки овощной; запеканки из тыквы. Температурный и санитарный режим приготовления блюд из овощей. Температурный режим хранения и подачи блюд и гарниров. Требования к качеству простых и основных блюд и гарниров из овощей **Домашняя работа № 20** В рабочих тетрадях составить 3 технологические схемы приготовления запеченных овощей	2	ПК 2.5 ОК 01- ОК 11
21	**Тема 3.8** **Пр№ 4** **Расчет сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей**	**Содержание учебного материала** Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Студент должен рассчитать массу основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей. Описать требования к качеству и правила подачи. **Домашняя работа № 21**	2	ПК 2.5 ОК 01- ОК 11

		Повторить расчет основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей		
Лабораторные работы I семестр				
1	**Лаб. раб. № 1 Приготовление заправочных супов**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента. Правила подачи. Санитарно-гигиенические требования к работе при приготовлении заправочных супов. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1–2.8 ОК 01-ОК 11
2	**Лаб. раб. № 2 Приготовление супов-пюре**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск супа – пюре разнообразного ассортимента. Правила подачи. Санитарно-гигиенические требования к работе при приготовлении супа-пюре. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1–2.8 ОК 01-ОК 11
3	**Лаб. раб. №3 Приготовление холодных супов**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск холодных супов разнообразного ассортимента. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении холодных супов. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК 11
4	**Лаб. раб. №4 Приготовление сладких супов**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск прозрачных супов разнообразного ассортимента. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении прозрачных супов. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК 11
5	**Лаб. раб. № 5 Приготовление прозрачных супов.**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск прозрачных супов разнообразного ассортимента. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении прозрачных супов. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК 11
6	**Лаб. раб. № 6 Приготовление блюд из**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск простых и основных	4	ПК 2.1-2.8

	отварных, припущенных овощей и грибов.	блюд из отварных, припущенных овощей и грибов. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении блюд из отварных, припущенных, жареных овощей и грибов. Органолептическая оценка качества.		ОК 01-ОК 11
2 курс II семестр				
1	**Тема 3.10 Технология приготовления блюд из грибов**	**Содержание учебного материала** Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к простым и основным блюдам из грибов, необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к простым и основным блюдам из грибов. Технология приготовления простых и основных блюд из грибов: грибы жареные с картофелем; лисички жареные, грибы жареные в панировке; грибы тушёные в сметанном соусе; жульен из грибов; грибы, запеченные с сыром. Температурный и санитарный режим приготовления блюд из грибов Температурный режим хранения и подачи блюд и гарниров. Требования к качеству блюд и гарниров из грибов. Правила подачи. **Домашняя работа № 1** В рабочих тетрадях составить 3 технологические схемы приготовления простых и основных блюд из грибов	2	ПК 2.5 ОК 01-ОК 11
		Самостоятельная работа №1 Выполнить презентацию на тему «Приготовление, назначение, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов»	2	
Тема 4 Приготовление, назначение, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий				
2	**Тема 4.1 Ассортимент каш, основных блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы**	**Содержание учебного материала** Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов к основным блюдам и гарнирам из круп, бобовых, кукурузы, необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из круп, бобовых, кукурузы Методы приготовления каш и гарниров из круп, бобовых, кукурузы: смешивание ингредиентов, формовка, панирование, разделка массы, варка в воде и на пару, жарка основным способом, заваривание, запекание, порционирование.	2	ПК 2.5 ОК 01-ОК 11

		Домашняя работа № 2 На формате А4 составить памятку в схеме по правилам обработки круп, бобовых, кукурузы		
3	**Тема 4.2** **Технология приготовление каш и простых гарниров из круп**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления рассыпчатых каш из риса, гречневой, пшеничной и манной крупы; вязкие каши на воде и молоке из риса, пшена, перловой, ячневой, овсяной, кукурузной и дробленой гречневой крупы; жидкие каши на воде и молоке из манны и ячневой крупы, овсяных хлопьев; риса отварного с откидыванием, риса отварного без откидывания; риса парового; смеси из разных видов риса, отварной в воде и на пару; риса жареного. Варианты оформления блюд из круп для подачи в виде основного блюда и гарнира. Правила и температура подачи блюд и гарниров из круп. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из круп, предназначенных для последующего использования. Требования к качеству каш и простых гарниров из круп. Правила подачи. **Домашняя работа № 3** В рабочих тетрадях составить 3 технологические схемы приготовления простых блюд и гарниров из круп	2	ПК 2.5 ОК 01- ОК 11
4	**Тема 4.3** **Технология приготовления блюд и гарниров из каш**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления запеканки из различных круп, пудинги из различных круп (паровые и запеченные), крупеники, крупяные котлеты и биточки из различных круп, клецки, начинки из круп, ризотто; плов овощной; Варианты оформления простых и основных блюд из круп для подачи в виде основного блюда и гарнира. Правила и температура подачи простых и основных блюд и гарниров из круп. Требования к безопасности хранения приготовленных простых и основных блюд из круп, предназначенных для последующего использования. Требования к качеству основных блюд и гарниров из каш.	2	ПК 2.5 ОК 01- ОК 11

		Домашняя работа № 4 В рабочих тетрадях составить 3 технологические схемы приготовления основных блюд и гарниров из каш		
5	**Тема 4.4** **Технология приготовления блюд из бобовых и кукурузы**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления чечевицы отварной на пару; фасоль тушеная; горох с копченостями в соусе; пюре из чечевицы; стручковая фасоль с орехами и соусом; кукуруза, сваренная на пару; кукуруза, сваренная в молоке; начинка из бобовых. Варианты оформления простых и основных блюд из бобовых, кукурузы для подачи в виде основного блюда и гарнира. Правила и температура подачи простых и основных блюд и гарниров из бобовых, кукурузы. Требования к безопасности хранения приготовленных простых и основных блюд из бобовых, кукурузы, предназначенных для последующего использования. Требования к качеству блюд из бобовых и кукурузы. Правила подачи. **Домашняя работа № 5** В рабочих тетрадях составить 3 технологические схемы приготовления основных блюд из бобовых и кукурузы	2	ПК 2.5 ОК 01- ОК 11
6	**Тема 4.5** **Пр № 1** **Расчет основного сырья для приготовления блюд и гарниров из круп**	**Содержание учебного материала** Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Студент должен рассчитать массу основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд из круп. Описать требования к качеству и правила подачи. **Домашняя работа № 6** Повторить расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд из круп	2	ПК 2.5 ОК 01- ОК 11
7	**Тема 4.6** **Ассортимент основных блюд и гарниров из макаронных изделий.**	**Содержание учебного материала** Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов к основным блюдам и гарнирам из макаронных изделий необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из макаронных изделий. Методы приготовления макаронных изделий: варка с откидыванием до готовности и полуготовности, варка без откидывания, откидывание	2	ПК 2.5 ОК 01- ОК 11

		сваренных макаронных изделий, смешивание, прогревание, запекание, порционирование. **Домашняя работа № 7** На формате А4 составить памятку в схеме по правилам подготовки и обработки макаронных изделий		
8	**Тема 4.7** **Технология приготовления блюд из макаронных изделий**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления макароны отварные с грибами; макароны отварные с овощами; макаронник; лапшевник; яичная лапша с курицей и омлетом; Органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из макаронных изделий. Варианты оформления простых и основных блюд из макаронных изделий для подачи в виде основного блюда и гарнира. Правила и температура подачи простых и основных блюд и гарниров из макаронных изделий. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд и гарниров из макаронных изделий. Требование к качеству блюд из макаронных изделий. Правила подачи. **Домашняя работа № 8** В рабочих тетрадях составить 3 технологические схемы приготовления основных блюд из макаронных изделий	2	ПК 2.5 ОК 01- ОК 11
9	**Тема 4.8** **Пр№ 2** **Расчет основного сырья для блюд и гарниров из макаронных изделий**	**Содержание учебного материала** Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Студент должен рассчитать массу основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд из макаронных изделий. Описать требования к качеству и правила подачи **Домашняя работа № 9** Повторить расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд из макаронных изделий	2	ПК 2.5 ОК 01- ОК 11
		Самостоятельная работа №2 Выполнить презентацию на тему «Приготовление, назначение, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий»	2	

Тема 5 Приготовление, назначение, подготовка к реализации блюд из яиц, творога				
10	**Тема 5.1** **Ассортимент простых и основных блюд из яиц и творога**	**Содержание учебного материала** Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к простым и основным блюдам из яиц и творога необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к блюдам. Методы приготовления простых и основных блюд из яиц: варка яиц в скорлупе до различной степени готовности (всмятку, «в мешочек» и вкрутую), варка яиц без скорлупы, варка на водяной бане при непрерывном помешивании, варка на пару в форме, жарка основным способом при непрерывном помешивании, жарка на сковороде, взбивание, смешивание, запекание в форме, фарширование, порционирование. Методы приготовления основных холодных блюд из творога: протирание, отпрессовывание, смешивание, порционирование. Методы приготовления основных горячих блюд из творога: протирание, отпрессовывание, смешивание, формование, варка в воде, варка на пару, жарка изделий из творога основным способом и во фритюре, запекание творожной массы, порционирование **Домашняя работа № 10** На формате А4 составить памятку в схеме обработки яиц	2	ПК 2.6 ОК 01- ОК 11
11	**Тема 5.2** **Технология приготовления простых и основных блюд из яиц**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления: яйца вареные всмятку, яйца вареные, «в мешочек», яйца вареные вкрутую, вареных яйца «пашот»; вареные без скорлупы яйца вкрутую; Технология приготовления простых и основных жареных блюд из яиц: яичницы-глазуньи натуральной; яичницы-глазуньи с ветчиной; яичницы-глазуньи с грибами; яичницы-глазуньи с помидорами; яичницы-глазуньи с луком; омлета, жаренного на сковороде натурального; омлета, жаренного на сковороде с мясными продуктами; омлета фаршированного; Технология приготовления начинок к яичным кашкам и омлетам. Варианты оформления блюд из яиц. Температура подачи горячих блюд из яиц.	2	ПК 2.6 ОК 01- ОК 11

		Требования к качеству готовых блюд из яиц. Правила подачи. **Домашняя работа № 11** В рабочих тетрадях составить 3 технологические схемы приготовления блюд из яиц		
12	**Тема 5.3** **Технология приготовления блюд из творога**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления основных горячих блюд из творога в соответствии с методами приготовления и видом творога, и типом питания: сырники из творога; сырники из творога и моркови; вареники ленивые; пудинг паровой; пудинг запеченный; запеканка из творога; шарики из творога, жареные во фритюре. Варианты оформления блюд из творога. Температура подачи холодных и горячих блюд из творога. Требования к качеству готовых блюд из творога. Правила подачи. **Домашняя работа № 12** На формате А4 составить 3 технологические схемы основных блюд из творога	2	ПК 2.6 ОК 01- ОК 11
13	**Тема 5.4** **Пр№ 3** **Расчёт основного сырья для приготовления блюд из яиц и творога**	**Содержание учебного материала** Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Студент должен рассчитать массу основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд из яиц и творога. Описать требования к качеству и правила подачи **Домашняя работа № 13** Повторить расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд из яиц и творога	**2**	ПК 2.6 ОК 01- ОК 11
		Самостоятельная работа № 3 Выполнить презентацию на тему «Приготовление, назначение, подготовка к реализации блюд из яиц, творога»	**2**	
Тема 6 Приготовление, назначение, подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья				
14	**Тема 6.1** **Ассортимент простых и основных блюд из рыбы.**	**Содержание учебного материала** Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки для создания гармоничных блюд. Температурный и санитарный режимы приготовления простых и	2	ПК 2.7 ОК 01- ОК 11

		основных горячих блюд из рыбы. Методы и приёмы приготовления простых и основных блюд из рыбы: варка в почти кипящей жидкости, варка на пару и «овощной подушке», припускание в небольшом количестве жидкости, порционирование. **Домашняя работа № 14** На формате А4 составить памятку ассортимента простых и основных блюд из рыбы в схемах.		
15	**Тема 6.2** **Технология приготовления отварной и припущенной рыбы**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления рыбы отварной и припущенной: судак отварной; филе трески припущенное; рыба, припущенная в воде/бульоне с огуречным рассолом. Варианты оформления и подачи простых и основных блюд из рыбы. Температура подачи блюд из рыбы, правила подачи. Требования к качеству блюд. Требования к безопасности хранения приготовленной рыбы, предназначенной для последующего использования. **Домашняя работа № 15** На формате А4 составить 3 технологические схемы блюд из рыбы: отварная, припущенная	2	ПК 2.7 ОК 01- ОК 11
16	**Тема 6.3** **Технология приготовления жаренной и тушеной рыбы**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления, методы и приёмы приготовления простых и основных блюд из рыбы: жарка основным способом (до готовности и поверхностная), жарка во фритюре, жарка в кляре, жарка на плоской поверхности, и на рифлёном гриле, доведение до готовности в жарочном шкафу, тушение в жидкости и соусе, запекание в соусе, сыре, сливках, порционирование Технология приготовления рыбы, жаренной: карпа жареного; судака жареного; семги жареной; палтуса на «овощной подушке»; семги на гриле; корюшки жареной; рыбы, жареной во фритюре целиком (наваги, мойвы или барабульки); рыбы, жареной во фритюре порционными кусками (хека, трески, судака, морского окуня), камбалы в кляре, жареной во фритюре; судака, жареного в тесте. Технология приготовления рыбы, запеченной: карася, запеченного в сметане; рыбы, запеченной с картофелем по-русски; рыбы, запеченной в	2	ПК 2.7 ОК 01- ОК 11

		сметанном соусе с грибами по-московски; солянки из рыбы на сковороде. Варианты оформления и подачи блюд из рыбы. Температура подачи блюд из рыбы. Требования к качеству блюд. **Домашняя работа № 16** На формате А4 составить 4 технологические схемы блюд из рыбы: жаренная, тушеная		
17	**Тема 6.4** **Технология приготовления рубленной массы из рыбы**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления простых и основных блюд из рубленой рыбы: котлеты рыбные из судака; зразы рыбные; тефтели рыбные; котлеты в панировке, запеченных в жарочном шкафу. Варианты оформления и подачи блюд из рубленой рыбы. Температура блюд из рубленой рыбы. Требования к качеству блюд. Требования к безопасности хранения приготовленной рыбы, предназначенной для последующего использования. **Домашняя работа № 17** На формате А4 составить технологические схемы блюд из рубленой рыбы	2	ПК 2.7 ОК 01-ОК 11
18	**Тема 6.5** **Приготовление блюд из нерыбного водного сырья**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления блюд из нерыбного водного сырья. Отварные (основным способами на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира. Особенности приготовления блюд из нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания. Правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. **Домашняя работа № 18** На формате А4 составить 3 технологических схем приготоления блюд из нерыбного водного сырья с указанием срока реализации и хранения	2	ПК 2.7 ОК 01-ОК 11
19	**Тема 6.6** **Пр№ 4** **Расчет основного сырья**	**Содержание учебного материала** Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Студент должен рассчитать массу основного сырья и дополнительных	2	ПК 2.7 ОК 01-ОК 11

	для приготовления блюд из рыбы.	ингредиентов для приготовления простых и основных блюд из яиц и творога. Описать требования к качеству и правила подачи **Домашняя работа № 19** Повторить расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд из яиц и творога		
		Самостоятельная работа № 4 Выполнить презентацию на тему «Приготовление, назначение, подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья»	2	
Тема 7 Приготовление, назначение, подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика				
20	**Тема 7.1** **Ассортимент простых и основных блюд из мяса и мясных субпродуктов**	**Содержание учебного материала** Правила выбора мясных полуфабрикатов и мясных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требования к приготовлению отварных и припущенных блюд из мяса и мясных продуктов. Методы приготовления отварного, жареного и припущенного мяса, мясных продуктов: жарка основным способом (до готовности и поверхностная), жарка в жарочном шкафу, жарка на гриле и плоской поверхности, жарка над огнем, доведение до готовности в жарочном шкафу, варка в почти кипящей жидкости, варка на пару, припускание в небольшом количестве жидкости, паровая конвекция, затягивание сливками, порционирование. **Домашняя работа № 20** На формате А4 составить памятку ассортимента простых и основных блюд из мяса, мясных продуктов, мясных субпродуктов	2	ПК 2.8 ОК 01- ОК 11
21	**Тема 7.2** **Технология приготовления отварных и припущенных блюд из мяса**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления отварных и припущенных блюд из мяса и мясных продуктов. Органолептические способы определения степени готовности и качества, приготовленных отварных и припущенных блюд из мяса и мясных продуктов и соответствия стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Гарниры и соусы к отварным и припущенным блюдам из мяса и мясных продуктов.	2	ПК 2.8 ОК 01- ОК 11

		Варианты оформления блюд из отварного и припущенного мяса и мясных продуктов. Правила подачи. Температура подачи блюд отварного и припущенного мяса и мясных продуктов. Требования к качеству блюд из мяса отварного и припущенного мяса и мясных продуктов. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из мяса, предназначенных для последующего использования **Домашняя работа № 21** На формате А4 составить 3 технологические схемы блюд из мяса и мясных продуктов		
22	**Тема 7.3** **Технология приготовления жареных блюд из мяса**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления жаренного мяса основным способом; лангет, жаренный на плоской поверхности; бефстроганов; шашлык из баранины; натуральные котлеты из телятины на кости; эскалоп; антрекот; шницель; котлеты отбивные; поджарка; мясные продукты (сосиски, сардельки, варёная колбаса, ветчина, бекон), жаренных на гриле и плоской поверхности; корейки свиной, жаренной на гриле. Температурный режим и правила приготовления разных видов мяса и мясных продуктов. Правила порционирования мяса, варианты оформления жареных блюд из мяса и мясных продуктов. Температура подачи жареных блюд из мяса. Требования к качеству блюд из жареного мяса. Правила подачи. Требования к безопасности хранения жареных блюд из мяса, мясных продуктов, предназначенных для последующего использования. **Домашняя работа № 22** На формате А4 составить 3 технологические схемы блюд из жаренного мяса и мясных продуктов	2	ПК 2.8 ОК 01- ОК 11
23	**Тема 7.4** **Технология приготовления тушеных и запечённых блюд из мяса**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления и методы приготовления тушёного и запеченного мяса, мясных субпродуктов: тушение с гарниром и без, запекание, паровая конвекция, затягивание сливками, порционирование.	2	ПК 2.8 ОК 01- ОК 11

		Технология приготовления тушёных и запеченных блюд из мяса и мясных продуктов: гуляш; баранина тушеная с овощами; говядина тушеная в соусе; зразы отбивные; азу; рагу; солянка сборная на сковороде; телятина, запеченная в соусе. Температурный режим и правила приготовления разных видов мяса и мясных продуктов. Правила порционирования мяса, варианты оформления тушёных и запеченных блюд из мяса и мясных продуктов. Температура подачи блюд из мяса. Требования к качеству блюд из мяса. **Домашняя работа № 23** На формате А4 составить 4 технологических схемы блюд из тушеного и запеченного мяса		
24	**Тема 7.5** **Ассортимент простых и основных блюд из рубленых масс мяса**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления блюд из рубленых масс мяса: бифштекс рубленный; шницель натуральный рубленый; люля-кебаб; изделий из котлетной массы (котлеты жареные, биточки паровые, зразы жареные, тефтели тушеные, биточки запеченные по-казацки). Гарниры и соусы к блюдам из рубленых масс мяса. Варианты оформления блюд из рубленых масс мяса. Температура подачи блюд. Правила подачи. Требования к качеству блюд из рубленых масс мяса. Требования к безопасности хранения блюд из рубленых масс мяса, предназначенных для последующего использования. **Домашняя работа № 24** На формате А4 составить 3 технологические схемы блюд из рубленных масс мяса	2	ПК 2.8 ОК 01- ОК 11
25	**Тема 7.6** **Пр№ 5** **Расчёт сырья для приготовления блюд из мяса**	**Содержание учебного материала** Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Студент должен рассчитать массу основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд мяса. Описать требования к качеству и правила подачи **Домашняя работа № 25** Повторить расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд из мяса	2	ПК 2.8 ОК 01- ОК 11
26	**Тема 7.7**	Ассортимент простых и основных блюд из мясных субпродуктов.	2	ПК 2.8

	Технология приготовления блюд из мясных субпродуктов	Методы приготовления блюд из мясных субпродуктов. Технология приготовления блюд из мясных субпродуктов: отварных, жареных, тушеных – языка отварного; языка жареного из отварного; рагу из языка; мозгов отварных; мозгов, жаренных в сухарях; вымени отварного; вымени тушеного в соусе; ножек свиных отварных; почек томленых в сливках; солянки с почками; почек по-русски; почек жареных с овощами; печени жареной; сердца жареного; печени тушеной в соусе; печени по-строгановски. Гарниры и соусы к блюдам из мясных субпродуктов. Температура подачи блюд. Требования к качеству блюд из мясных субпродуктов. **Домашнее задание № 26** Составить технологические схемы приготовления одного из мясных субпродуктов: печени жареной; сердца жареного; печени тушеной в соусе; печени по-строгановски; ассорти из субпродуктов, жаренного на сковороде с луком.		ОК 01-ОК 11
27	**Тема 7.8** **Пр№ 6** **Расчет сырья для приготовления блюд из мясных субпродуктов.**	**Содержание учебного материала** Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Студент должен рассчитать массу основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд из мясных субпродуктов. Описать требования к качеству и правила подачи **Домашняя работа № 27** Повторить расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд из мясных субпродуктов	2	ПК 2.8 ОК 01-ОК 11
28	**Тема 7.9** **Ассортимент простых и основных блюд из домашней птицы, дичи, кролика**	Ассортимент простых и основных блюд из домашней птицы. Правила выбора домашней птицы и кролика и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества для соответствия технологическим требованиям к простым и основным блюдам из домашней птицы. Методы приготовления домашней птицы и кролика: варка основным способом, порционирование. Температурный режим и правила приготовления разных видов домашней птицы.	2	ПК 2.8 ОК 01-ОК 11

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Домашняя работа № 28
Составить таблицу на тему «Блюда из домашней птицы, дичи, кролика»
<table>
<tr><th>№ п\п</th><th>Название блюда</th><th>Краткое описание</th><th>Правила подачи</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>29</td>
<td>Тема 7.10
Технология приготовления блюд из отварной и припущенной домашней птицы, дичи, кролика</td>
<td>Содержание учебного материала
Технология приготовления блюд из отварной и припущенной домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с методами приготовления и видом домашней птицы: курицы отварной в целом виде; цыплят припущенных; филе куриного парового.
Гарниры и соусы к блюдам из отварной и припущенной домашней птицы.
Варианты оформления блюд из домашней птицы подачи блюд и закусок из отварной и припущенной домашней птицы.
Требования к качеству блюд из отварной и припущенной домашней птицы.
Температурный режим и безопасность хранения блюд из домашней птицы, предназначенных для последующего использования
Домашняя работа № 29
Составить таблицу на тему «Блюда из отварной и припущенной домашней птицы»
<table>
<tr><th>№ п\п</th><th>Название блюда</th><th>Краткое описание</th><th>Правила подачи</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td>
<td>2</td>
<td>ПК 2.8
ОК 01-
ОК 11</td>
</tr>
<tr>
<td>30</td>
<td>Тема 7.11
Пр № 7
Расчёт массы сырья для приготовления блюд из домашней птицы и дичи</td>
<td>Содержание учебного материала
Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Студент должен рассчитать массу основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд из домашней птицы. Описать требования к качеству и правила подачи
Домашняя работа № 30
Повторить расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд из домашней</td>
<td>2</td>
<td>ПК 2.8
ОК 01-
ОК 11</td>
</tr>
</table>

		птицы		
31	**Тема 7.12** **Технология приготовления блюд из жаренной и тушеной домашней птицы, дичи, кролика**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления домашней птицы, дичи, кролика: жарка на гриле, жарка под прессом, жарка над огнем, жарка в жарочном шкафу, доведение до готовности в жарочном шкафу, тушение, порционирование. Технология приготовления простых и основных блюд из жареной домашней птицы: цыплят-табака; жареной утиной грудки; котлет по-киевски; шницеля столичного; шашлыка из курицы; курицы в карри; жульен из курицы; рагу из субпродуктов кур; чахохбили из кур. Варианты оформления блюд из жареной и тушеной домашней птицы. Температура подачи блюд из жареной и тушеной домашней птицы. Требования к качеству блюд из жаренной и тушеной домашней птицы. **Домашняя работа № 31** На формате А4 составить 3 технологические схемы блюд из домашней птицы, дичи, кролика: жарка, тушение	2	ПК 2.8 ОК 01- ОК 11
32	**Тема 7.19** **Технология приготовления блюд из рубленной и котлетной массы домашней птицы, дичи, кролика**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления простых и основных блюд из рубленной и котлетной массы. Определение готовности и качества простых и основных блюд из домашней птицы органолептическим способом. Гарниры и соусы к блюдам из рубленых и котлетных масс домашней птицы. Варианты оформления блюд из рубленых и котлетных масс домашней птицы. Температура подачи блюд и закусок из рубленых и котлетных масс домашней птицы. Требования к качеству готовых блюд из рубленых и котлетных масс домашней птицы. Температурный режим и безопасность хранения блюд из домашней птицы, предназначенных для последующего использования. **Домашняя работа № 32** На формате А4 составить 4 технологические схемы блюд из рубленных и котлетных масс домашней птицы, дичи, кролика	2	ПК 2.8 ОК 01- ОК 11
33	**Тема 7.21** **Пр № 8** **Расчёт массы сырья для приготовления блюд из**	**Содержание учебного материала** Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Студент должен рассчитать массу основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд из дичи.	2	ПК 2.8 ОК 01- ОК 11

	дичи	Описать требования к качеству и правила подачи. **Домашняя работа № 33** Повторить расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд из дичи		
		Самостоятельная работа № 5 Выполнить презентацию на тему «Приготовление, назначение, подготовка к реализации блюд из мяса, домашней птицы»	2	
Лабораторные работы II семестр				
1	**Лаб. раб. № 1** **Приготовление блюд из жареных и запечённых овощей и грибов.**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск простых и основных блюд из жареных и запечённых овощей и грибов. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении блюд из тушеных и запечённых овощей и грибов. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК 11
2	**Лаб. раб. № 2** **Приготовление блюд из тушеных овощей и грибов.**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск простых и основных блюд из тушеных овощей и грибов. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении блюд из круп, бобовых, кукурузы. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК 11
3	**Лаб. раб. № 3** **Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий и бобовых**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск простых и основных блюд и гарниров из макаронных изделий и бобовых. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК 11
4	**Лаб. раб. № 4** **Приготовление блюд из яиц и творога**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск простых и основных блюд из яиц. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении блюд из яиц. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК 11
5	**Лаб. раб. № 5** **Приготовление блюд из**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск простых и основных	4	ПК 2.1-2.8

	круп	блюд из круп. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении блюд из творога. Органолептическая оценка качества.		ОК 01-ОК 11
6	**Лаб. раб. № 6** **Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск простых и основных блюд из отварной и припущенной рыбы. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении блюд из отварной и припущенной рыбы. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК 11
7	**Лаб. раб. № 7** **Приготовление блюд из жаренной и тушеной рыбы**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск простых и основных блюд из жаренной и тушеной рыбы. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении блюд из жаренной и тушеной рыбы. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК 11
8	**Лаб. раб. № 8** **Приготовление блюд из запеченной рыбы и котлетной рыбной массы**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск простых и основных блюд из запеченной рыбы и котлетной рыбной массы. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении блюд из запеченной рыбы и котлетной рыбной массы. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК 11
9	**Лаб. раб. № 9** **Приготовление тушеных блюд из мяса и мясных субпродуктов**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск простых и основных блюд из мяса в тушеном виде и мясных субпродуктов. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении блюд из мяса, субпродуктов в жаренном виде. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК 11
10	**Лаб. раб. № 10** **Приготовление жаренных блюд из мяса**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск простых и основных блюд из жаренного мяса. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении блюд из тушеного мяса. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК 11
11	**Лаб. раб. № 11** **Приготовление**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск простых и основных	4	ПК 2.1-2.8

	запеченных блюд из мяса	блюд из запеченного мяса. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении блюд из запеченного мяса. Органолептическая оценка качества.		ОК 01-ОК 11
12	**Лаб. раб. № 12** **Приготовление блюд из рубленной и котлетной массы мяса**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск простых и основных блюд из рубленной и котлетной массы мяса. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении блюд из рубленной массы из мяса. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК 11
13	**Лаб. раб. № 13** **Приготовление блюд из тушеной птицы**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск простых и основных блюд из тушеной птицы. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении блюд из тушеной птицы. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК 11
14	**Лаб. раб. № 14** **Приготовление блюд из котлетной массы птицы**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск простых и основных блюд из котлетной массы птицы. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении блюд из рубленной массы из птицы. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК 11
Консультации			6	
Консультация к экзамену			6	
Экзамен			6	
Всего часов			206	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики в соответствии с в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/

3.2.2. Основные электронные издания

1. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

3.2.3 Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2019, 12 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 01.01.2016. М.: Стандартинформ, 2019, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 01.01.2015. М.: Стандартинформ, 2020, 10 с.

4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015 – М.: Стандартинформ, 2019, 10 с.

5. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022)

6. 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.

3.3 Формы проведения занятий по модулю:

- активная учебная лекция;
- ситуационный анализ;
- метод учебных проектов;
- деловая игра;
- дискуссия.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля[4]	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – 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 повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнениye работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертнное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

[4] В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

	– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготавки 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 правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента **ПК 2.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента **ПК 2.4.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);	

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента **ПК 2.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента **ПК 2.7.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента **ПК 2.8.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям	

	рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи виду блюда; – аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформленияблюда только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность 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 блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– 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;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораорных занятий; –заданий по учебной и производственной практике;

	– 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	–заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертнное наблюдение и оценка в процессе выполнения: –практических заданий на зачете/экзамене по МДК; –заданий экзамена по модулю; –экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– 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 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участиея в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
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; – толерантность поведения в рабочем коллективе	

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– 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 1.3

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

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

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 4

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 4

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 4

2. Структура и содержание профессионального модуля.....4

2.1. Трудоемкость освоения модуля 4

2.2. Структура профессионального модуля 5

2.3. Содержание профессионального модуля 6

2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено) 7

... 7

3. Условия реализации профессионального модуля.....8

3.1. Материально-техническое обеспечение 8

3.2. Учебно-методическое обеспечение 8

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....8

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы среднего профессионального образования программы по подготовке квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, базовой подготовки (укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

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

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Владеть навыками:	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.
Уметь:	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления,

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

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего часов 284

в том числе в форме практической подготовки 228 часов

Из них на освоение МДК 86 часа

в том числе самостоятельная работа 0 часов

практики, в том числе учебная 0 часов

производственная 180 часов

Промежуточная аттестация 12 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
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 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)[5]	Самостоятельная работа[6]	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*		*7*	*8*	*9*	*10*
ПК 3.1-3.6 ОК 01-11	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	**56**	**46**	**20**	**10**	**-**	**-**	**-**	**-**	**36**
ПК 3.1-3.6 ОК 01-11	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	**216**	**182**	**66**	**38**	**-**	**-**	**6**	**-**	**144**
	Учебная практика	**0**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
	Производственная практика	**180**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**180**
	Промежуточная аттестация	**12**	**-**	**-**	**-**	**-**		**-**		
	Всего:	**284**	**-**	**86**	**48**	**-**	**-**	**12**	**-**	**180**

[5] Для специальностей.

[6] *Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.*

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента				
1	**Тема 1 Организация рабочего места повара в холодном цехе**	**Содержание учебного материала** Требование к рабочему месту повара холодного цеха. Санитарно – гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента. **Классификация и правила эксплуатации оборудования холодного цеха:** Основной инвентарь, оборудование в холодном цеха для приготовления, хранения и реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента. Правила эксплуатации и техника безопасности. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. **Домашняя работа № 1** На формате А4 составить памятку по санитарно – гигиеническим требованиям к холодному цеху	2	ОК 1 – 11 ПК 3.1 – 3.6
2	**Тема 2 Пр № 1 Посуда, инвентарь и оборудование для хранения и реализации холодных блюд и закусок**	**Содержание учебного материала** Студенты делятся по подгруппам по 2 человека. В подгруппе они должны будут выбрать посуду, инвентарь и оборудование для хранения и реализации холодных блюд и закусок. Описать правила эксплуатации и технику безопасности: перед началом работы; во время работы; по окончанию работы. Выполненное задание обсуждается с преподавателем. **Домашняя работа № 2** Повторить выбор посуды, инвентаря и оборудования для хранения и реализации холодных блюд и закусок	2	ОК 1 – 11 ПК 3.1 – 3.6
3	**Тема 3 Пр № 2 Техника безопасности**	**Содержание учебного материала** Студенты разбиваются на подгруппы по два человека, им выдаются производственные ситуации по охране труда, нужно будет объяснить	2	ОК 1 – 11 ПК 3.1 – 3.6

	в холодном цехе	правильность или не правильность действий. **Домашняя работа № 3** Повторить виды инструктажей		
4	**Тема 4** **Правила обработки и подготовка сырья для холодных блюд и закусок**	**Содержание учебного материала** Характеристика продуктов используемых для приготовления холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента. Правила обработки и подготовки к использованию продуктов. Организация и правила хранения холодных блюд и закусок. Виды и характеристика оборудования для хранения холодных блюд, закусок разнообразного ассортимента, оборудование линии раздачи. Отпуск с раздачи. **Домашняя работа № 4** На формате А4 составить памятку «Правила обработки продуктов для приготовления холодных блюд, закусок разнообразного ассортимента»	2	ОК 1 – 11 ПК 3.1 – 3.6
5	**Тема 5** **Пр № 3** **Правила хранения холодных блюд и закусок**	**Содержание учебного материала** Студенты делятся на подгруппы по 2 человека. В подгруппах они выбирают оборудования для хранения холодных блюд и закусок, описывают правила эксплуатации, технику безопасности и правила хранения холодных блюд и закусок. Выполненное задание обсуждается с преподавателем. **Домашняя работа № 5** Повторить правила хранения холодных блюд и закусок	2	ОК 1 – 11 ПК 3.1 – 3.6
6	**Тема 6** **Характеристика ассортимента холодного цеха**	**Содержание учебного материала** Классификация, ассортимент холодных блюд, закусок разнообразного ассортимента, значение в питании. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. Особенности нарезки, сочетание продуктов. Сочетание соусов с выбранными продуктами **Домашняя работа № 6** В рабочих тетрадях составить алгоритм работы повара в холодном цеху. Составить авторскую рецептуру холодного блюда и описать подробно последовательность действий с использованием инвентаря, посуды и оборудования.	2	ОК 1 – 11 ПК 3.1 – 3.6

7	**Тема 7** **Принципы составления меню**	**Содержание учебного материала** Виды меню, основные правила и принципы составления фрагмента меню для холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента **Домашняя работа № 7** Повторить принцип составления фрагмента меню для холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	2	ОК 1 – 11 ПК 3.1 – 3.6
8	**Тема 8** **Пр № 4** **Составление меню для холодных блюд**	**Содержание учебного материала** Студенты разбиваются на подгруппы по 3 – 4 человека, их задача составить фрагмент меню для холодных блюд, закусок разнообразного ассортимента (используя сборник рецептур для описания блюд), смоделировать холодный цех (с описанием техники безопасности и правил эксплуатации инструментов, инвентаря и оборудования), для приготовления блюд, указанных в меню. **Домашняя работа № 8** Повторить составление фрагмента меню для холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	2	ОК 1 – 11 ПК 3.1 – 3.6
9	**Тема 9** **Санитарно – гигиенические требования в холодном цехе**	**Содержание учебного материала** Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд и закусок, процессу хранения и подготовки к реализации. Система ХАССП в общественном питании. **Домашняя работа № 9** На формате А4 составить памятку «санитарно – гигиенические требования в горячем цеху». Расписать по пунктам санитарные условия работы с начала рабочего дня до окончания рабочего дня.	2	ОК 1 – 11 ПК 3.1 – 3.6
10	**Тема 10** **Пр№ 5** **Санитарные требования при приготовлении холодных блюд и закусок**	**Содержание учебного материала** Студенты разбиваются на подгруппы по 2 человека и составляют карточки по основным требованиям санитарно – гигиенических норм и требованиям в холодном цеху к повару, техническому оснащению при приготовлении холодных блюд и закусок. Выполненное задание обсуждается с преподавателем. **Домашняя работа № 10** Повторить санитарные требования при приготовлении холодных блюд и закусок	2	ОК 1 – 11 ПК 3.1 – 3.6
МДК.03.02. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента				
Тема 1 Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок				
1	**Тема 1.1**	**Содержание учебного материала**	2	ОК 1 – 11

<table>
<tr>
<td></td>
<td>Ассортимент холодных бутербродов и канапе</td>
<td>Ассортимент открытых и закрытых бутербродов.
Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к бутербродам.
Методы приготовления холодных и горячих бутербродов: нарезка вручную и на слайсере, намазывание, укладка наполнителей, порционирование, запекание.
Варианты оформления бутербродов и канапе. Использование масляных смесей, рисовальных масс, желе при приготовлении канапе.
Требования к качеству готовых бутербродов, внешнему виду. Требования к безопасности хранения готовых бутербродов. Условия и правила хранения бутербродов и канапе.
Домашняя работа № 1
Составить таблицу на тему «Ассортимент бутербродов»
<table>
<tr><td>№ п\п</td><td>Название</td><td>Технология приготовления</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
<td>ПК 3.1 – 3.6</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>Тема 1.2
Ассортимент сложных холодных закусок</td>
<td>Содержание учебного материала
Виды сложных холодных закусок. Правила выбора ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок разнообразного ассортимента. Технология приготовления, оформления, отпуска сложных холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Правила реализации сложных холодных закусок разнообразного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения
Домашняя работа № 2
В рабочих тетрадях расписать три варианта сложных холодных закусок, с описанием процесса выбора продуктов, правилах нарезки, использование инвентаря, посуды, оборудования. Правила эксплуатации, техника безопасности.</td>
<td>2</td>
<td>ОК 1 – 11
ПК 3.1 – 3.6</td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>Тема 1.3
Методы приготовления сложных холодных закусок</td>
<td>Содержание учебного материала
Методы приготовления сложных холодных закусок: маринование, вырубка, насаживание на шпажках, перемешивание, взбивание, порционирование
Домашняя работа № 3
На формате А4 составить памятку на тему «Методы приготовления сложных холодных закусок»</td>
<td>2</td>
<td>ОК 1 – 11
ПК 3.1 – 3.6</td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>Тема 1.4</td>
<td>Содержание учебного материала</td>
<td>2</td>
<td>ОК 1 – 11</td>
</tr>
</table>

	Правила оформления и требования к качеству сложных холодных закусок	Варианты оформления сложных холодных закусок. Гармоничное сочетания основных продуктов с оформительскими элементами. Требования к внешнему виду, составу и оформлению. Условия и правила хранения сложных холодных закусок и полуфабрикатов к ним. **Домашняя работа № 4** На формате А4 составить памятку «Правила оформления и требования к качеству сложных холодных закусок»		ПК 3.1 – 3.6
Тема 2 Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента				
5	**Тема 2.1 Классификация и ассортимент салатов из овощей**	**Содержание учебного материала** Классификация салатов из овощей. Правила выбора ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента. Правила нарезки сырых и отварных овощей. **Домашняя работа № 5** Составить схему на тему «Ассортимент салатов»	2	ОК 1 – 11 ПК 3.1 – 3.6
6	**Тема 2.2 Методы приготовления простых и сложных салатов**	**Содержание учебного материала** Методы приготовления сложных холодных салатов. Правила выбора ингредиентов для приготовления сложных салатов разнообразного ассортимента. **Домашняя работа № 6** На формате А4 составить памятку на тему «Методы приготовления сложных холодных закусок»	2	ОК 1 – 11 ПК 3.1 – 3.6
7	**Тема 2.3 Правила оформления сложных холодных салатов**	**Содержание учебного материала** Варианты оформления сложных холодных салатов. Гармоничное сочетания основных продуктов с оформительскими элементами. Требования к внешнему виду, составу и оформлению. Условия и правила хранения сложных холодных закусок и полуфабрикатов к ним. **Домашняя работа № 7** На формате А4 составить памятку «Правила оформления сложных холодных салатов»	2	ОК 1 – 11 ПК 3.1 – 3.6
Тема 3 Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок				
8	**Тема 3.1 Характеристика**	**Содержание учебного материала** Виды и характеристика холодных соусов и заправок. Правила выбора продуктов	2	ОК 1 – 11 ПК 3.1 – 3.6

<table>
<tr><td></td><td>ассортимента сложных холодных соусов и заправок</td><td>и ингредиентов, подбор специй и пряностей.
Домашняя работа № 8
Составить схему на тему «Классификация заправок»</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>9</td><td>Тема 3.2
Технология приготовления сложных холодных соусов и заправок</td><td>Содержание учебного материала
Методы приготовления сложных холодных салатов. Правила выбора ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента.
Правильный способ приготовления соусов и заправок, выбор продуктов для насыщения цветовой гаммы. Выбор консистенции сложных холодных соусов и заправок.
Ассортимент вкусовых добавок, пряностей для сложных холодных соусов и заправок, варианты их использования. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов и заправок.
Домашняя работа № 9
На формате А4 составить технологическую схему для 5 холодных соусов и 3 заправкам.</td><td>2</td><td>ОК 1 – 11
ПК 3.1 – 3.6</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Тема 3.3
Пр № 1
Оформление блюд соусами</td><td>Содержание учебного материала
Способы, методы и приемы оформления (декорирование) тарелки и блюд сложными холодными соусами.
Домашнее задание № 10
На формате А 4 составить памятку на тему «Оформление тарелки и блюд соусами»</td><td>2</td><td>ОК 1 – 11
ПК 3.1 – 3.6</td></tr>
<tr><td>11</td><td>Тема 3.4
Требования к качеству сложных холодных соусов</td><td>Содержание учебного материала
Требования к качеству сложных холодных соусов, условия хранения, подачи, сроки реализации. Правила подачи
Домашняя работа № 11
Составить таблицу на тему «Требования к качеству сложных холодных соусов»
<table>
<tr><td>№ п\п</td><td>Название</td><td>Условия хранения</td><td>Температурный режим</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ОК 1 – 11
ПК 3.1 – 3.6</td></tr>
<tr><td colspan="5">Тема 4 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Тема 4.1
Ассортимент</td><td>Содержание учебного материала
Виды сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. Правила выбора</td><td>2</td><td>ОК 1 – 11
ПК 3.1 – 3.6</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</td><td>ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы разнообразного ассортимента.
Домашняя работа № 12
Составить схему на тему «Правила выбора ингредиентов для приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, птицы»</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>13</td><td>Тема 4.2
Методы и технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы</td><td>Содержание учебного материала
Методы и технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы: нарезка и собирание с сохранением формы, порционирование, заливание желе, глазирование, отделка из конвертика и кондитерского мешка, охлаждение.
Правила выбора ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы разнообразного ассортимента.
Домашняя работа № 13
Составить технологическую схему приготовления сложного холодного блюда из рыбы</td><td>2</td><td>ОК 1 – 11
ПК 3.1 – 3.6</td></tr>
<tr><td>14</td><td>Тема 4.3
Методы и технология приготовления сложных холодных блюд из мяса, птицы</td><td>Содержание учебного материала
Методы и технология приготовления сложных холодных блюд из мяса, птицы: нарезка и собирание с сохранением формы, порционирование, заливание желе, глазирование, отделка из конвертика и кондитерского мешка, охлаждение. Правила выбора ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, птицы разнообразного ассортимента.
Домашняя работа № 14
Составить технологическую схему приготовления сложного холодного блюда из мяса, птицы</td><td>2</td><td>ОК 1 – 11
ПК 3.1 – 3.6</td></tr>
<tr><td>15</td><td>Тема 4.4
Правила подачи и оформления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</td><td>Содержание учебного материала
Варианты гармоничного сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для оформления и подачи сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. Правила выбора элементов дополнительного оформления, гарниров, соусов и заправок.
Домашняя работа № 15
Составить таблицу на тему «Правила оформления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы»
<table>
<tr><td>№ п\п</td><td>Название блюда</td><td>Правила подачи</td><td>Варианты оформления</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ОК 1 – 11
ПК 3.1 – 3.6</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>16</td>
<td>Тема 4.5
Пр № 2
Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из рыбы</td>
<td>Содержание учебного материала
Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из рыбы.
Студенты делятся на подгруппы по два человека и должны выполнить:
1. Индивидуально – групповые задания по определению массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из рыбы.
2. Оформить работу в виде сырьевой ведомости
Результат обсуждается с преподавателем.
Домашняя работа № 16
Повторить расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из рыбы</td>
<td>2</td>
<td>ОК 1 – 11
ПК 3.1 – 3.6</td>
</tr>
<tr>
<td>17</td>
<td>Тема 4.6
Пр № 3
Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из мяса</td>
<td>Содержание учебного материала
Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из мяса.
Студенты делятся на подгруппы по два человека и должны выполнить:
3. Индивидуально – групповые задания по определению массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из мяса.
4. Оформить работу в виде сырьевой ведомости
Результат обсуждается с преподавателем.
Домашняя работа № 17
Повторить расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из мяса</td>
<td>2</td>
<td>ОК 1 – 11
ПК 3.1 – 3.6</td>
</tr>
<tr>
<td>18</td>
<td>Тема 4.7
Пр № 4
Правила подачи и оформления сложных холодных блюд из мяса</td>
<td>Содержание учебного материала
Варианты гармоничного сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для оформления и подачи сложных холодных блюд из мяса птицы. Правила выбора элементов дополнительного оформления, гарниров, соусов и заправок.
Домашняя работа № 18
Составить таблицу на тему «Правила оформления сложных холодных блюд из мяса птицы»
<table>
<tr><td>№ п\п</td><td>Название блюда</td><td>Правила подачи</td><td>Варианты оформления</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td>
<td>2</td>
<td>ОК 1 – 11
ПК 3.1 – 3.6</td>
</tr>
<tr>
<td>19</td>
<td>Тема 4.8
Пр № 5
Расчет массы сырья</td>
<td>Содержание учебного материала
Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из мяса птицы.
Студенты делятся на подгруппы по два человека и должны выполнить:</td>
<td>2</td>
<td>ОК 1 – 11
ПК 3.1 – 3.6</td>
</tr>
</table>

	для приготовления сложных холодных блюд из мяса птицы	5. Индивидуально – групповые задания по определению массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из мяса птицы. 6. Оформить работу в виде сырьевой ведомости Результат обсуждается с преподавателем. **Домашняя работа № 19** Повторить расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из мяса птицы		
Лабораторные работы				
1	**Лр № 1 Приготовление канапе и холодных закусок из различного сырья**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск канапе, холодных закусок. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении блюд. Органолептическая оценка качества.	4	ОК 1 – 11 ПК 3.1 – 3.6
2	**Лр № 2 Приготовление закусок в корзиночках**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск холодных закусок для фуршетного стола. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении блюд. Органолептическая оценка качества.	4	ОК 1 – 11 ПК 3.1 – 3.6
3	**Лр № 3 Приготовление сложных закусок из рыбы**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск сложных холодных соусов и заправок. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении блюд. Органолептическая оценка качества.	4	ОК 1 – 11 ПК 3.1 – 3.6
4	**Лр № 4 Приготовление холодных закусок из птицы**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск сложных холодных блюд из рыбы. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении блюд. Органолептическая оценка качества	4	ОК 1 – 11 ПК 3.1 – 3.6
5	**Лр № 5 Приготовление холодных блюда из мяса**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск сложных холодных блюд из мяса. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении блюд. Органолептическая оценка качества	4	ОК 1 – 11 ПК 3.1 – 3.6
6	**Лр № 6 Приготовление холодных сложных салатов**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск сложных холодных блюд из мяса птицы. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении блюд. Органолептическая оценка качества	4	ОК 1 – 11 ПК 3.1 – 3.6
7	**Лр № 7**	**Содержание учебного материала**	4	ОК 1 – 11

	Приготовление авторских сложных холодных блюд	Студенты самостоятельно придумывают и составляют ТК на блюдо из рыбы, мяса, птицы (на выбор). Правила приготовления, правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении блюд. Органолептическая оценка качества		ПК 3.1 – 3.6
	Консультация		**6**	
	Консультация перед экзаменом		**6**	
	Экзамен		**6**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/

3.2.2. Основные электронные издания

1. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

3.2.3 Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2019, 12 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 01.01.2016. М.: Стандартинформ, 2019, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 01.01.2015. М.: Стандартинформ, 2020, 10 с.

4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015 – М.: Стандартинформ, 2019, 10 с.

5. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022)

6. 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.

3.3 Формы проведения занятий по модулю:
- активная учебная лекция;
- ситуационный анализ;
- метод учебных проектов;
- деловая игра;
- дискуссия.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – 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 повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного	**Текущий контроль:** – экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий на практических/ лабораторных занятиях; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной

	инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – 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 правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	практикам
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента **ПК 3.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента **ПК 3.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре,	

разнообразного ассортимента **ПК 3.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента **ПК 3.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной	

	продукции требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; – аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность 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 блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– 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	
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– 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;	**Текущий контроль:** – экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораорных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертнное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участиея в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
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; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения	

чрезвычайных ситуациях	ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– 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 1.4

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

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

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 4

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 4

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 4

2. Структура и содержание профессионального модуля.....4

2.1. Трудоемкость освоения модуля 4

2.2. Структура профессионального модуля 5

2.3. Содержание профессионального модуля 6

2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено) 7

... 7

3. Условия реализации профессионального модуля.....8

3.1. Материально-техническое обеспечение 8

3.2. Учебно-методическое обеспечение 8

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....8

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	- подготовки, уборки рабочего места; - выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведения расчетов с потребителями.
Уметь	- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара; - выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Знать	- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения; - рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 234,
в том числе в форме практической подготовки – 180 часов
Из них на освоение МДК – 74 часа
в том числе самостоятельная работа – 4 часа
практики, в том числе учебная – 0 часов
производственная – 144 часа
Промежуточная аттестация – 12 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
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 средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 10	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10
ПК 4.1-4.5 ОК 1-7, 9,10	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	**64**	44	**20**	**8**	-	-	6	**-**	**36**
ПК 4.1-4.5 ОК 1-7, 9,10	МДК.04.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	**194**	136	**58**	**28**	-	4	6	**-**	**108**
	Учебная практика	**-**	-			-			**-**	**-**
ПК 4.1-4.5 ОК 1-7, 9,10	Производственная практика	**144**	-			-			**-**	**144**
	Промежуточная аттестация	**12**								
	Всего:	***234***	***180***	***78***	***36***	***-***	***4***	***-***	***-***	***144***

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков				
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				
1	**Тема 1.1** Организация рабочего места для приготовления горячих и холодных десертов, напитков	**Содержание учебного материала** Требование к рабочему месту повара при приготовлении горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков, процессу хранения и подготовки к реализации. **Домашнее задание № 1** В тетради составить алгоритм действия кондитера перед началом приготовления горячего и холодного десерта, напитков по индивидуальному заданию.	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09, 10** **ПК 4.1** **ПК 4.3** **ПК 4.5**
2	**Тема 1.2** Виды производственного инвентаря	**Содержание учебного материала** Виды, назначение современного, производственного инвентаря, инструментов, используемых при приготовлении горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков. **Домашнее задание № 2** Опираясь на конспект на формате А4 составить таблицу «Название инвентаря, инструментов и основные правила работы» **Название инвентаря, инструментов** | **Основные правила работы** |	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09, 10** **ПК 4.1** **ПК4.2** **ПК 4.3** **ПК 4.4** **ПК 4.5**
3	**Тема 1.3** Виды механического оборудования и его	**Содержание учебного материала** Виды механического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении горячих и холодных сладких блюд, десертов,	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09, 10** **ПК 4.1**

<table>
<tr><td></td><td>безопасная эксплуатация</td><td>напитков.
Правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.
Домашнее задание № 3
Составить таблицу на тему «Виды механического оборудования»<table><tr><th>№ п\п</th><th>Название оборудования</th><th>Назначения</th><th>Правила безопасной эксплуатации</th></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td><td>ПК4.2
ПК 4.3
ПК 4.4
ПК 4.5</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Тема 1.4
Пр. № 1
Оснащение рабочих мест механическим оборудованием</td><td>Содержание учебного материала
Студенты делятся на подгруппы по 2 – 3 человека. На формате А4 нужно схематично зарисовать расположение основного оборудования, инвентаря и инструментов в цеху для приготовления горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</td><td>2</td><td>ОК 01 – 07
ОК 09, 10
ПК 4.1
ПК4.2
ПК 4.3
ПК 4.4
ПК 4.5</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Тема 1.5
Виды холодильного и теплового оборудования</td><td>Содержание учебного материала
Холодильное оборудование Среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы. Сборные среднетемпературные и низкотемпературные холодильные камеры.
Шоковая заморозка, принцип работы, функции, использование на предприятии общественного питания. Правила эксплуатации шоковой заморозки.
Температурные режимы. Техника безопасности.
Ледогенератор, принцип работы, функции, использование на предприятии общественного питания. Правила эксплуатации ледогенератора. Температурные режимы. Техника безопасности.
Правила эксплуатации холодильного оборудования: установка технических параметров.
Тепловое оборудование принцип работы, функции, использование на предприятии общественного питания. Правила эксплуатации. Температурные режимы. Техника безопасности</td><td>2</td><td>ОК 01 – 07
ОК 09, 10
ПК 4.1
ПК4.2
ПК 4.3
ПК 4.4
ПК 4.5</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Домашнее задание № 4
Составить таблицу на тему «Холодильное оборудование»<table><tr><td></td><td>Назначение</td><td>Правила эксплуатации</td></tr><tr><td>Среднетемпературные</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Низкотемпературные</td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>6</td><td>Тема 1.6
Пр. №2
Решение производственных ситуаций по охране труда</td><td>Содержание материала
Студенты разбиваются на подгруппы по два человека, им выдаются производственные ситуации по охране труда, при работе в кондитерском цеху, нужно будет объяснить правильность или не правильность действий.</td><td>2</td><td>ОК 01 – 07
ОК 09, 10
ПК 4.1
ПК4.2
ПК 4.3
ПК 4.4
ПК 4.5</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Тема 1.7
Подготовка рабочего места для порционирования, упаковки и хранения сладких блюд</td><td>Содержание учебного материала
Правила организации рабочего места для порционирования и упаковки горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков. Требования к столам, посуде и инструментам.
Правила организации рабочего места для хранения и отпуска холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков. Используемые виды оборудования, инвентаря, посуды.
Домашнее задание № 5
На формате А4 составить памятку на тему «Правила подготовки рабочего места для порционирования и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков»</td><td>2</td><td>ОК 01 – 07
ОК 09, 10
ПК 4.1
ПК4.2
ПК 4.3
ПК 4.4
ПК 4.5</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Тема 1.8
Пр. № 3
Правила порционирования, упаковки и хранения блюд</td><td>Содержание учебного материала
Студенты делятся на подгруппы по 2 – 3 человека. На формате А4 нужно схематично зарисовать расположение основного оборудования, инвентаря и инструментов в цеху для порционирования, упаковки и хранения горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</td><td>2</td><td>ОК 01 – 07
ОК 09, 10
ПК 4.1
ПК4.2
ПК 4.3
ПК 4.4
ПК 4.5</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Тема 1.9
Принцип составления десертного меню</td><td>Содержание учебного материала
Виды меню, основные правила и принципы составления меню для холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</td><td>2</td><td>ОК 01 – 07
ОК 09, 10
ПК 4.1</td></tr>
</table>

		Основные правила и принципы составления фрагмента меню для холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.		**ПК4.2** **ПК 4.3** **ПК 4.4** **ПК 4.5**
		Домашнее задание № 6 Проанализировать 2-3 десертных меню кафе кондитерской. Сделать выводы о правильности построения с учетом соблюдения всех принципов.		
10	**Тема 1.10** **Пр. № 4** Составление десертного меню	**Содержание учебного материала** Студенты разбиваются на подгруппы по 2 человека, их задача составить фрагмент меню для холодных, горячих блюд и десертов, напитков (используя сборник рецептур для описания блюд). Выполненное задание обсуждается с преподавателем.	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09, 10** **ПК4.2** **ПК 4.3** **ПК 4.4** **ПК 4.5**
		Итого МДК 04.01	**20**	
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков				
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов				
1	**Тема 2.1** Классификация и ассортимент сладких блюд, десертов	**Содержание учебного материала** Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании холодных и горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Основные характеристики готовых полуфабрикатов. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов.	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09, 10** **ПК 4.1** **ПК 4.2**
		Домашнее задание № 1 Составить схему на тему «Классификация сладких блюд, десертов»		
2	**Тема 2.2** Методы приготовления сладких блюд, десертов	**Содержание учебного материала** Методы приготовления холодных сладких блюд, десертов: измельчение плодов ножом и в миксере, варка сахарного сиропа (среднего и крепкого), варка фруктов, запекание в фольге, прогревание ягод, протирание в пюре, варка пюре, смешивание, взбивание. Методы приготовления горячих сладких блюд, десертов: измельчение плодов ножом и в миксере, варка сахарного сиропа (среднего и крепкого), смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование,	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09, 10** **ПК 4.1** **ПК 4.2**

		растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.		
		Домашнее задание № 2 Подобрать дополнительные ингредиенты для приготовления холодного или горячего шоколадного десерта. Сделать обоснование выбора.		
3	**Тема 2.3** Комбинирование различных способов приготовления сладких блюд	**Содержание учебного материала** Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09, 10** **ПК 4.1** **ПК 4.2**
		Домашнее задание №3 Описать приготовление сложного холодного или горячего десерта с учетом применения комбинированных методов.		
4	**Тема 2.4** Приготовление холодных десертов с использованием фруктов и ягод	**Содержание учебного материала** Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов; терринов. Технология приготовления желированных сладких блюд: киселей, желе, муссов, самбука, холодного суфле молочного, шоколадного, с фруктами. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Основные характеристики готовых полуфабрикатов. Актуальные направления в приготовлении. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09, 10** **ПК 4.1** **ПК 4.2**
		Домашнее задание № 4 Составить схему приготовления сложного холодного десерта с указанием технологических параметров. Выбрать самостоятельно десерт из материала лекции.		

5	**Тема 2.5** Приготовление замороженных десертов	**Содержание учебного материала** Технология приготовления замороженных десертов: парфе из ягод, кофейного, из белого и темного шоколада; сорбе и граните (сорбе лимонного, грейпфрутового, шоколадного, граните из апельсинов, ягод). Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Основные характеристики готовых полуфабрикатов. Актуальные направления в приготовлении замороженных десертов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09, 10** **ПК 4.1** **ПК 4.2**
		Домашнее задание № 5 Описать два способа подачи замороженного десерта. Выбрать самостоятельно десерт из материала лекции.		
6	**Тема 2.6** Приготовление сырных и творожных сладких блюд, десертов	**Содержание учебного материала** Технология приготовления холодных сладких блюд, десертов с сыром и творогом: тирамису, чизкейки, сырные кексы с ягодами и орехами, сырные пироги с ягодами, пасха с фруктами и орехами. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Основные характеристики готовых полуфабрикатов. Актуальные направления в приготовлении сырных и творожных десертов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09, 10** **ПК 4.1** **ПК 4.2**
		Домашнее задание № 6 Составить схему приготовления сырного, творожного десерта с указанием технологических параметров. Выбрать самостоятельно десерт из материала лекции.		
7	**Тема 2.7** Приготовление комбинированных сладких блюд, десертов	**Содержание учебного материала** Приготовление холодных сладких блюд, десертов с тестовыми полуфабрикатами: рулеты, мешочки, корзиночки из теста фило с фруктами и ягодами, пай с фруктами и миндальным кремом, пай с лимонными меренгами, брушетон и хрустиньи. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Основные характеристики готовых полуфабрикатов. Актуальные направления в приготовлении комбинированных десертов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09, 10** **ПК 4.1** **ПК 4.2**

		пищевых продуктов (ХАССП). **Домашнее задание № 7** Составить рецептуру комбинированного десерта, опираясь на лекционный материал.		
8	**Тема 2.8** Приготовление горячих десертов с использованием фруктов и ягод	**Содержание учебного материала** Технология приготовления горячих сладких блюд, десертов с фруктами и ягодами: пироги из фруктов, фрукты жаренные в тесте, фрукты печённые, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом». Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Основные характеристики готовых полуфабрикатов. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов с фруктами. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). **Домашнее задание № 8** Составить схему приготовления горячего десерта с указанием технологических параметров. Выбрать самостоятельно десерт из материала лекции.	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09, 10** **ПК 4.1** **ПК 4.3**
9	**Тема 2.9** Приготовление горячего суфле, пудингов	**Содержание учебного материала** Технология приготовления горячего суфле: ванильного, шоколадного, орехового, из фруктов и ягод, суфле на манной крупе. Технология приготовления фондана, брауни, воздушного пирога, снежков из шоколада. Технология приготовления пудингов: шоколадно-фруктового, абрикосового глазированного. Технология приготовления каши «Гурьевской» **Домашнее задание № 9** Составить схему приготовления горячего десерта с указанием технологических параметров. Выбрать самостоятельно десерт из материала лекции.	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09, 10** **ПК 4.1** **ПК 4.3**
10	**Тема 2.10** Приготовление соусов для сладких блюд, десертов	**Содержание учебного материала** Технология приготовления холодных соусов для сладких блюд, десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента. Технология приготовления горячих соусов (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки соусами для подачи сладких	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09, 10** **ПК 4.1** **ПК 4.3**

		блюд, десертов сложного ассортимента.		
		Домашнее задание № 10 Предложить варианты декорирования горячего или холодного десерта соусами (2 варианта).		
11	**Тема 2.11** Правила оформления и отпуска сладких блюд, десертов	**Содержание учебного материала** Правила оформления и отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных и горячих сладких блюд, 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 и горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Требования к условиям и срокам хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов. Правила хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов. Условия хранения декора и соусов к холодным и горячим сладким блюдам, десертам.	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09, 10** **ПК 4.1** **ПК 4.3**
		Домашнее задание № 11 Описать требования к качеству готового изделия и полуфабрикатов, упаковке, хранению и сроку реализации при приготовлении сложного десерта по индивидуальному заданию.		
12	**Тема 2.12** **Пр. № 1** Расчет сырья для приготовления сложных десертов	**Содержание учебного материала** Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов. Студенты делятся на подгруппы по два человека и должны выполнить: 1. Индивидуально – групповые задания по определению массы сырья для приготовления сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов. 2. Оформить работу в виде сырьевой ведомости.	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09, 10** **ПК 4.1** **ПК 4.3**
		Домашнее задание № 12 Рассчитать количество сырья для приготовления 40 порций «Яблок жаренных в тесте».		
Раздел 3. Приготовление горячих, холодных напитков				

13	**Тема 3.1** Классификация и методы приготовления холодных, горячих напитков	**Содержание учебного материала** Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании холодных, горячих напитков. Методы приготовления холодных и горячих напитков: отжимание соков, проваривание плодов и отжимок, настаивание, процеживание, обжарка хлеба в печи, варка настоев, замачивание, смешивание, охлаждение, порционирование. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09, 10** **ПК 4.1** **ПК 4.4** **ПК 4.5**
		Домашнее задание № 13 Составить схему на тему «Классификация холодных, горячих напитков»		
14	**Тема 3.2** Приготовление холодных и горячих напитков сложного ассортимента	**Содержание учебного материала** Технология приготовления холодных напитков сложного ассортимента: свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас. Технология приготовления горячих напитков сложного ассортимента: (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих напитков сложного ассортимента. Варианты подачи холодных и горячих напитков сложного ассортимента. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09, 10** **ПК 4.1** **ПК 4.4**
		Домашнее задание № 14 Составить схему приготовления холодного или горячего напитка сложного приготовления с указанием технологических параметров. Выбрать самостоятельно напиток из материала лекции.		
15	**Тема 3.3** **Пр. № 2** Расчет сырья для приготовления горячих, холодных напитков	**Содержание учебного материала** Расчет массы сырья для приготовления сложных горячих и холодных напитков. Студенты делятся на подгруппы по два человека и должны выполнить: 1. Индивидуально – групповые задания по определению массы сырья для приготовления сложных горячих и холодных напитков. 2. Оформить работу в виде сырьевой ведомости.	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09, 10** **ПК 4.1** **ПК 4.4** **ПК 4.5**

		Домашнее задание № 15 Рассчитать количество сырья для приготовления 150 порций «Напитка из шиповника», если выход 1 порции 200г.		
	Лабораторная работа №1 Приготовление фруктовых салатов, терринов	**Содержание учебного материала** Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Приготовить фруктовый салат, террин согласно рецептуре и технологического процесса. Произвести органолептическую оценку качества приготовленных десертов, данные занести в бракеражный журнал. Оценить.	**4**	**ОК 01 – 07** **ОК 09, 10** **ПК 4.1** **ПК 4.2**
	Лабораторная работа №2 Приготовление муссов, кремов	**Содержание учебного материала** Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Приготовить фруктовый мусс, ванильный крем из сметаны, крем брюле согласно рецептуре и технологического процесса. Произвести органолептическую оценку качества приготовленных десертов, данные занести в бракеражный журнал.	**4**	**ОК 01 – 07** **ОК 09, 10** **ПК 4.1** **ПК 4.2**
	Лабораторная работа №3 Приготовление десертов с сыром и творогом	**Содержание учебного материала** Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Приготовить десерты с использованием сыра и творога согласно рецептуре и технологического процесса. Произвести органолептическую оценку качества приготовленных десертов, данные занести в бракеражный журнал.	**4**	**ОК 01 – 07** **ОК 09, 10** **ПК 4.1** **ПК 4.2**
	Лабораторная работа №4 Приготовление холодных десертов с тестовыми полуфабрикатами	**Содержание учебного материала** Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Приготовить холодные десерты с использованием тестовых полуфабрикатов согласно рецептуре и технологического процесса. Произвести органолептическую оценку качества приготовленных десертов, данные занести в бракеражный журнал.	**4**	**ОК 01 – 07** **ОК 09, 10** **ПК 4.1** **ПК 4.2**
	Лабораторная работа №5	**Содержание учебного материала** Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все	**4**	**ОК 01 – 07** **ОК 09, 10**

	Приготовление горячего суфле, фруктового крамбола	необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Приготовить горячее суфле, фруктовый крамбол согласно рецептуре и технологического процесса. Произвести органолептическую оценку качества приготовленных десертов, данные занести в бракеражный журнал.		**ПК 4.1** **ПК 4.3**
	Лабораторная работа №6 Приготовление горячих десертов с тестовыми полуфабрикатами	**Содержание учебного материала** Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Приготовить горячие десерты с использованием тестовых полуфабрикатов согласно рецептуре и технологического процесса. Произвести органолептическую оценку качества приготовленных десертов, данные занести в бракеражный журнал.	**4**	**ОК 01 – 07** **ОК 09, 10** **ПК 4.1** **ПК 4.3**
		Самостоятельная работа Составить презентацию на тему «Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков»	**4**	
		Итого МДК 04.02	**58**	
Производственная практика 1. Инструктаж по охране труда. Ознакомление с действующими на предприятии инструкциями, режимом и правилами эксплуатации технологического оборудования 2. Подготовить рабочее места для приготовления оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 3. Подбирать необходимый инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 4. Подготовка основных продуктов, дополнительных ингредиентов и исходных материалов к использованию 5. Приготовление используя разные технологии приготовление простых и основных холодных сладких блюд, десертов 6. Приготовление используя разные технологии приготовление сложных холодных сладких блюд, десертов 7. Приготовление используя разные технологии приготовление простых и основных горячих сладких блюд, десертов 8. Приготовление используя разные технологии приготовление сложных горячих сладких блюд, десертов 9. Приготовление соусов для горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов 10. Порционирование (комплектования), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд, десертов с		**144**	

учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11. Порционирование (комплектования), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд, десертов с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Организация хранения готовых холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 13. Упаковка готовых холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования 14. 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.). 15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных, сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных, сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание 6визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 17. Творческое оформление соусом холодных блюд, десертов, и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 18. Творческое оформление соусом горячих блюд, десертов, и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 19. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания 20. Обеспечение условий, температурного и временного режима хранения и реализации горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания 21. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 22. Эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	

23. 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. 24. 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.	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

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. - 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 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 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 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.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н (зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 № 68148).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрировано в Минюсте России 21 сентября 2015 года, регистрационный N 38940)
11. Сборник технологических нормативов. Новейший Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательство ООО «Дом славянской книги». Москва – 2022г.
12. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт
13. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 179 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [от 21 сентября 2020 года N 1515] - Режим доступа: https://docs.cntd.ru

2. 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 01.05.2020г. № 47-ФЗ] - Режим доступа: https://docs.cntd.ru

3. 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 - Режим доступа: https://docs.cntd.ru

4. 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: https://docs.cntd.ru

5. 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, с изменениями на 6 июля 2011 года. - Режим доступа: https://docs.cntd.ru

6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32 - Режим доступа: https://docs.cntd.ru

3.2.3 Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки**
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.	Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков, организации рабочего места. Экспертная оценка выполнения схем расчетов, практического задания, решения ситуационных задач. Моделирование практической ситуации. Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места. Экспертная оценка защиты самостоятельной работы.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов. Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов Производственные ситуации.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов. Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов Производственные ситуации.
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	Наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов. Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов Производственные ситуации.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	Наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов. Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов Производственные ситуации.
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе

деятельности, применительно к различным контекстам	освоения профессионального модуля.
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 9. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	
ОК 10. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	

Приложение 1.5

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

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

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 4

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 4

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 4

2. Структура и содержание профессионального модуля.....4

2.1. Трудоемкость освоения модуля 4

2.2. Структура профессионального модуля 5

2.3. Содержание профессионального модуля 6

2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено) 7

3. Условия реализации профессионального модуля.....8

3.1. Материально-техническое обеспечение 8

3.2. Учебно-методическое обеспечение 8

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....8

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50 по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», базовой подготовки (укрупненная группа специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм») в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (ПК):

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

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

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

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

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

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен

иметь практический опыт в:

− подготовке, уборке рабочего места, выбора, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

− выборе, оценке качества безопасности продуктов, полуфабрикатов;

− приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

− подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

− приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

− порционировании, эстетической упаковке на внос, хранении с учетом требований к безопасности;

уметь:

− рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

− соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

− выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

− хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- способы совращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего часов 516 часов

в том числе в форме практической подготовки 430 часов

Из них на освоение МДК 64 часа

в том числе самостоятельная работа 4 часа

практики, в том числе учебная 0 часов

производственная 360 часов

Промежуточная аттестация 12 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
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 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т. ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*		*7*	*8*	*9*	*10*
ПК 5.1–5.2 ОК 1 – ОК 11	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**206**	190	**26**	**10**			6	**-**	**180**
ПК 5.3–5.5 ОК 01 – ОК11	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**304**	240	**124**	**60**		4	6	**-**	**180**
	Учебная практика	**-**	-						**-**	
	Производственная практика	**360**	-							**360**
	Промежуточная аттестация	**12**	-							
	Всего:	***516***	***430***	***150***	***70***		***4***	***12***	***-***	***360***

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

<table>
<tr><th>№ занятия</th><th>Наименование темы занятия</th><th>Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся</th><th>Объем часов</th><th>ОК, ПК</th></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr>
<tr><td colspan="5">МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Тема 1.
Организация рабочего места для приготовления хлебобулочных изделий</td><td>Содержание учебного материала
Требование к рабочему месту кондитера при приготовлении хлебобулочных изделий.
Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий.
Домашнее задание № 1
В тетради составить алгоритм действия кондитера перед началом приготовления хлебобулочных изделий</td><td>2</td><td>ПК 5.1–5.5
ОК 1 – 11</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Тема 2.
Пр№1
Охрана труда.</td><td>Содержание учебного материала
Практическое занятие
Студенты делятся на подгруппы по 3–4 человека. Им выдаются карточки с моделированными производственными ситуациями по нарушению технике безопасности и ситуаций на рабочем месте. Студенты должны выявить причины сложившейся ситуации и объяснить, что сделать что бы их предотвратить.</td><td>2</td><td>ПК 5.1–5.5
ОК 1 – 11</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Тема 3.
Виды оборудования и производственного инвентаря</td><td>Содержание учебного материала
Виды, назначение современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий.
Виды, назначение технологического оборудования для хранения п/ф и готовых изделий, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.
Домашнее задание№ 2
Опираясь на конспект на формате А4 составить таблицу «Название технического оборудования, инвентаря, инструментов и основные правила работы»
<table><tr><td>Название технического</td><td>Основные правила работы. Правила</td></tr></table></td><td>2</td><td>ПК 5.1–5.5
ОК 1 – 11</td></tr>
</table>

		оборудования, инвентаря, инструментов / безопасной		
4	**Тема 4. Виды теплового оборудования**	**Содержание учебного материала** Виды, назначение технологического теплового оборудования, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. **Домашняя работа №3** На формате А4 составить памятку по уходу за оборудованием для хранения п/ф и готовых изделий. 1. Перед началом работы 2. Во время работы. 3. По окончанию работы	2	ПК 5.1–5.5 ОК 1 – 11
5	**Тема 5 Виды взбивальных и тестомесильных машин**	**Содержание учебного материала** Виды, назначение технологического оборудования, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Виды, назначение тестомесильных машин, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. **Домашняя работа №4** На формате А4 составить памятку по уходу за оборудованием для хранения п/ф и готовых изделий. 1. Перед началом работы 2. Во время работы. 3. По окончанию работы	2	ПК 5.1–5.5 ОК 1 – 11
6	**Тема 6 Пр№2 Рабочее место кондитера**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие** Студенты делятся на подгруппы по 3–4 человека и составляют макет рабочего места кондитера на формате А4. Затем идет обсуждение получившегося результата.	2	ПК 5.1–5.5 ОК 1 – 11
7	**Тема 7 Пр№3 Техника безопасности на**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие** Студенты прописывают охрану труда и технику безопасности при работе с	2	ПК 5.1–5.5 ОК 1 –

<table>
<tr><td></td><td>рабочем месте кондитера, при работе на оборудовании</td><td>оборудованием и инвентарем на рабочем месте кондитера на оборудование и инвентарь из макета рабочего места кондитера.</td><td></td><td>11</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Тема 8
Сырье хлебопекарного производства. Правила обработки</td><td>Содержание учебного материала
Виды сырья для приготовления хлебобулочных изделий. Правила выбора продуктов для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий.
Способы и виды обработки продуктов, выбранных для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий.
Выбор и обеспечение способов хранения сырья и полуфабрикатов в зависимости от дальнейшего использования. Санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения.
Домашняя работа № 5
Составить таблицу «Виды сырья для хлебопекарного производства»
<table>
<tr><td>№п/п</td><td>Наименование сырья</td><td>Способ обработки</td><td>Условия и сроки хранения</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ПК 5.1–5.5
ОК 1 – 11</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Тема 9
Пр№4
Составление заявки на сырье</td><td>Содержание учебного материала
Практическое занятие
Работа выполняется индивидуально в рабочих тетрадях.
Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию).
Распределить сырье из заявок по холодильникам, прописать условия и сроки хранения каждого вида сырья.</td><td>2</td><td>ПК 5.1–5.5
ОК 1 – 11</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Тема 10
Пр№5
Санитарно-гигиенические требования в кондитерском цеху</td><td>Содержание учебного материала
Практическое занятие
Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по обработки продуктов и приготовления хлебобулочных, кондитерских изделий.
Студенты разбиваются на подгруппы по 2 человека и составляют карточки по основным требованиям санитарно – гигиенических норм и требованиям в кондитерском цеху, техническому оснащению по обработки продуктов и приготовления хлебобулочных, кондитерских изделий
Выполненное задание обсуждается с преподавателем.</td><td>2</td><td>ПК 5.1–5.5
ОК 1 – 11</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Домашняя работа № 6
На формате А4 составить памятку «санитарно – гигиенические требования в кондитерском цеху». Расписать по пунктам санитарные условия работы с начала рабочего дня до окончания рабочего дня.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="5">МДК.05.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</td></tr>
<tr><td colspan="5">Тема 1 Приготовление отделочных полуфабрикатов и изделий из дрожжевого теста</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Тема 1.1
Ингредиенты для приготовления хлебобулочных изделий.</td><td>Содержание учебного материала
Правила выбора ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Особенности сочетания и обработки выбранных продуктов.
Домашняя работа №1
Заполнить таблицу «Продукты для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»<table><tr><td>№п\п</td><td>Название продукта</td><td>Вкусовые особенности</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ПК 5.1–5.5
ОК 1 – 11</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Тема 1.2
Отделочные полуфабрикаты. Виды фаршей и сладких начинок</td><td>Содержание учебного материала
Технология приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, кондитерских изделий. Требование к качеству, условия и сроки хранение полуфабрикатов.
Технология приготовления не сладких фаршей для приготовления хлебобулочных полуфабрикатов. Выбор ингредиентов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, способы обработки и подготовки к использованию.
Технология приготовления сладких начинок для приготовления хлебобулочных полуфабрикатов. Выбор ингредиентов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, способы обработки и подготовки к использованию.

Домашняя работа №2
На формате А4 составить таблицу – памятку «Условия и сроки хранения отделочных полуфабрикатов, фаршей, сладких начинок»<table><tr><td>№п\п</td><td>Название полуфабриката</td><td>Условия и сроки хранения</td></tr></table></td><td>2</td><td>ПК 5.1–5.5
ОК 1 – 11</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td><table><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>3</td><td>Тема 1.3
Производство хлеба</td><td>Содержание учебного материала
Классификация видов теста и процессы, происходящие при его замесе. Способы разрыхления.
Технологический процесс приготовления ржано-пшеничного хлеба и пшенично – ржаного и пшеничного хлеба. Требование к качеству хлебных изделий, сроки и условия их хранения Дефекты хлебобулочных изделий.
Домашняя работа №3
Заполнить таблицу: «Условия и сроки хранения хлеба»<table><tr><td>№п/п</td><td>Виды хлеба</td><td>Условия хранения</td><td>Сроки хранения</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ПК 5.1–5.5
ОК 1 – 11</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Тема 1.4
Приготовление дрожжевого теста безопарным способом</td><td>Содержание учебного материала
Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству основных продуктов для приготовления дрожжевого теста и дополнительных ингредиентов к ним.
Приготовление и рецептура дрожжевого теста безопарным способом. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Составление технологической схемы приготовления теста безопарным способом.
Домашняя работа № 4
На формате А4 составить схему – памятку «Приготовление дрожжевого теста безопарным способом»</td><td>2</td><td>ПК 5.1–5.5
ОК 1 – 11</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Тема 1.5
Изделия из дрожжевого теста безопарным способом</td><td>Содержание учебного материала
Технология приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого теста безопарным способом. Требование к качеству к готовым изделиям. Правила подачи.
Домашняя работа №5
На формате А4 составить технологические схемы приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого теста, приготовленного безопарным способом.</td><td>2</td><td>ПК 5.1–5.5
ОК 1 – 11</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Тема 1.6
Дрожжевое тесто опарным способом и</td><td>Содержание учебного материала
Приготовление и рецептура дрожжевого теста опарным способом. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Составление</td><td></td><td>ПК 5.1–5.5
ОК 1 –</td></tr>
</table>

	изделия из него	технологической схемы приготовления теста опарным способом. Технология приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого тема приготовленного опарным способом. Требование к качеству к готовым изделиям. Правила подачи. **Домашняя работа №6** На формате А4 составить схему – памятку «Приготовление дрожжевого теста опарным способом»	2	11
7	**Тема 1.7** **Пр №1 Расчет упека, припека, количества воды при производстве хлебобулочных изделий и хлеба**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие** Практическая работа выполняется студентами совместно с преподавателем, в рабочих тетрадях. Расчет упека, припека, количества воды при производстве хлебобулочных изделий и хлеба. Решение производственных ситуаций по рациональному использованию сырья, правильности соблюдения температурного режима приготовления, оформления.	2	ПК 5.1–5.5 ОК 1 – 11
8	**Тема 1.8** **Приготовление жареных изделий из теста**	**Содержание учебного материала** Технология приготовление жареных изделий из теста. Правила разделки теста для приготовления жареных изделий. Правила жарки. **Домашняя работа №7** На формате А4 составить технологические схемы приготовления жареных изделий из теста	2	ПК 5.1–5.5 ОК 1 – 11
		Самостоятельная работа № 1 Составить презентацию на тему «Виды дрожжевого теста и изделий из него»	2	
9	**Тема 1.9** **Приготовление слоеного и дрожжевого слоеного теста. Изделия из него**	**Содержание учебного материала** Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству основных продуктов для приготовления дрожжевого теста и дополнительных ингредиентов к ним. Приготовление и рецептура дрожжевого слоеного теста. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Составление технологической схемы приготовления дрожжевого слоеного теста. Технология приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста. Требование к качеству к готовым изделиям. Правила подачи.	**2**	ПК 5.1–5.5 ОК 1 – 11

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Домашняя работа № 8
На формате А4 составить технологические схемы приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>10</td><td>Тема 1.10
Приготовление блинного теста и теста для оладий</td><td>Содержание учебного материала
Приготовления блинного теста и теста для оладий. Технология приготовления изделий из блинного теста и теста для оладий. Требования к качеству к готовым изделиям. Правила подачи.
Домашняя работа № 9
На формате А4 составить схему – памятку «приготовления блинного теста и теста для оладий»</td><td>2</td><td>ПК 5.1–5.5
ОК 1 – 11</td></tr>
<tr><td colspan="5">Тема 2 Приготовление без дрожжевого теста и изделий из них</td></tr>
<tr><td>11</td><td>Тема 2.1
Приготовление теста для блинчиков, вареников и лапши домашней, изделий из него</td><td>Содержание учебного материала
Приготовления теста для блинчиков, вареников и лапши домашней. Технология приготовления изделий из теста для блинчиков, вареников и лапши домашней. Требования к качеству к готовым изделиям. Правила подачи.
Домашняя работа № 10
На формате А4 составить схему – памятку «приготовления теста для блинчиков, вареников и лапши домашней»</td><td>2</td><td>ПК 5.1 – 5.5
ОК 1 – 11</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Тема 2.2
Технология приготовления сдобного пресного теста. Изделия из него</td><td>Содержание учебного материала
Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству основных продуктов для приготовления сдобного пресного теста и дополнительных ингредиентов к ним.
Приготовление и рецептура сдобного пресного теста. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Составление технологической схемы приготовления сдобного пресного теста
Технология приготовление изделий из сдобного пресного теста. Требование к качеству к готовым изделиям. Правила подачи.
Домашняя работа № 11
На формате А4 составить памятку в виде таблице «Ассортимент сырья для приготовления сдобного пресного теста»
<table>
<tr><td>№ п\п</td><td>Наименования сырья</td><td>Пищевая ценность</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ПК 5.1 – 5.5
ОК 1 – 11</td></tr>
</table>

13	**Тема 2.3 Технология приготовления вафельного теста и изделий из него**	**Содержание учебного материала** Приготовление и рецептура вафельного теста. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Составление технологической схемы приготовления вафельного теста**.** Технология приготовление изделий из вафельного теста. Требование к качеству к готовым изделиям. Правила подачи. **Домашняя работа №12** На формате А4 составить схему – памятку «приготовления вафельного теста»	2	ПК 5.1 – 5.5 ОК 1 – 11
14	**Тема 2.4 Пр №2 Расчет рецептур для приготовления сдобного и вафельного теста с**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие** Практическая работа выполняется студентами совместно с преподавателем, в рабочих тетрадях. Расчет рецептуры для приготовления сдобного и вафельного теста. Решение производственных ситуаций по рациональному использованию сырья, правильности соблюдения температурного режима приготовления, оформления.	**2**	ПК 5.1 – 5.5 ОК 1 – 11
15	**Тема 2.5 Технология приготовления пряничного теста и изделия из него**	**Содержание учебного материала** Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству основных продуктов для приготовления пряничного теста и дополнительных ингредиентов к ним. Приготовление и рецептура пряничного теста. Сырцовый способ приготовление, заварной способ приготовления Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Подбор специй и дополнительных ингредиентов. Составление технологической схемы приготовления пряничного теста. Технология приготовление изделий из пряничного теста. Требование к качеству к готовым изделиям. Правила подачи. Украшение пряников. **Домашняя работа № 13** На формате А4 составить схему – памятку «приготовления пряничного теста»	2	ПК 5.1 – 5.5 ОК 1 – 11
16	**Тема 2.6 Технология приготовления песочного**	**Содержание учебного материала** Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству основных продуктов для приготовления песочного теста и дополнительных ингредиентов к ним.		ПК 5.1 – 5.5 ОК 1 –

<table>
<tr><td></td><td>теста и изделия из него</td><td>Подбор дополнительных ингредиентов. Составление технологической схемы приготовления песочного теста.
Технология приготовление изделий из песочного теста. Требование к качеству к готовым изделиям. Правила подачи.
Домашняя работа № 14
На формате А4 составить памятку в виде таблице «Ассортимент сырья для приготовления песочного теста»<table><tr><td>№ п\п</td><td>Наименования сырья</td><td>Пищевая ценность</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>11</td></tr>
<tr><td>17</td><td>Тема 2.7
Технология приготовления изделий из заварного теста.</td><td>Содержание учебного материала
Технология приготовление изделий из заварного теста. Требование к качеству к готовым изделиям. Правила подачи. Украшение готовых изделий.
Домашняя работа №15
На формате А4 составить схемы – памятки «Приготовления изделий из заварного теста»</td><td>2</td><td>ПК 5.1 – 5.5
ОК 1 – 11</td></tr>
<tr><td>18</td><td>Тема 2.8
Технология приготовления бисквитного полуфабриката основного</td><td>Содержание учебного материала
Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству основных продуктов для приготовления бисквитного теста и дополнительных ингредиентов к ним.
Приготовление и рецептура бисквитного полуфабриката основного. Правила замеса теста. Процессы, происходящие при замесе теста. Выпечка бисквитного полуфабриката основного.
Приготовление и рецептура бисквитного полуфабриката буше. Правила замеса теста. Процессы, происходящие при замесе теста. Выпечка бисквитного полуфабриката буше.
Подготовка к оформлению бисквитных полуфабрикатов
Домашняя работа №16
На формате А4 составить схему – памятку «Приготовления бисквитного полуфабриката»</td><td>2</td><td>ПК 5.1 – 5.5
ОК 1 – 11</td></tr>
<tr><td>19</td><td>Тема 2.9
Технология приготовления изделий из</td><td>Содержание учебного материала
Технология приготовление изделий из бисквитных полуфабрикатов. Требование к качеству к готовым изделиям. Правила подачи. Техника</td><td></td><td>ПК 5.1 – 5.5
ОК 1 –</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>бисквитных полуфабрикатов</td><td>украшения бисквитных полуфабрикатов.
Домашняя работа №17
На формате А4 составить схемы – памятки «Приготовления изделий из бисквитного полуфабриката»</td><td>2</td><td>11</td></tr>
<tr><td>20</td><td>Тема 2.10
Пр №3
Расчет рецептур для приготовления бисквитного теста</td><td>Содержание учебного материала
Практическое занятие
Практическая работа выполняется студентами совместно с преподавателем, в рабочих тетрадях.
Расчет рецептуры для приготовления бисквитного теста. Решение производственных ситуаций по рациональному использованию сырья, правильности соблюдения температурного режима приготовления, оформления.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>21</td><td>Тема 2.11
Приготовление воздушного и воздушно-орехового теста и изделий из него</td><td>Содержание учебного материала
Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству основных продуктов для приготовления воздушно – орехового теста. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Составление технологической схемы приготовления песочного теста.
Технология приготовление изделий из воздушно – орехового теста. Правила приготовления печенья из воздушно – орехового теста. Требование к качеству к готовым изделиям. Правила подачи.
Домашняя работа № 18
На формате А4 составить схемы – памятки «Приготовления изделий из воздушно – орехового теста»</td><td>2</td><td>ПК 5.1 – 5.5
ОК 1 – 11</td></tr>
<tr><td colspan="5">Тема 3 Приготовление полуфабрикатов для тортов и пирожных</td></tr>
<tr><td>22</td><td>Тема 3.1
Отделочные полуфабрикаты для тортов.</td><td>Содержание учебного материала
Характеристика и рецептура сиропов, помады, фруктовых начинок, желе. Рецептура и технология приготовления кремов. Ассортимент украшений для тортов и пирожных.
Домашнее задание №19
Заполнить таблицу «Сырье для приготовления сиропов, фруктовых начинок, желе, требование к качеству сырья, условия и сроки хранения»
<table>
<tr><td>№п/п</td><td>Наименование сырья</td><td>Требование к качеству</td><td>Условия хранения</td><td>Сроки хранения</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ПК 5.1–5.5
ОК 1–11</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>23</td><td>Тема 3.2
Украшения для торта из крема, мастики и карамели</td><td>Содержание учебного материала
Виды и характеристика кремов для украшения. Технология приготовления крема для украшения тортов и пирожных. Использование красителей.
Виды и характеристика мастики. Технология приготовления мастики. Основные правила работы с мастикой. Использование красителей.
Виды и характеристика мастики. Технология приготовления мастики. Основные правила работы с мастикой. Использование красителей.
Заполнить таблицу «Виды мастики и карамели»
<table>
<tr><td>№ п\п</td><td>Виды мастики</td><td>Основные правила работы с мастикой</td></tr>
<tr><td>1</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>…</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Виды карамели</td><td>Основные правила работы с карамелью</td></tr>
<tr><td>1</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td></td><td></td></tr>
</table>
Домашняя работа № 20
Заполнить таблицу «Украшение тортов»
<table>
<tr><td>№ п\п</td><td>Название крема</td><td>Вид украшения</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ПК 5.1 – 5.5
ОК 1 – 11</td></tr>
<tr><td>24</td><td>Тема 3.3
Технология приготовления нарезных бисквитных пирожных</td><td>Содержание учебного материала
Технология приготовление бисквитных пирожных нарезных. Требование к качеству к готовым изделиям. Правила подачи. Техника украшения бисквитных пирожных.
Домашняя работа №21
На формате А4 составить схемы – памятки «Приготовления бисквитных пирожных»</td><td>2</td><td>ПК 5.1–5.5
ОК 1 – 11</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Самостоятельная работа №2
Составить презентацию на тему «Виды пирожных, особенности приготовление»</td><td>2</td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>25</td>
<td>Тема 3.4
Виды тортов. Технология приготовления бисквитных тортов</td>
<td>Содержание учебного материала
Ассортимент и характеристика тортов. Рецептура бисквитных, слоеных тортов. Требования к качеству готовой продукции.
Технология приготовления бисквитных тортов. Требования к качеству к готовым изделиям. Правила подачи. Техника украшения бисквитных тортов
Способы хранения готовых тортов, условия транспортировки готовых тортов. Способы реализации готовых тортов.
Домашняя работа №22
Заполнить таблицу «Виды тортов»
<table>
<tr><td>№ п\п</td><td>Наименование изделия</td><td>Краткая характеристика</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td>
<td>2</td>
<td>ПК 5.1 – 5.5
ОК 1 – 11</td>
</tr>
<tr>
<td>26</td>
<td>Тема 3.10
Пр №4 Разработка макета бисквитных тортов и пирожных</td>
<td>Содержание учебного материала
Практическое занятие
Работа выполняется в команде по 2-3 человека, оформляется на отдельных листах А4.
1. Разработать рецептуру многокомпонентного бисквитного торта (минимум 5 полуфабриката)
Описать технологию приготовления, требования к качеству, заполнить таблицу подбора оборудования и инвентаря для приготовления торта, зарисовать план макет торта: вид сверху и разрез, в цвете
2. Разработать рецептуру многокомпонентного бисквитного пирожного (минимум 4 полуфабриката)
Описать технологию приготовления, требования к качеству, заполнить таблицу подбора оборудования и инвентаря для приготовления пирожного, зарисовать план макет пирожного: вид сверху и разрез, в цвете</td>
<td>2</td>
<td>ПК 5.1 – 5.5
ОК 1 – 11</td>
</tr>
<tr>
<td>27</td>
<td>Тема 3.11
Ассортимент и технология приготовления муссовых тортов и пирожных</td>
<td>Содержание учебного материала
Виды муссовых пирожных. Характеристика основного сырья для приготовления пирожных. Характеристика технологических процессов при приготовлении муссовых пирожных. Технология приготовления.
Виды муссовых тортов. Характеристика основного сырья для приготовления тортов. Характеристика технологических процессов при приготовлении муссовых тортов. Технология приготовления.
Домашняя работа №23</td>
<td>2</td>
<td>ПК 5.1 – 5.5
ОК 1 – 11</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Заполнить таблицу «Условия и сроки хранения готовых муссовых пирожных»<table><tr><td>№ п\п</td><td>Наименование пирожных и тортов</td><td>Условия и сроки хранения</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Консультации</td><td>6</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="5">Лабораторные работы</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Лабораторная работа № 1 Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и изделия из него.</td><td>Содержание учебного материала
Приготовление, оформление и отпуск печенных хлебобулочных изделий, приготовленных из дрожжевого теста безопарным способом. Органолептическая оценка качества готовых изделий</td><td>6</td><td>ПК 5.1 – 5.5
ОК 1 – 11</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Лабораторная работа № 2 Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделия из него.</td><td>Содержание учебного материала
Приготовление оформление и отпуск печенных хлебобулочных изделий, приготовленных из дрожжевого теста опарным способом. Органолептическая оценка качества готовых изделий</td><td>6</td><td>ПК 5.1 – 5.5
ОК 1 – 11</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Лабораторная работа № 3 Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него.</td><td>Содержание учебного материала
Приготовление, оформление и отпуск изделий из дрожжевого слоеного теста. Органолептическая оценка качества готовых изделий</td><td>4</td><td>ПК 5.1 – 5.5
ОК 1 – 11</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Лабораторная работа № 4 Приготовление блинного теста и теста для оладий.</td><td>Содержание учебного материала
Приготовление, оформление и отпуск изделий из блинного теста и теста для оладий. Теста для блинчиков, оладий. Органолептическая оценка качества готовых изделий</td><td>4</td><td>ПК 5.1 – 5.5
ОК 1 – 11</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Лабораторная работа № 5 Приготовление пряничного и песочного теста и изделий из него.</td><td>Содержание учебного материала
Приготовление оформление и отпуск изделий из пряничного теста. Органолептическая оценка качества готовых изделий</td><td>4</td><td>ПК 5.1 – 5.5
ОК 1 – 11</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Лабораторная работа № 6 Приготовление воздушно – орехового теста и изделий из него.</td><td>Содержание учебного материала
Приготовление, оформление и отпуск изделий из воздушно – орехового теста. Приготовление печений. Органолептическая оценка качества готовых изделий</td><td>4</td><td>ПК 5.1 – 5.5
ОК 1 – 11</td></tr>
</table>

7	**Лабораторная работа № 7 Приготовление заварного теста и изделий из него.**	**Содержание учебного материала** Приготовление, оформление и отпуск изделий из заварного теста. Органолептическая оценка качества готовых изделий	4	ПК 5.1 – 5.5 ОК 1 – 11
8	**Лабораторная работа № 8 Приготовление бисквитного теста и изделий из него. Рулет бисквитный**	**Содержание учебного материала** Приготовление оформление и отпуск изделий из бисквитного полуфабриката. Приготовление рулетов из бисквитного полуфабриката. Органолептическая оценка качества готовых изделий	4	ПК 5.1 – 5.5 ОК 1 – 11
9	**Лабораторная работа № 9 Приготовление сложных тортов из бисквитного полуфабриката**	**Содержание учебного материала** Приготовление тортов из бисквитного полуфабриката. Оформление тортов. Органолептическая оценка качества готовых изделий	4	ПК 5.1 – 5.5 ОК 1 – 11
10	**Лабораторная работа №10 Приготовление муссовых тортов. Антреме**	**Содержание учебного материала** Приготовление, оформление изделий из муссового полуфабриката. Оформление муссовых тортов. Органолептическая оценка качества готовых изделий	4	ПК 5.1–5.5 ОК 1 – 11
11	**Лабораторная работа №11 Приготовление муссовых пирожных. Птифуры**	**Содержание учебного материала** Приготовление, оформление изделий из муссового полуфабриката.. Органолептическая оценка качества готовых изделий	4	ПК 5.1–5.5 ОК 1 – 11
12	**Лабораторная работа №12 Приготовление авторского кондитерского изделия**	**Содержание учебного материала** Приготовление, оформление, подача авторских изделий. Составление рецептуры. Органолептическая оценка качества авторского кондитерского изделия	4	ПК 5.1 – 5.5 ОК 1 – 11
	Консультации (в рамках промежуточной аттестации)		6	
	Экзамен		6	
Производственная практика **Виды работ** 1. 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. 2. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 4. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 6. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 8. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 9. 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). 10. 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. 11. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:ьмытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. 1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами		

организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 6Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 7. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 8. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 9. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 10. 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.). 11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в		

соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителей при отпуске с раздачи, на вынос		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

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].

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].

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. 266

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.

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.

13. 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

14. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 233 с.

15. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 252 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, контрольных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: − рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; − соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; − выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности. **Знания:** − требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; − виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; − ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; − методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; − правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

– способы совращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	

Приложение 1.6
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 4

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 4

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 4

2. Структура и содержание профессионального модуля.....4

2.1. Трудоемкость освоения модуля 4

2.2. Структура профессионального модуля 5

2.3. Содержание профессионального модуля 6

2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено) 7

... 7

3. Условия реализации профессионального модуля.....8

3.1. Материально-техническое обеспечение 8

3.2. Учебно-методическое обеспечение 8

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....8

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности «Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций, сформированных по запросу работодателя(ей)
ВД 06	Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий
ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе
ПК 6.2.	Приготавливать тесто для хлеба, хлебобулочных и мучных изделий, фарши, начинки, отделочные полуфабрикаты различными способами согласно рецептурам
ПК 6.3.	Производить формование тестовых заготовок для хлеба и хлебобулочных изделий вручную
ПК 6.4.	Выпекать и оформлять хлеб, хлебобулочные и мучные изделия
ПК 6.5.	Составлять рецептуры хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием специализированного программного обеспечения

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н.6.1.01	Подготовка, уборка рабочего места
	Н.6.1.02	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Н.6.1.03	Выбор, оценка качества, безопасности сырья, полуфабрикатов
	Н.6.2.01	Приготовление теста различными способами, в том числе с использованием оборудования
	Н.6.2.02	Приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов

	Н.6.3.01	Деления теста вручную
	Н.6.3.02	Формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных, мучных изделий
	Н.6.4.01	Выпекания хлеба, хлебобулочных и мучных изделий
	Н.6.4.02	Наладки и регулирования режима работы печи
	Н.6.5.01	Разработка ассортимента, рецептур хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием специализированного программного обеспечения
	Н.6.5.02	Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции с использованием специализированного программного обеспечения
	Н.6.5.03	Контроль наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве
Уметь	У.6.1.01	Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места
	У.6.1.02	Выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы
	У.6.1.03	Соблюдать правила подготовки основного и дополнительного сырья
	У.6.2.01	Пользоваться рецептурами и технологическими инструкциями
	У.6.2.02	Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста
	У.6.2.03	Определять готовность теста в процессе созревания
	У.6.2.04	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, применения пряностей и приправ
	У.6.2.05	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов
	У.6.3.01	Делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму
	У.6.3.02	Проводить предварительную (промежуточную) расстойку
	У.6.3.03	Работать с полуфабрикатами из замороженного теста
	У.6.3.04	Укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы
	У.6.3.05	Смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов
	У.6.3.06	Контролировать качество окончательной расстойки и полуфабрикатов
	У.6.3.07	Устранять дефекты тестовых заготовок различными способами
	У.6.4.01	Определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке
	У.6.4.02	Загружать полуфабрикаты в печь, разгружать печь
	У.6.4.03	Контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры
	У.6.4.04	Определять готовность изделий при выпечке
	У.6.4.05	Оценивать качество приготовления и безопасность выпеченных изделий
	У.6.4.06	Производить отделку поверхности готовых изделий

		отделочными полуфабрикатами
	У.6.5.01	Использовать специализированное программное обеспечение
	У.6.5.02	Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения
	У.6.5.03	Определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку
Знать	З. 6.1.01	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены
	З.6.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	З.6.1.03	Характеристики сырья, требования к его качеству
	З.6.1.04	Правила хранения сырья
	З.6.1.05	Правила подготовки сырья, продуктов
	З.6.2.01	Способы активации прессованных и сухих дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей
	З.6.2.02	Способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой
	З.6.2.03	Способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста
	З.6.2.04	Методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении
	З.6.2.05	Структуру и физические свойства различных видов теста
	З.6.2.06	Сущность процессов созревания теста
	З.6.2.07	Правила работы на оборудовании для приготовления теста
	З.6.2.08	Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей
	З.6.2.09	Способы приготовления теста, фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов
	З.6.3.01	Ассортимент хлеба, хлебобулочных, мучных изделий
	З.6.3.02	Способы разделки различных видов теста
	З.6.3.03	Порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы
	З.6.3.04	Приемы отделки поверхности полуфабрикатов
	З.6.3.05	Режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности
	З.6.3.06	Причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления
	З.6.3.07	Устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста
	З.6.4.01	Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке
	З.6.4.02	Режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных и мучных изделий
	З.6.4.03	Ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста

	З.6.4.04	Методы определения готовности изделий при выпечке
	З.6.4.05	Правила техники безопасности при выборке готовой продукции
	З.6.5.01	Состав, функции и возможности использования специализированного программного обеспечения в профессиональной деятельности
	З.6.5.02	Правила составления рецептур, меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции с использованием специализированного программного обеспечения
	З.6.5.03	Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных и мучных изделий при их тепловой обработке
	З.6.5.04	Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства
	З.6.5.05	Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления хлеба, хлебобулочных и мучных изделий разнообразного ассортимента
	З.6.5.06	Методы расчета упека, усушки хлебобулочных изделий
	З.6.5.07	Методы расчета выхода готовой продукции
	З.6.5.08	Нормы расхода отделочных полуфабрикатов на отделку поверхности изделий

1.2.

2.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 194

в том числе в форме практической подготовки 142 часа

Из них на освоение МДК 06.01 80 часов

МДК 06.02 36 часов

в том числе самостоятельная работа 0 часов

практики, в том числе учебная 0 часов

производственная 72 часа

Промежуточная аттестация 6 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе				
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*
ПК 6.1.-6.4. ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04	МДК 06.01 Организация процесса приготовления, приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	**140**	106	**80**	46	-	3	**-**	**60**
ПК 6.5. ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04	МДК.06.02 Моделирование рецептур хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием специализированного программного обеспечения (Цифровой модуль)	**48**	36	**36**	24	-	3	**-**	**12**
	Учебная практика	**-**	**-**					-	
	Производственная практика	**72**	**72**						**72**
	Промежуточная аттестация	**6**	-						
	Всего:	***194***	***142***	***116***	***70***	***-***	***-***	***-***	***72***

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
МДК.06.01 Организация процесса приготовления, приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий		**80/46**		
Раздел 1. Сырья для производства хлеба, хлебобулочных и мучных изделий		**14/6**		
Тема 1.1. Классификация, пищевая ценность хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	**Содержание** Классификация хлебобулочных изделий. Диетические изделия. Национальные хлебобулочные изделия.	2	**ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.1.**	
Тема 1.2. Характеристика сырья и требования к его качеству	**Содержание** Виды сырья. Общие сведения об основном сырье, необходимом для приготовления хлеба, хлебобулочных, мучных изделий. Общие сведения о дополнительном сырье, необходимом для приготовления хлеба, хлебобулочных, мучных изделий. Государственные стандарты на сырье. Методы оценки качества сырья. Условия и сроки хранения сырья.	2	**ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.1.**	
Тема 1.3. Правила подготовки сырья к пуску в производство	**Содержание** Подготовка основного сырья к производству. Подготовка дополнительного сырья к производству.	2	**ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.1.**	
Тема 1.4. Практическое занятие № 1 Моделирование ситуации по приемке сырья	**Содержание** Моделирование ситуации по приемке сырья. Изучение товарных накладных и сопроводительной документации.	**2**	**ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.1.**	
Тема 1.5. Лабораторная работа № 1 Оценка качества сырья	**Содержание** Оценка качества сырья по органолептическим и физико-химическим показателям качества.	**4**	**ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04**	

			ПК 6.1.	
Тема 1.6. Технологическая схема производства хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	**Содержание** Последовательность и назначение отдельных технологических операций. Организация рабочего места для производства хлеба, хлебобулочных и мучных изделий.	2	**ОК 1-5, 7, 9-10** **КК 01-04** **ПК 6.1.**	
Раздел 2. Технология приготовления полуфабрикатов и теста для хлеба, хлебобулочных и мучных изделий		**18/10**		
Тема 2.1. Способы приготовления опары для различных видов теста	**Содержание** Активация дрожжей. Виды заварок и их приготовление. Способы приготовления опары. Приготовление различных видов закваски.	2	**ОК 1-5, 7, 9-10** **КК 01-04** **ПК 6.2.**	
Тема 2.2. Лабораторная работа № 2 Приготовление опары, закваски, заварки	**Содержание** Приготовление опары (густой, жидкой), закваски, заварки	**4**	**ОК 1-5, 7, 9-10** **КК 01-04** **ПК 6.2.**	
Тема 2.3. Сущность процессов созревания теста	**Содержание** Созревание теста. Процессы, протекающие при брожении теста	2	**ОК 1-5, 7, 9-10** **КК 01-04** **ПК 6.2.**	
Тема 2.4. Способы замеса и приготовления пшеничного и ржаного теста	**Содержание** Правила взаимозаменяемости сырья. Дозирование сырья. Способы приготовления пшеничного и ржаного теста. Структура пшеничного и ржаного теста. Способы приготовления теста для пиццы. Способы введения ароматических, красящих веществ, сухих смесей в тесто. Определение готовности теста. Организация рабочего место для приготовления различных видов теста	2	**ОК 1-5, 7, 9-10** **КК 01-04** **ПК 6.2.**	
Тема 2.5. Правила работы на тестоприготовительном оборудовании	**Содержание** Оборудование для дозирования и просеивания муки. Оборудование для жидких компонентов. Тестомесильные машины. Тестоприготовительные агрегаты.	2	**ОК 1-5, 7, 9-10** **КК 01-04** **ПК 6.2.**	

	Дежеопрокидыватели			
Тема 2.6. Практическое занятие № 2 Правила безопасной эксплуатации тестоприготовительного оборудования	**Содержание** Изучение паспортов тестоприготовительного оборудования. Разработка памяток по безопасной эксплуатации.	**2**	**ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.2.**	
Тема 2.7. Практическое занятие № 3 Разработка аппаратно-технологических схем приготовления различных видов теста	**Содержание** Разработка аппаратно-технологических схем приготовления дрожжевого опарного, дрожжевого безопарного теста, ржаного теста, теста для пиццы с указанием используемого инвентаря, посуды, технологического оборудования.	**2**	**ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.2.**	
Тема 2.8. Ассортимент и технология приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов	**Содержание** Ассортимент фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов для хлеба, хлебобулочных и мучных изделий. Технология приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов.	2	**ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.2.**	
Тема 2.9. Разработка аппаратно-технологических схем приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов	**Содержание** Разработка аппаратно-технологических схем приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов с указанием используемого инвентаря, посуды, технологического оборудования.	**2**	**ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.2.**	
Раздел 3. Технология деления теста, формования тестовых заготовок		**12/4**		
Тема 3.1. Ассортимент хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	**Содержание** Ассортимент хлеба Ассортимент хлебобулочных изделий. Ассортимент мучных изделий. Масса тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента.	2	**ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.3.**	
Тема 3.2. Способы разделки и формования теста для различных изделий	**Содержание** Основные операции разделки теста, их назначение. Способы разделки теста на куски. Разделка теста для замороженных полуфабрикатов. Формование различных видов изделий. Тестоделительные машины,	2	**ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.3.**	
Тема 3.3. Практическое занятие № 5 Определение массы куска теста с учетом упека и усушки	**Содержание** Определение массы куска теста с учетом упека и усушки. Значение точности развеса теста и допустимые отклонения в массе готовых изделий.	**2**	**ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.3.**	

Тема 3.4. Порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы	**Содержание** Требование к хлебным формам и кондитерским листам. Приготовление и применение смазки для кондитерских форм, листов. Отделка поверхности заготовок в соответствии с технологической инструкцией. Надрезка подового хлеба и булочных изделий с помощью механических надрезчиков. Укладка полуфабрикатов на формы. Укладка полуфабрикатов на кондитерские листы. Дефекты полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления.	2	**ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.3.**	
Тема 3.5. Расстойка тестовых заготовок	**Содержание** Расстойка теста, её значение и факторы, влияющие на продолжительность расстойки. Технологические параметры для окончательной расстойки. Способы регулирования режима температуры и влажности. Способы определения окончательной расстойки, готовности полуфабрикатов к выпечке. Перерасстойка, ее признаки. Оборудование для расстойки.	2	**ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.3.**	
Тема 3.6. Практическое занятие № 4 Правила безопасной эксплуатации тестоделительного, тестоокруглительного оборудования, расстоечных шкафов	**Содержание** Изучение устройства тестоделительного, тестоокруглительного оборудования. Тестораскаточные машины. Расстоечные шкафы. Разработка памяток по безопасной эксплуатации.	**2**	**ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.3.**	
Раздел 4. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий		**36/26**		
Тема 4.1. Основные этапы выпечки тестовой заготовки	**Содержание** Теплофизические основы выпечки хлеба. Упек хлеба. Величина упека. Изменения, происходящие в хлебе при выпечке – коллоидные процессы: образование твердой хлебной корки, образование мякиша, колер изделия. Влагообмен тесто-хлеб. Микробиологические и биохимические процессы,	2	**ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.4.**	

	протекающие при выпечке изделия - гидролиз крахмала, гидролиз белков, клейстеризация и денатурация белков. Методы определения готовности изделий при выпечке.			
Тема 4.2. Технологическая характеристика современных хлебопекарных печей	**Содержание** Режимы и условия выпечки различных хлебобулочных и мучных изделий. Оборудование, применяемое для термической обработки тестовых заготовок. Типы печей. Технологическая характеристика хлебопекарных печей. Классификация печей. Основные элементы печей. Меры соблюдения техники безопасности и пожарной безопасности при эксплуатации хлебопекарных печей. Правила техники безопасности при выборке готовой продукции. Санитарные требования к оборудованию и помещению.	2	**ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.4.**	
Тема 4.3. Особенности выпечки формового и подового хлеба	**Содержание** Особенности выпечки пшеничного формового хлеба. Особенности выпечки подового хлеба из пшеничной муки. Особенности выпечки ржаного формового хлеба. Особенности выпечки подового хлеба из ржаной и ржано-пшеничной муки. Требования к качеству готового хлеба.	2	**ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.4.**	
Тема 4.4. Особенности выпечки булочных и сдобных изделий	**Содержание** Особенности выпечки булочных и сдобных изделий на листах и на поду печей. Выпечка сдобных изделий. Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой. Требования к качеству, выход готовых изделий.	2	**ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.4.**	
Тема 4.5. Особенности выпечки пиццы	**Содержание** Особенности технологии приготовления различных видов пиццы: неаполитанской, римской, кальцоне. Особенности выпечки. Требования к качеству готовых изделий.	2	**ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.4.**	
Тема 4.6. Практическое занятие № 5 Разработка аппаратно-технологических схем	**Содержание** Разработка аппаратно-технологических схем приготовления хлеба, хлебобулочных и мучных изделий.	**2**	**ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04**	

приготовления различных изделий	Описание требований к качеству.		**ПК 6.4.**	
Тема 4.7. Лабораторная работа № 3 Выпечка хлеба формового из муки высшего и первого сортов	**Содержание** Организация рабочего места. Подготовка сырья. Замес теста. Формование. Расстойка. Выпечка. Оценка качества готовых изделий по органолептическим показателям.	**6**	**ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.4.**	
Тема 4.8 Лабораторная работа № 4 Выпечка хлеба подового из муки ржаной обойной	**Содержание** Организация рабочего места. Подготовка сырья. Замес теста. Формование. Расстойка. Выпечка. Оценка качества готовых изделий по органолептическим показателям.	**6**	**ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.4.**	
Тема 4.9 Лабораторная работа № 5 Выпечка булочных и сдобных изделий	**Содержание** Организация рабочего места. Подготовка сырья. Замес теста. Формование. Расстойка. Выпечка. Оценка качества готовых изделий по органолептическим показателям.	**6**	**ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.4.**	
Тема 4.9 Лабораторная работа № 6 Выпечка национальных мучных изделий и пиццы	**Содержание** Организация рабочего места. Подготовка сырья. Замес теста. Формование. Расстойка. Выпечка. Оценка качества готовых изделий по органолептическим показателям.	**6**	**ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.4.**	
			Итого по МДК.06.01	**80/46**
МДК.06.02 Моделирование рецептур хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием специализированного программного обеспечения (Цифровой модуль)		**36/24**		
Тема 1.1. Основные принципы, методы и свойства информационно-коммуникационных технологий	**Содержание** Информационные технологии в сфере питания и услуг. понятие и перспективы развития, значение и эффективность использования в управлении предприятиями питания и услуг.	2	**ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.5.**	
Тема 1.2. Системы автоматизации пекарни	**Содержание** Характеристика существующих систем автоматизации пекарни: FUSION POS, Yuma, r keeper, iiko, Presto,	2	**ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04**	

	Paloma365, iSOK, Tillypad, SmartTouch POS		**ПК 6.5.**	
Тема 1.3. Особенности программы «iiko»	**Содержание** Типовая конфигурация программы по автоматизации предприятий питания и услуг «iiko»	2	**ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.5.**	
Тема 1.4. Настройка программы «iiko»	**Содержание** Требования к техническим и программным средствам ПК для установки и работы «iiko»	2	**ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.5.**	
Тема 1.5. Режимы работы и пользовательский интерфейс «iiko»	**Содержание** Режимы работы и пользовательский интерфейс «iiko»	2	**ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.5.**	
Тема 1.6. Сервисные услуги программы «iiko»	**Содержание** Сервисные услуги программы «iiko»	2	**ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.5.**	
Тема 1.7. Практическое занятие № 1 Расчет производственных рецептур в программе «iiko»	**Содержание** Понятие о рецептуре, расчет производственных рецептур. Нормы взаимозаменяемости сырья. Расчет количества замененного сырья по ТТК.	**2**	**ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.5.**	
Тема 1.8. Практическое занятие № 2 Расчет рецептур хлеба в программе «iiko»	**Содержание** Расчет рецептур для производства различных видов хлеба	**2**	**ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.5.**	
Тема 1.9. Практическое занятие № 3 Расчет рецептур хлебобулочных изделий в программе «iiko»	**Содержание** Расчет рецептур для производства различного ассортимента хлебобулочных изделий	**2**	**ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.5.**	
Тема 1.10. Практическое занятие № 4 Расчет рецептур мучных изделий в программе «iiko»	**Содержание** Расчет рецептур для производства различного ассортимента хлебобулочных изделий	**2**	**ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.5.**	
Тема 1.11 Практическое занятие № 5 Разработка ассортимента хлеба в программе «iiko»	**Содержание** Составление ассортимента хлеба для пекарни	**2**	**ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04**	

			ПК 6.5.	
Тема 1.12 Практическое занятие № 6 Разработка ассортимента хлебобулочных изделий в программе «iiko»	**Содержание** Составление ассортимента хлебобулочных изделий для столовой	**2**	**ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.5.**	
Тема 1.13 Практическое занятие № 7 Разработка ассортимента мучных изделий в программе «iiko»	**Содержание** Составление ассортимента мучных изделий для кафе	**2**	**ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.5.**	
Тема 1.14 Практическое занятие № 8 Расчет себестоимости хлеба и хлебобулочных изделий в программе «iiko»	**Содержание** Расчет себестоимости хлеба и хлебобулочных изделий	**2**	**ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.5.**	
Тема 1.15 Практическое занятие № 9 Расчет себестоимости мучных изделий в программе «iiko»	**Содержание** Расчет себестоимости мучных изделий	**2**	**ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.5.**	
Тема 1.16 Практическое занятие № 10 Расчет упека и усушки в программе «iiko»	**Содержание** Расчет упека и усушки хлеба, хлебобулочных, мучных изделий	**2**	**ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.5.**	
Тема 1.17 Практическое занятие № 11 Ведение учета продуктов на складе в программе «iiko»	**Содержание** Работа с модулем складского учета	**2**	**ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.5.**	
Тема 1.18 Практическое занятие № 12 Составление заявок на сырье, продукты в программе «iiko»	**Содержание** Составление заявок на сырье с учетом имеющихся запасов	**2**	**ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.5.**	
			Всего по МДК.06.02	**36/24**
			Промежуточная аттестация	**6**
Производственная практика Виды работ: 1. Приготовление теста для хлеба из пшеничной муки безопарным способом.		**72**	**ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04**	

2. Приготовление теста для хлеба из ржаной муки. 3. Приготовление теста для изделий булочных. 4. Приготовление слоеного теста. Выработка изделий из дрожжевого и бездрож-жевого слоеного теста. 5. Деление теста. Округление тестовых заготовок. 6. Формование тестовых заготовок. 7. Предварительная расстойка тестовых заготовок. Разделка полуфабрикатов из замороженного теста. 8. Укладка полуфабрикатов на листы, формы. Выпечка и контроль качества хлебобулочных и мучных изделий из дрожжевого теста. 9. Выпечка и контроль качества изделий из слоеного теста. 10. Выпечка и контроль качества сдобных булочных изделий. 11. Расчет рецептур в программе «iiko» 12. Складской учет в программе «iiko»		**ПК 6.1.-6.5.**	
Всего:	**194**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания., 2020 г.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01

3. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03

4. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

5. Чижикова О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О.Г. Чижикова, Л.О. Коршенко. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – 252 с.

6. Чаблин Б.В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – 695 с.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Журнал «Хлебопечение России»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе	Оценивает качество и безопасность используемого сырья. Использует технологическое оборудование в соответствии с правилами безопасной эксплуатации.	Контрольная работа Практическое занятие Лабораторная работа
ПК 6.2. Приготавливать тесто для хлеба, хлебобулочных и мучных изделий, фарши, начинки, отделочные полуфабрикаты различными способами согласно рецептурам	Приготавливает тесто, фарши, начинки, отделочные полуфабрикаты для различного ассортимента хлеба, хлебобулочных и мучных изделий в соответствии с рецептурами	Контрольная работа Практическое занятие Лабораторная работа
ПК 6.3. Производить формование тестовых заготовок для хлеба и хлебобулочных изделий вручную	Производит формование тестовых заготовок для различного ассортимента хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	Контрольная работа Практическое занятие Лабораторная работа
ПК 6.4. Выпекать и оформлять хлеб, хлебобулочные и мучные изделия	Выпекает хлеб, хлебобулочные и мучные изделия в соответствии с необходимыми технологическими режимами	Контрольная работа Практическое занятие Лабораторная работа
ПК 6.5. Составлять рецептуры хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием специализированного программного обеспечения	Использует специализированное программное обеспечение в работе	Контрольная работа Практическое занятие Лабораторная работа
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с организацией питания; -корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	Экспертное наблюдение выполнения практических, лабораторных работ

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	-эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; -использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	Экспертное наблюдение выполнения практических, лабораторных работ
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	-непрерывно повышать квалификацию в сфере профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение выполнения практических, лабораторных работ
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, посетителями и коллективом в ходе прохождения преддипломной практики	Экспертное наблюдение выполнения практических, лабораторных работ
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	-грамотное составление и оформление деловой переписки, общение с потребителями	Экспертное наблюдение выполнения практических, лабораторных работ
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-применять принципы экологичного и устойчивого производства в профессиональной деятельности, проявлять стойкость и стрессоустойчивость в чрезвычайных ситуациях	Экспертное наблюдение выполнения практических, лабораторных работ
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- пользоваться современными средствами ИКТ в профессиональной среде	Экспертное наблюдение выполнения практических, лабораторных работ
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- использование нормативной документации отрасли при оформлении отчета по преддипломной практике	Экспертное наблюдение выполнения практических, лабораторных работ
КК 01. Инициативность	Активно реагировать на стандартные и нестандартные ситуации, ориентируясь на быстрое разрешение возникшей проблемы	Экспертное наблюдение выполнения практических, лабораторных работ

КК 02. Бережливость	Сохранять целостность и функциональность оборудования и инвентаря, соблюдать сроки реализации сырья	Экспертное наблюдение выполнения практических, лабораторных работ
КК 03. Обучаемость	Планировать обучение и развитие в профессиональной среде	Экспертное наблюдение выполнения практических, лабораторных работ
КК 04. Дисциплинированность	Ориентироваться на порядок, качество и аккуратность при выполнении работ	Экспертное наблюдение выполнения практических, лабораторных работ

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.....
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров.....
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.....
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.....
ОП.05 Основы калькуляции и учета.....
ОП.06 Охрана труда.....
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности.....
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности.....
ОП.09 Физическая культура.....
ОП.10 Психология и этика профессиональной деятельности / Адаптационная дисциплина Психология личности и профессиональное самоопределение .....
ОП.11 Предпринимательская деятельность.....
ОП.12 Социальное питание.....
ОП.13 Технология трудоустройства / Адаптационная дисциплина Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний.....
ОП.14 Технология блюд национальной кухни.....

2024 г.

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

Рабочая программа дисциплины

“ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ”

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ....3

1. Общая характеристика....4

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы....4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины....4

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ....4

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины....4

2.2. Содержание дисциплины....5

2.3. Курсовой проект (работа)....6

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ....7

3.1. Материально-техническое обеспечение....7

3.2. Учебно-методическое обеспечение....7

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ....7

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее рабочая программа) является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, базовой подготовки (укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы ППКРС: учебная дисциплина «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является обязательной частью профессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в рамках ФП «Профессионалитет»2023.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.5 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	основные понятия и термины микробиологии;
	определять источники микробиологического загрязнения;	основные группы микроорганизмов;
	производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	микробиология основных пищевых продуктов;
	обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	правила личной гигиены работников организации питания;
		классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
		правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
		основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
	готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции
	проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов	

	рассчитывать энергетическую ценность блюд;	методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
		пищевые вещества и их значение для организма человека;
	рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена 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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 64 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 56 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы на дневном отделении

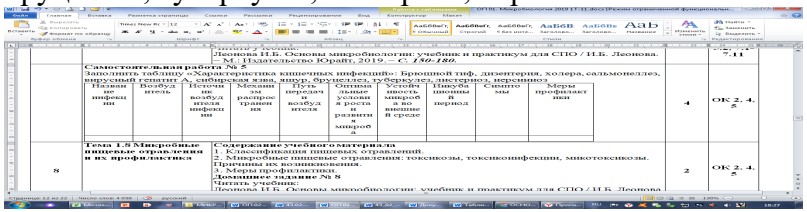
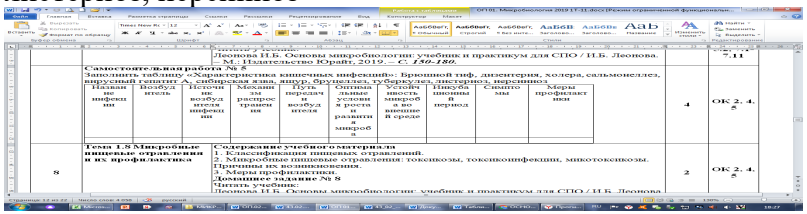
Вид учебной работы	Объём часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	**64**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (во взаимодействии с преподавателем)	**56**
в том числе:	
теоретическая подготовка	**30**
лабораторные и практические занятия	**26**
курсовая работа (*если предусмотрено)*	**–**
Консультации	**6**
Самостоятельная работа обучающегося	**2**
Итоговая аттестация в форме ***дифференцированного зачета***	

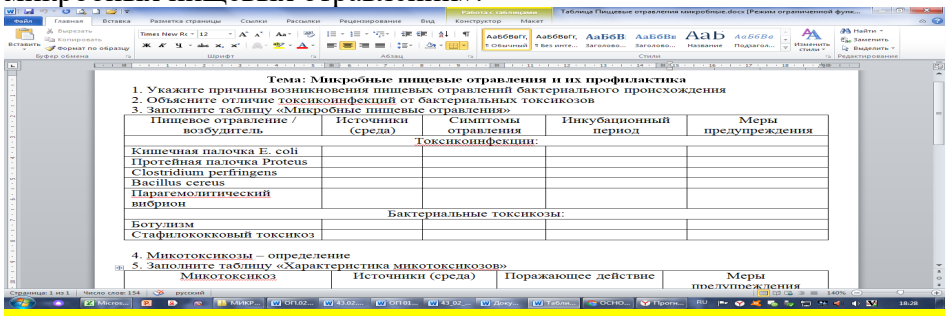
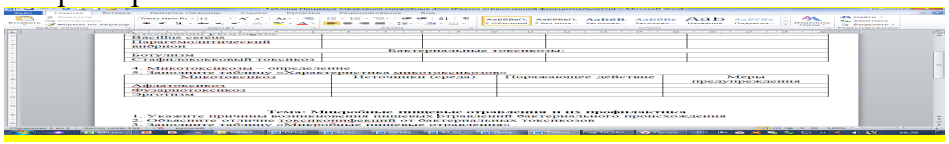
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

<table>
<tr><th>№ занятия</th><th>Наименование темы занятия</th><th>Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся</th><th>Объем часов</th><th>ОК, ПК</th></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr>
<tr><td colspan="5">Раздел 1. Основы микробиологии (22/10)</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Тема 1.1
Предмет и задачи микробиологии. Морфология микроорганизмов</td><td>Содержание учебного материала
1. Цель и задачи изучения дисциплины. Определение микробиологии, как науки. Отличия микроорганизмов от других живых организмов. Роль микроорганизмов в круговороте веществ, отраслях промышленности. Значение процессов, вызываемых ими в природе, при производстве и хранении пищевых продуктов.
2. Краткая история развития микробиологии.
3. Классификация микроорганизмов. Характеристика основных групп микроорганизмов – бактерий, мицелиальных микроскопических грибов, дрожжей, вирусов: размеры, особенности строения и размножения.
Домашнее задание № 1
1. Изучить:
Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2023. – С. 9-25.
2. Заполнить таблицу «Цели и задачи дисциплины»
Цели и задачи дисциплины
<table>
<tr><th>Изучаемый раздел</th><th>Цели и задачи раздела</th></tr>
<tr><td>Микробиология</td><td></td></tr>
<tr><td>Гигиена</td><td></td></tr>
<tr><td>Санитария</td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ОК 1, 2, 5, 9</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Тема 1.2 Влияние физических факторов на микроорганизмы</td><td>Содержание учебного материала
1. Понятия: тургор, осмос, плазмолиз. Рост микробной культуры.
2. Факторы, влияющие на микроорганизмы: физические, химические, биологические.
3. Физические факторы: температура, влажность, свет, излучения.
Домашнее задание № 2
Изучить:
Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. –</td><td>2</td><td>ОК 1, 2, 5, 9
ПК 1.1-5.5</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>М.: Издательство Юрайт, 2023. – С. 103-123.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>3</td><td>Тема 1.3 Влияние химических и биологических факторов на микроорганизмы</td><td>Содержание учебного материала
1. Химические факторы: осмотическое давление, кислотность среды, окислительно-восстановительные условия среды.
2. Биологические факторы: симбиоз, метабиоз, антагонизм, паразитизм.
Домашнее задание № 3
Изучить:
Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2023. – С. 103-123.</td><td>2</td><td>ОК 1, 2, 5, 9
ПК 1.1-5.5</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Тема 1.4 Пр № 1 Характеристика микробиологических процессов и их хозяйственной роли</td><td>Практическое занятие № 1
Содержание учебного материала
Работа выполняется индивидуально. Студенты работают с теоретическим материалом – анализируют, систематизируют и представляют в виде таблицы:
«Характеристика микробиологических процессов»:
спиртовое брожение, молочнокислое брожение, пропионовокислое брожение, маслянокислое брожение, уксуснокислое брожение, лимоннокислое брожение, гниение
<table>
<tr><th>Название процесса</th><th>Возбудители</th><th>Оптимальные условия протекания процесса (температура, pH, концентрация сахара)</th><th>Уравнение реакции процесса</th><th>Продукты реакции процесса</th><th>Примеры использования продуктов реакции процесса в промышленности</th><th>Отрицательное влияние процесса</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
Домашнее задание № 4
Изучить:
Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2023. – С. 125-149.</td><td>2</td><td>ОК 1, 2, 5, 9
ПК 1.1-5.5</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Тема 1.5 Микробиология продуктов животного происхождения</td><td>Содержание учебного материала
1. Микрофлора мясных, рыбных, яичных, молочных продуктов, баночных консервов. Состав, происхождение, факторы, влияющие на обсемененность.
2. Возбудители и основные виды микробиологической порчи продуктов разных групп.
3. Условия, позволяющие обеспечить микробиологическую стойкость продуктов при</td><td>2</td><td>ОК 1, 2, 5, 9
ПК 1.1-5.5</td></tr>
</table>

		хранении. Показатели микробиологической обсемененности. **Домашнее задание № 5** Изучить: Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2023. – ***С. 192-214.***		
6	**Тема 1.6 Микробиология продуктов растительного происхождения**	**Содержание учебного материала** 1. Микрофлора плодоовощных, зерномучных, жировых продуктов. Состав, происхождение, факторы, влияющие на обсемененность. 2. Возбудители и основные виды микробиологической порчи продуктов разных групп. 3. Условия, позволяющие обеспечить микробиологическую стойкость продуктов при хранении. Показатели микробиологической обсемененности. **Домашнее задание № 6** Изучить: Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2023. – ***С. 192-214.***	**2**	**ОК 1, 2, 5, 9 ПК 1.1-5.5**
7	**Тема 1.7 Лр Микроскопирование дрожжей, плесневых грибов**	**Лабораторная работа** **Содержание учебного материала** Студенты работают в малых группах с натуральными образцами и микроскопом: 1. Овладение техникой микроскопирования. 2. Приготовление препаратов для микроскопирования. 3. Микроскопирование дрожжей, плесневых грибов. 4. Фиксация результатов, написание выводов. **Домашнее задание № 7** Изучить: Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2023. – ***С. 181-191.***	**4**	**ОК 1, 2, 4, 5, 7 ПК 1.1-5.5**
8	**Тема 1.8 Пищевые заболевания микробного и немикробного происхождения**	**Содержание учебного материала** 1. Понятие об инфекционном процессе: феномен паразитизма. 2. Стадии инфекционного процесса. 3. Свойства микроба. Понятие о патогенности и вирулентности, факторы патогенности микробов.	**2**	**ОК 1, 2, 4, 5, 7 ПК 1.1-5.5**

		5. Кишечные инфекции, пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. **Домашнее задание № 8** 1. Изучить: Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2023. – ***С. 150-158.*** 2. Заполнить таблицу «Характеристика кишечных инфекций»: Брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез, вирусный гепатит А, сибирская язва, ящур, бруцеллез, туберкулез, листериоз, иерсиниоз 		
9	**Тема 1.9 Пр № 2 Анализ причин и условий возникновения кишечных инфекций**	**Практическое занятие № 2** **Содержание учебного материала** Работа выполняется индивидуально. Студенты работают с теоретическим материалом – анализируют, систематизируют и представляют в виде таблицы: «Характеристика кишечных инфекций»: Брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез, вирусный гепатит А, сибирская язва, ящур, бруцеллез, туберкулез, листериоз, иерсиниоз  **Домашнее задание № 9** Изучить: Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2023. – ***С.158-181.***	**2**	**ОК 1, 2, 4, 5, 7 ПК 1.1-5.5**
10	**Тема 1.10 Пр № 3 Анализ причин и**	**Практическое занятие № 3** **Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1, 2, 4, 5,**

	условий возникновения микробных пищевых отравлений	Работа выполняется индивидуально. Студенты работают с теоретическим материалом – анализируют, систематизируют и представляют в виде таблиц: «Характеристика микробных пищевых отравлений»:  Тема: Микробные пищевые отравления и их профилактика 1. Укажите причины возникновения пищевых отравлений бактериального происхождения 2. Объясните отличие токсикоинфекций от бактериальных токсикозов 3. Заполните таблицу «Микробные пищевые отравления» Пищевое отравление / возбудитель | Источники (среда) | Симптомы отравления | Инкубационный период | Меры предупреждения Токсикоинфекции: Кишечная палочка E. coli Протейная палочка Proteus Clostridium perfringens Bacillus cereus Парагемолитический вибрион Бактериальные токсикозы: Ботулизм Стафилококковый токсикоз 4. Микотоксикозы – определение 5. Заполните таблицу «Характеристика микотоксикозов» Микотоксикоз | Источники (среда) | Поражающее действие | Меры предупреждения «Характеристика микотоксикозов»  **Домашнее задание № 10** 1. Изучить: Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2023. – ***С. 158-191.***		**7 ПК 1.1-5.5**
		Самостоятельная работа Изучить материал и ответить на вопросы по теме «Профилактика гельминтозов» 1. Каковы меры предупреждения заражения человека аскаридами? 2. Какова причина заражения человека бычьим цепнем? 3. Как заражаются пищевые продукты личинками широкого лентеца? 4. Каковы основные меры предупреждения глистных заболеваний на предприятиях продовольственной торговли и общественного питания? 5. К чему ведет развитие гельминтов в органах и тканях человека? 6. Какие стадии проходят гельминты в своем развитии? 7. Какие гельминты у человека достигают самых крупных размеров? 8. Каков цикл развития кистозного эхинококка? 9. Какими паразитами можно заразиться, употребляя недожаренную рыбу?	**2**	**ОК 1, 2, 4, 5, 7**
Раздел 2. Основы физиологии питания (20/10)				
1	**Тема 2.1**	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК**

	История науки о питании. Роль питания в жизнедеятельности человека	Введение История науки о питании. Понятие «физиология питания». Роль питания в жизнедеятельности человека. Понятия нутриенты, классификация. Понятия макронутриенты и микронутриенты **Домашнее задание №1** 1. Изучить: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – С. 9-22. 2. Разобрать понятие «Эссенциальные элементы», записать определение в тетрадь.		**1-5, ОК 9; ПК 1.1-1.4 , ПК 2.1-2.8 , ПК 3.1-3.6 , ПК 4.1-4.5 , ПК 5.1-5.5**
2	**Тема 2.2 Роль белков в питании человека**	**Содержание учебного материала** Понятие «белки». Функции белков в организме. Проявления избытка и недостатка белков в питании. Классификация белков. Понятие «азотистый баланс». Пищевая ценность белка. Пищевые источники белков. **Домашнее задание №2** 1. Изучить: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – С. 49-58. 2. Написать краткий конспект на тему «Незаменимые аминокислоты, их роль, продукты с высоким содержанием»	**2**	**ОК 1-5, ОК 9; ПК 1.1-1.4 , ПК 2.1-2.8 , ПК 3.1-3.6 , ПК 4.1-4.5 , ПК 5.1-5.5**
3	**Тема 2.3 Роль липидов в питании человека**	**Содержание учебного материала** Понятие «жиры». Функции жиров в организме человека. Проявления избытка и недостатка жиров в питании. Классификация жиров. Пищевая ценность жиров. Пищевые источники жиров.	**2**	**ОК 1-5, ОК 9; ПК 1.1-1.4 , ПК 2.1-2.8**

		Домашнее задание №3 1. Изучить: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – С. 58-67. 2. Ответить на вопрос: «В чем заключается роль холестерина в организме?»		**, ПК 3.1-3.6 , ПК 4.1-4.5 , ПК 5.1-5.5**
4	**Тема 2.4 Роль углеводов в питании человека**	**Содержание учебного материала** Понятие «углеводы». Классификация углеводов. Пищевая ценность углеводов. Пищевые источники углеводов. **Домашнее задание № 4** 1. Изучить: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – С. 67-80. 2. Разобрать понятие «Пробиотики и пребиотики, их положительные и отрицательные свойства», записать в тетрадь.	**2**	**ОК 1-5, ОК 9; ПК 1.1-1.4 , ПК 2.1-2.8 , ПК 3.1-3.6 , ПК 4.1-4.5 , ПК 5.1-5.5**
5	**Тема 2.5 Пр № 1 Расчет энергетической ценности блюд**	**Практическое занятие № 1** **Содержание учебного материала** Расчет энергетической ценности блюд через калорические коэффициенты пищевых веществ. Работа организуется индивидуально. Студентам раздаются карточки для расчета энергетической ценности различных блюд. **Домашнее задание № 5** Читать учебник: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – С. 80-82.	**2**	**ОК 1-5, ОК 9; ПК 1.1-1.4 , ПК 2.1-2.8 , ПК 3.1-3.6 , ПК 4.1-4.5 , ПК 5.1-5.5**
6	**Тема 2.6 Пр № 2 Анализ роли**	**Практическое занятие № 2** **Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-5,**

	витаминов в организме человека	1. Понятие «витамины». 2. Общие функции витаминов в организме человека. 3. Классификация витаминов. 4. Понятия «гиповитаминоз», «гипервитаминоз», «авитаминоз». Работа организуется в малых группах. Студенты систематизируют данные о витаминах и минеральных веществ для организма человека. **Домашнее задание №6** 1. Изучить: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – С. 84-113. 2. Разобрать понятие «Витаминоподобные вещества», записать в тетрадь роль витаминоподобных веществ в организме 3. Подготовить краткое сообщение на тему «Болезни вызванные авитаминозом» по любой из предложенных болезней: цинга, пеллагра, бери-бери, рахит, дефицит биотина, гипокобаломинемия, парестезия, куриная слепота.		**ОК 9; ПК 1.1-1.4 , ПК 2.1-2.8 , ПК 3.1-3.6 , ПК 4.1-4.5 , ПК 5.1-5.5**
7	**Тема 2.7 Пр № 3 Анализ роли минеральных веществ в организме человека**	**Практическое занятие № 3** **Содержание учебного материала** 1. Понятие «минеральные вещества». 2. Общие функции минеральных веществ в организме человека. 3. Классификация минеральных веществ. Работа организуется в малых группах. Студенты систематизируют данные о минеральных веществах для организма человека. **Домашнее задание № 7** 1. Изучить: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – С. 116-132. 2. Разобрать понятие «ультрамикроэлементы», записать в тетрадь роль ультрамикроэлементов в организме человека.	**2**	**ОК 1-5, ОК 9; ПК 1.1-1.4 , ПК 2.1-2.8 , ПК 3.1-3.6 , ПК 4.1-4.5 , ПК 5.1-5.5**
8	**Тема 2.7 Сущность процесса пищеварения**	**Содержание учебного материала** Пищеварение: сущность, строение пищеварительной системы. Роль пищеварительных ферментов, условия, влияющие на их активность. Особенности переваривания белков, жиров, углеводов, конечные продукты	**2**	**ОК 1-5, ОК 9; ПК**

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>переваривания.
Домашнее задание № 6
Изучить:
1. Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – С. 24-38.
2. Заполнить таблицу «Характеристика процесса пищеварения»
<table>
<tr><td>Орган пищеварительного тракта</td><td>Что расщепляется</td><td>Ферменты, которые действуют</td><td>Продукт расщепления</td></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
<td>1.1-1.4 , ПК 2.1-2.8 , ПК 3.1-3.6 , ПК 4.1-4.5 , ПК 5.1-5.5</td>
</tr>
<tr>
<td>9</td>
<td>Тема 2.7 Пр № 4 Вычисление суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии</td>
<td>Практическое занятие № 4
Содержание учебного материала
Понятие «обмен веществ».
Понятия «ассимиляция и диссимиляция».
Величина основного обмена.
Специфически динамическое действие пищи.
Коэффициент физической активности.
Вычисление суточной потребности в энергии, белках, жирах и углеводах с учетом коэффициента физической активности, величины основного обмена. Работа организуется индивидуально. Студенты рассчитывают потребность организма в основных пищевых веществах, учитывая индивидуальные физиологические характеристики (рост, масса тела, физическая активность).
Домашнее задание № 9
Изучить:
Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – С. 38-47.</td>
<td>2</td>
<td>ОК 1-5, ОК 9; ПК 1.1-1.4 , ПК 2.1-2.8 , ПК 3.1-3.6 , ПК 4.1-4.5 , ПК 5.1-5.5</td>
</tr>
<tr>
<td>10</td>
<td>Тема 2.10 Пр № 5 Организация рационального питания</td>
<td>Содержание учебного материала
1. Рациональное питание: понятие, основные принципы (учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи).
2. Режим питания и его значение.
3. Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона в</td>
<td>2</td>
<td>ОК 1-5, ОК 9; ПК 1.1-1.4</td>
</tr>
</table>

		зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Адекватное питание. Работа организуется в малых группах. Студенты разрабатывают дневной рацион с учетом принципов рационального сбалансированного питания. **Домашнее задание № 10** Изучить: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – С. 150-153.		**, ПК 2.1-2.8 , ПК 3.1-3.6 , ПК 4.1-4.5 , ПК 5.1-5.5**
Раздел 3. Санитария и гигиена (14/6)				
1	**Тема 3.1 Личная гигиена работников общественного питания**	**Содержание учебного материала** Личная гигиена: уход за кожей тела, полостью рта, требования к чистоте рук. Производственный маникюр. Производственная гигиена. Санитарная одежда: её виды, правила пользования и хранения. Требования к внешнему виду повара, кондитера, официанта, бармена, буфетчика. Контроль на бактерионосительство и его значение для профилактики инфекций. Значение санитарно-гигиенической подготовки персонала. **Домашнее задание № 1** Изучить: Веселовский С.Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С.Ю. Веселовский, В.А. Агольцов. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – ***С. 66-69.***	**2**	**ОК 1, 2, 5, 7, 10, 11 ПК 1.1-5.5**
2	**Тема 3.2 Гигиенические принципы планировки помещений предприятий общественного питания**	**Содержание учебного материала** Гигиенические принципы планировки. Требования к складским помещениям. Требования к производственным цехам. Требования к моечным и камере пищевых отходов. Требования к помещениям для потребителей. Требования к служебно-бытовым помещениям. **Домашнее задание № 2** Изучить: Веселовский С.Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального	**2**	

		образования / С.Ю. Веселовский, В.А. Агольцов. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – ***С. 74-78.***		
3	**Тема 3.3 Пр № 1 Разработка мероприятий по обработке помещений, оборудования, посуды**	**Практическое занятие № 1** **Содержание учебного материала** Студенты разрабатывают инструкции по санитарной обработке помещений, оборудования, посуды. **Домашнее задание № 3** Изучить: Веселовский С.Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С.Ю. Веселовский, В.А. Агольцов. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – ***С. 79-83.***	**2**	**ОК 1, 2, 5, 7, 10, 11 ПК 1.1-5.5**
4	**Тема 3.4 Гигиенические требования к обработке сырья и производству кулинарной продукции и кондитерских изделий**	**Содержание учебного материала** Требования к процессам механической кулинарной обработки продовольственного сырья. Условия дефростации мороженых продуктов. Оценка различных способов тепловой обработки пищевых продуктов, санитарные требования к приготовлению рубленых изделий, омлетов, холодных блюд (студней и заливных, паштетов, салатов и винегретов) и других изделий повышенного эпидемиологического риска. Санитарные требования к качеству фритюра. **Домашнее задание № 4** Изучить: Веселовский С.Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С.Ю. Веселовский, В.А. Агольцов. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – ***С. 84-88.***	**2**	**ОК 1, 2, 5, 7, 10, 11 ПК 1.1-5.5**
5	**Тема 3.5 Пр № 2 Анализ требований к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов**	**Практическое занятие № 2** **Содержание учебного материала** Студенты разрабатывают инструкции по транспортировке, приему, хранению сырья, пищевых продуктов, готовой продукции. Решение производственных ситуаций. **Домашнее задание № 4** Изучить:	**2**	**ОК 1, 2, 5, 7, 10, 11 ПК 1.1-5.5**

		Веселовский С.Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С.Ю. Веселовский, В.А. Агольцов. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – ***С. 70-73.***		
6	**Тема 3.6 Производственный контроль. Система менеджмента качества ХАССП**	**Содержание учебного материала** Производственный контроль и требования к качеству продукции общественного питания. 2. Санитарно-бактериологический контроль на предприятиях общественного питания. 3. Система менеджмента качества ХАССП: определение, основные положения. 4. Нормативно-технологическая документация, регламентирующая производство продукции общественного питания. **Домашнее задание № 6** Изучить: Веселовский С.Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С.Ю. Веселовский, В.А. Агольцов. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – ***С.89-91.***	**2**	**ОК 1, 2, 5, 7, 10, 11 ПК 1.1-5.5**
7	**Тема 3.7 Пр № 3 Профилактика паразитарных заболеваний**	**Практическое занятие № 3** **Содержание учебного материала** Студенты изучают теоретический материал, составляют по нему вопросы. **Домашнее задание № 7** Изучить: Веселовский С.Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С.Ю. Веселовский, В.А. Агольцов. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – С.105-108.	**2**	**ОК 1, 2, 5, 7, 10, 11 ПК 1.1-5.5**
	Консультации		**6**	
		Итого	**64**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены/Метрологии, стандартизации», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
2. МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021)
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
4. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
5. ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. Методические рекомендации МР 2.3.1.0253-21 "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации"
8. ТР ТС 027/2012 О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания.

3.2.2 Основные электронные издания

1. Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2023. – 298 с.
2. Веселовский С.Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С.Ю. Веселовский, В.А. Агольцов. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – 224 с.
3. Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 212 с.

3.3 Формы проведения занятий по учебной дисциплине:

- активная учебная лекция;
- ситуационный анализ;
- деловая игра;
- дискуссия.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Сформированные элементы компетенций (ОК, ПК)	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	*Критерии оценки*	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
	1	2	3
	Уметь		
ОК 1, 2, 5, 7, 10, 11 ПК 1.1-5.5	– соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	Демонстрирует умение применять знания санитарно-эпидемиологических требований	Лабораторная работа Практчиское занятие Экзамен
ОК 1, 2, 4, 5, 7, 9 ПК 1.1-5.5	– определять источники микробиологического загрязнения;	Анализирует возможные источники микробиологических загрязнений на предприятии общественного питания	
ОК 1, 2, 5, 7, 10, 11 ПК 1.1-5.5	– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	Демонстрирует умения применять знания обработки инвентаря и оборудования в условиях пищевого производства	
ОК 1, 2, 5, 7, 10, 11 ПК 1.1-5.5	– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	Демонстрирует умение применять полученные знания в условиях пищевого производства	
ОК 1, 2, 5, 7, 10, 11 ПК 1.1-5.5	– готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	Демонстрирует умение решать задачи на концентрации растворов	
ОК 1-5, 9 ПК 1.1-5.5	– рассчитывать энергетическую ценность блюд;	Рассчитывает энергетическую ценность блюд, используя данные о химическом составе продуктов, сырья и процентах потерь пищевых веществ	Практчиское занятие Экзамен
ОК 1-5, 9 ПК 1.1-5.5	– рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена;	Рассчитывает суточный расход энергии, потребность в белках жирах углеводах, учитывая данные о величине основного обмена и КФА	

Знать			
ОК 1, 2, 5, 9 ПК 1.1-5.5	– основные понятия и термины микробиологии;	Воспроизводит, понимает основные понятия и термины	Тест Устный опрос Практчиеское занятие Лабораторная работа Кроссворд Проверочная работа Домашняя работа Экзамен
ОК 1, 2, 5, 9 ПК 1.1-5.5	– основные группы микроорганизмов;	Распознает и подразделяет основные группы и виды микроорганизмов	
ОК 1, 2, 5, 9 ПК 1.1-5.5	– микробиология основных пищевых продуктов;	Знает представителей микрофлоры продуктов животного и растительного происхождения, какие виды порчи они вызывают	
ОК 1, 2, 5, 7, 10, 11 ПК 1.1-5.5	– правила личной гигиены работников предприятий общественного питания;	Описывает требования к внешнему виду повара, чистоте рук, правила мытья рук	
ОК 1, 2, 5, 7, 10, 11 ПК 1.1-5.5	– классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;	Знает, как использовать моющие средства в зависимости от их назначения	
ОК 1, 2, 5, 7, 10, 11 ПК 1.1-5.5	– правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;	Знает особенности проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации на предприятии общественного питания	
ОК 1, 2, 4, 5, 7 ПК 1.1-5.5	– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	Устанавливает связь между характером пищевого отравления или инфекции и возбудителем заболевания	
ОК 1, 2, 4, 5, 7, 9 ПК 1.1-5.5	– возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;	Выявляет и предотвращает возникновение микробиологического загрязнения в пищевом производстве	
ОК 1, 2, 5, 9 ПК 1.1-5.5	– методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	Знает с помощью каких мероприятий можно предотвратить порчу сырья и готовой продукции	
ОК 1-5, 9 ПК 1.1-5.5	− пищевые вещества и их значение для организма человека;	Называет основные пищевые вещества и их функции	Тест Устный опрос Практчиеское занятие Домашняя работа Экзамен
ОК 1-5, 9 ПК 1.1-5.5	− суточную норму потребности человека в питательных веществах;	Знает средние потребности в основных веществах и энергии для взрослого человека	
ОК 1-5, 9 ПК 1.1-5.5	− основные процессы обмена веществ в организме;	Различает понятия энергетического обмена, пластического обмена	
ОК 1-5, 9 ПК 1.1-5.5	− суточный расход энергии;	Рассчитывает суточный расход энергии скорым методом	

ОК 1-5, 9 ПК 1.1-5.5	− состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	Называет пищевые продукты-источники основных пищевых веществ, устанавливает связь между химическим составом продуктов питания и их пищевой ценностью	
ОК 1-5, 9 ПК 1.1-5.5	− физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	Называет изменения, происходящие с пищевыми веществами в процессе пищеварения	
ОК 1-5, 9 ПК 1.1-5.5	− усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	Воспроизводит и анализирует факторы, влияющие на усвоение пищи	
ОК 1-5, 9 ПК 1.1-5.5	− нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	Называет основные принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения	

Приложение 2.2
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

“ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ”

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ....3

1. Общая характеристика....4

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы....4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины....4

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ....4

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины....4

2.2. Содержание дисциплины....5

2.3. Курсовой проект (работа)....6

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ....7

3.1. Материально-техническое обеспечение....7

3.2. Учебно-методическое обеспечение....7

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ....7

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее рабочая программа) является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, базовой подготовки (укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы ППКРС: учебная дисциплина «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью профессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в рамках ФП «Профессионалитет»2023.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
ОЕ 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);	виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
	оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;	методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
	осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.	современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
	распознавать недоброкачественные продукты;	виды складских помещений и требования к ним;
	осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;	правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.
		способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся – 32 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 30 часов.
самостоятельной работы обучающегося – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы на дневном отделении

Вид учебной работы	***Объём часов***
Объем образовательной нагрузки (всего)	***32***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (во взаимодействии с преподавателем)	***30***
в том числе:	
в т.ч. в форме практической подготовки	***18***
теоретическая подготовка	***12***
лабораторные и практические занятия	***18***
Консультации	***0***
Самостоятельная работа обучающегося	***2***
Итоговая аттестация в форме ***дифференцированного зачета***	

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

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
2 семестр				
Тема 1.Введение. Общая часть товароведения				
1	**Тема 1.1 Общая часть товароведения. Продукты переработки зерна.**	**Содержание учебного материала** 1. Предмет и задачи дисциплины. Классификация продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров. 2. Химический состав продовольственных товаров. Методы определения качества товаров. 3. Хранение продовольственных товаров. Консервирование пищевых продуктов. 4. Маркировка потребительских товаров. Штриховое кодирование товаров. 5. Зерно. Классификация. Химический состав. 6. Крупы. Классификация, характеристика, пищевая ценность, требования к качеству, хранению. Дефекты. 7. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества. Условия хранения, дефекты. 8. Макаронные изделия. Понятие о технологии производства и факторах, определяющих качество. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты. Условия хранения. 9. Хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба. 10. Кулинарное использование, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. **Домашнее задание № 1.** Подготовка сообщения по теме: «Качество сырья, как залог полноценного питания!»	**2**	ПК 1.1 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7
2	**Тема 1.2 Пр №1 Изучение ассортимента и оценка качества крупы и муки органолептическим**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №1** Изучение ассортимента и оценка качества крупы и муки органолептическим методом. Практическое занятие организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом лекций, нормативной документацией и учебной литературой. Образцы для выполнения выдаются преподавателем. Результаты	**2**	ПК 1.3 ПК 5.2-5.5 ОК 1, ОК 2, ОК 4,

	методом	исследования заносятся в таблицу и подводятся итоги. **Домашнее задание № 2.** Изучить технические регламенты ТРТС021/2011Обезопасности пищевой продукции, ТР ТС 022/2011Пищевая продукция в части ее маркировки		ОК 5, ОК 6, ОК 7
3	**Тема 1.3** **Товароведная характеристика плодоовощных товаров**	**Содержание учебного материала** Пищевая ценность свежих овощей. Классификация, товароведная характеристика, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Дефекты. Пищевая ценность свежих плодов, ягод. Классификация, товароведная характеристика, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Дефекты. Кулинарное использование плодов и ягод. **Домашнее задание № 3.** Оформить таблицу в конспекте «Температурный режим хранения» овощей по материалам конспекта.	**2**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 4.2-4.5 ОК 1-7
		Самостоятельная работа Изучение ассортимента быстрозамороженных овощей и плодов	**1**	ПК 1.2 ОК 1 -7.
4	**Тема 1.4** **Пр №2** **Определение качества плодовоовощных товаров органолептическим методом**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №2** Практическое занятие организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом лекций, нормативной документацией и учебной литературой. Образцы для выполнения выдаются преподавателем. Результаты исследования заносятся в таблицу и подводятся итоги. **Домашнее задание № 4. Изучить тех регламенты:** ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции, ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки, ГОСТ Р 57976-2017 «Фрукты и овощи свежие. Термины и определения»	**2**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 4.2-4.5 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7
5	**Тема 1.5** **Товароведная характеристика, вкусовых товаров, пищевых концентратов, пищевых добавок, хлебопекарных**	**Содержание учебного материала** Классификация вкусовых продуктов: пищевая ценность, характеристика основного ассортимента. Товароведная характеристика чая, кофе, пряностей и приправ. Условия хранения, транспортирования и реализации различных видов. Дефекты. Маркировка, упаковка. Характеристика алкогольных напитков, виноградных вин: классификация и ассортимент, оценка качества. Пиво. Безалкогольные напитки. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации, дефекты.	**2**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5,

	дрожжей, химические разрыхлители	Пищевые концентраты классификация, пищевая ценность, ассортимент. Условия хранения, маркировка, упаковка. Пищевые добавки общие понятия, классификация, основные группы пищевых добавок. Пищевые концентраты кулинарных соусов. Хлебопекарные дрожжи виды, требования к качеству, условия хранения. Химические разрыхлители, желирующие вещества требования к качеству, условия хранения. Применение в кулинарии. Оценка качества пищевых концентратов. **Домашнее задание № 5.** Подготовить доклад на темы «Потребительские свойства чая, ассортимент. Упаковка, хранение», «Потребительские свойства кофе, ассортимент. Упаковка, хранение» (группа делится на 2 подгруппы). Изучить ГОСТ Р 50847-96. Концентраты пищевые первых и вторых обеденных блюд быстрого приготовления.		ОК 6, ОК 7
6	**Тема 1.6 Пр №3 Органолептическая оценка качества чая и кофе**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №3** Практическое занятие организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом лекций, нормативной документацией и учебной литературой. Образцы для выполнения выдаются преподавателем. Результаты исследования заносятся в таблицу и подводятся итоги. **Домашнее задание № 6.** Изучить ТР ТС 021/2011О безопасности пищевой продукции, ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки, ГОСТ 32572-2013 Чай. Органолептический анализ	**2**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7
7	**Тема 1.7 Пр №4 Изучение маркировки и идентификация алкогольных напитков**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №4** Практическое занятие организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом лекций, нормативной документацией и учебной литературой. Образцы для выполнения выдаются преподавателем. Результаты исследования заносятся в таблицу и подводятся итоги. **Домашнее задание № 7** Изучить ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции, ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки, ГОСТ 32061-2013 Продукция винодельческая. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение, ГОСТ 32098-2013 Водки и водки особые, изделия ликероводочные и ликеры. Упаковка,	**2**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7

		маркировка, транспортирование и хранение.		
8	**Тема 1.8** **Пр.№5** **Органолептическая оценка кондитерских товаров**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №5** Практическое занятие организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом лекций, нормативной документацией и учебной литературой. Образцы для выполнения выдаются преподавателем. Результаты исследования заносятся в таблицу и подводятся итоги. **Домашнее задание № 8** Изучить ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции, ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки, ГОСТ Р 53041-2008. Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства	**2**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7
9	**Тема 1.9** **Товароведная характеристика молочных и яичных продуктов, пищевых жиров**	**Содержание учебного материала** Молоко и молочные продукты: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирования, маркировка, упаковка. Кулинарное использование молочных продуктов. Сыры: сырье, классификация, условия хранения, дефекты, транспортировка, маркировка, упаковка. Яйца. Классификация. Химический состав. Требование к качеству яиц. Недопустимые дефекты. Яичные продукты: классификация, пищевая ценность, требования к качествам, проверка качества, условия сроки хранения Продукты переработки яиц (меланж и яичный порошок). Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Пищевые жиры: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий. **Домашнее задание № 9** Подготовить доклад на тему «Сыры производства Италии (Франции, Германии)» группа делится на подгруппы. **Изучить:** ГОСТ 31654-2012. Яйца куриные пищевые. Технические условия	**2**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7

		Самостоятельная работа: 1. Изучить маркировку молочной продукции. 2. Изучить ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции (с изменениями на 19 декабря 2019 года)	**1**	
10	**Тема 1.10** **Пр №6** **Органолептическая оценка качества молочной продукции**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №6** Практическое занятие организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом лекций, нормативной документацией и учебной литературой. Образцы для выполнения выдаются преподавателем. Результаты исследования заносятся в таблицу и подводятся итоги. **Домашнее задание № 10** Подготовить доклад на тему «Оливковое масло, тонкости выбора и использования в кулинарии»	**2**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7
11	**Тема 1.11** **Товароведная характеристика, мяса убойных животных**	**Содержание учебного материала** Мясо убойных животных и субпродукты: классификация, пищевая ценность, характеристика основного ассортимента. Упитанность, клеймение. Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование и реализация, дефекты. Продукты переработки мяса. Кулинарное использование мяса и мясопродуктов. **Домашнее задание № 11** Подготовить презентацию на тему «Мясо диких животных»	**2**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7
12	**Тема 1.12** **Пр №7** **Определение тканевого состава и разруба мяса. Органолептическая оценка качества мяса птицы.**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №7** Практическое занятие организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом лекций, нормативной документацией и учебной литературой. Образцы для выполнения выдаются преподавателем. Результаты исследования заносятся в таблицу и подводятся итоги. **Домашнее задание № 12:** изучить ГОСТ 33818-2016 Мясо	**2**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ОК 1-7.
13	**Тема 1.13** **Пр №8** **Идентификация и**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №8** Практическое занятие организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом лекций, нормативной	**2**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3

	органолептическая оценка качества мясных копченостей и колбасных изделий	документацией и учебной литературой. Образцы для выполнения выдаются преподавателем. Результаты исследования заносятся в таблицу и подводятся итоги. **Домашнее задание № 13** Составить схему классификаций колбасных изделий		ОК 1-7.
14	**Тема 1.14 Товароведная характеристика рыбных товаров, нерыбных морепродуктов. Икра**	**Содержание учебного материала** Рыбные товары: пищевая ценность свежей рыбы, характеристика основного ассортимента. Общая классификация. Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование, реализация. Недопустимые дефекты. Икра пищевая ценность, требования к качеству, условия хранения, транспортировки, маркировка. Недопустимые дефекты. Нерыбные морепродукты классификация, краткая характеристика основного ассортимента, условия хранения, транспортировки, маркировка, упаковка. **Домашнее задание № 14** Подготовить доклад на тему «Особенности приготовления блюд из рыбы»	**2**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 3.5 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7
15	**Тема 1.15 Пр № 9 Органолептическая оценка качества свежей рыбы. Органолептическая оценка качества соленой и копченой рыбы.**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №9** Практическое занятие организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом лекций, нормативной документацией и учебной литературой. Образцы для выполнения выдаются преподавателем. Результаты исследования заносятся в таблицу и подводятся итоги. **Домашнее задание № 15** Изучить ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"	**2**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 3.5 ОК 1-11
		Итого	**32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья/Товароведения продовольственных товаров/Метрологи, стандартизации и подтверждения соответствия», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. «ОК 029-2014 Общероссийский классификатор видов экономической деятельности» (утв. Приказом Росстандарта от 31.01.2014 N 14-ст) (ред. от 11.05.2023).
2. "ОК 034-2014 (КПЕС 2008). Общероссийский классификатор продукции по видам экономической деятельности (ОКПД 2)" (утв. Приказом Росстандарта от 31.01.2014 N 14-ст) (ред. от 04.02.2022).
3. Гражданский Кодекс РФ часть 1 и 2 от 30.11.1994 года N 51-ФЗ (в редакции от 27.01.2023 N 3-ФЗ).
4. Кодекс РФ «Об административных правонарушениях» от 30.12.2001 N 195-ФЗ (ред. от 24.06.2023).
5. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992г. № 2300-1 (ред. от 14.07.2022г.).
6. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 № 184-ФЗ в редакции от 02.07.2021г.
7. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020).
8. Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 31.03.1999 (в ред. от 04.11.2022 N 429-ФЗ).
9. Федеральный закон «О стандартизации в РФ» от 29.06.2015г. № 162 – ФЗ (в ред. от 30.12.2020 N 523-ФЗ).
10. Федеральный Закон «Об обеспечении единства измерений» № 4871-1 от 09.06.93 (в редакции от 11.06.2021).
11. Федеральный Закон "О государственном надзоре и контроле за качеством и безопасностью зерна и продуктов его переработки" от 05.12.1998 N 183-ФЗ (ред. от 23.07.2008).
12. Федеральный закон № 99-ФЗ от 04.05.2011г. «О лицензировании отдельных видов деятельности», в редакции от 29.12.2022 N 577-ФЗ.
13. Единый перечень продукции, в отношении которой устанавливаются обязательные требования в рамках Таможенного союза, утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 28.01.2011г. № 526
14. Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"
15. Постановление главного государственного санитарного врача российской федерации от 24 декабря 2020 года N 44 Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг".
16. Постановление главного государственного санитарного врача российской федерации от 20 ноября 2020 года N 36 «Об утверждении санитарных правил СП

2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию".

17. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 N 36 (ред. от 06.07.2011) "О введении в действие Санитарных правил" (вместе с "СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001).

18. ТР ТС 021\2011 «О безопасности пищевой продукции»

19. ТР ТС 005\2011 «О безопасности упаковки»

20. ТР ТС 022\2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

21. ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»

22. ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»

23. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»

24. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»

25. ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»

26. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»

27. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»

28. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

29. ТР ТС 035/2014 «Технический регламент на табачную продукцию»

Учебная

1. Г.Д. Крылова Основы стандартизации, сертификации, метрологии, М.: Юнити, 2019

2. Л.Г. Елисеева Товароведение и экспертиза продовольственных товаров, М.: МЦФР, 2019

3. В.В. Шевченко Товароведение и экспертиза потребительских товаров, М.: Инфра, 2019

4. Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения, М.: 2019

3.2.2. Основные электронные издания

1. И.М. Лифиц Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия. Учебник и практикум для СПО, М.: Юрайт, 2023г.

2. С.Л. Калачев. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для СПО. - М.: Юрайт, 2023г.

3. ЭБС Рябкова Д.С., Левкин Г.Г. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: учебник для СПО. – Саратов, Профобразование, 2023

4. Лифиц И.М., Жукова Ф.А., Николаева М.А. Товарный менеджмент: учебник для СПО – М: Юрайт, 2023 г.

3.2.3. Дополнительные электронные издания

1. Официальный сайт Национальной системы маркировки и прослеживания товаров Честныйзнак.рф (режим доступа: https://честныйзнак.рф).

2. Официальный сайт Государственной информационной системы “Меркурий” (режим доступа: https://mercury.vetrf.ru).

3. Официальный сайт ЕГАИС (режим доступа: https://egais.ru).

4. Официальный сайт Роспотребнадзора (режим доступа: https://www.66.rospotrebnadzor.ru).

5. Официальный сайт Министерства АПК и потребительского рынка Свердловской области (режим доступа: https://mcxso.midural.ru).

6. Сайт Справочно-правовая система Гарант [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.garant.ru/

7. Сайт Справочно-правовая система Консультант Плюс [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.consultant.ru/

3.3 Формы проведения занятий по учебной дисциплине:

- активная учебная лекция;
- ситуационный анализ;
- метод учебных проектов;
- деловая игра;
- дискуссия.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, контрольных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Критерии оценки**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения:		
проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья	-проводит органолептическую оценку качества продовольственных продуктов и сырья; - оценивает условия и организацию хранения продуктов и запасов с учётом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами; - соблюдает требования к маркировке, содержащейся на ярлыках; -оформляет учётно-отчётную документацию по расходу и хранению продуктов; -осуществляет контроль хранения и расхода продуктов; - распознает недоброкачественные продукты; - осуществляет упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдает товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществляет ротацию;	– Наблюдение и оценка выполнения практических работ. – Наблюдение и оценка выполнения самостоятельной работы. – Оценка решения производственных задач. – Экспертная оценка заполнения учётных документов. – Оценка правильности расчётов. – Оценка результатов сдачи промежуточной аттестации.
оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);		
оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;		
осуществлять контроль хранения и расхода продуктов		
распознавать недоброкачественные продукты;		
осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;		
Знания:		– Наблюдени

ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	- идентифицирует виды, типы, сорта и категории пищевых продуктов; - определяет качество продукции по органолептическим и физико-химическим показателям в соответствии с ГОСТами; - устанавливает дефекты пищевых продуктов; - выявляет признаки фальсификации пищевых продуктов; - контролирует качество сырья и полуфабрикатов; - оформляет заказы на продукты со склада и осуществляет приёмку продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; - знает способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; - знает характеристику региональных видов сырья, продуктов.	

Приложение 2.3
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины

“ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА”

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ....3

1. Общая характеристика....4

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы....4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины....4

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ....4

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины....4

2.2. Содержание дисциплины....5

2.3. Курсовой проект (работа)....6

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ....7

3.1. Материально-техническое обеспечение....7

3.2. Учебно-методическое обеспечение....7

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ....7

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее рабочая программа) является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, базовой подготовки (укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы ППКРС: учебная дисциплина «ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью профессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в рамках ФП «Профессионалитет»2023.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	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; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	32
в т.ч. в форме практической подготовки	12
теоретическое обучение	18
практические занятия *(если предусмотрено)*	12
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

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

<table>
<tr><th>№ занятия</th><th>Наименование темы занятия</th><th>Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся</th><th>Объем часов</th><th>ОК, ПК</th></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr>
<tr><td colspan="5">Раздел 1. Техническое оснащение</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Тема 1.1
Понятия о деталях машин</td><td>Содержание учебного материала
Понятие о деталях машин. Устройства торгово – технологического оборудования
Домашняя работа №1
Заполнить таблицу «Устройства оборудования предприятий общественного питания»
<table>
<tr><td>№ п\п</td><td>Название оборудования</td><td>Устройства оборудования</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ОК 1 – 5, 7,9,10
ПК 1.1,
ПК 2.1,
ПК 3.1,
ПК 4.1,
ПК 5.1.</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Тема 1.2
Пр№1 Рассмотреть виды оборудования предприятий общественного питания</td><td>Содержание учебного материала
Механическое, тепловое, холодильное оборудование: назначение, область применения, особенности использования, общие правила эксплуатации.
Домашняя работа №2
На формате А4 составить памятку.
Название оборудования.
Техника безопасности:
Перед началом работы.
Во время работы.
По окончанию работы</td><td>2</td><td>ОК 1 – 5, 7,9,10
ПК 1.1,
ПК 2.1,
ПК 3.1,
ПК 4.1,
ПК 5.1.</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Тема 1.3
Пр№2
Изучить технику безопасности при работе с оборудованием в предприятиях общественного питания</td><td>Содержание учебного материала
Студентам выдается раздаточный материал с изображением оборудования. Нужно к каждой машине написать принцип действия и правила эксплуатации.
Домашняя работа №3
Составить карточку памятку по технике безопасности используя пункты:
перед началом работы
во время работы
по окончанию работы.</td><td>2</td><td>ОК 1 – 5, 7,9,10
ПК 1.1,
ПК 2.1,
ПК 3.1,
ПК 4.1,
ПК 5.1.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Тема 1.4</td><td>Содержание учебного материала</td><td>2</td><td>ОК 1 – 5,</td></tr>
</table>

	Характеристика, устройство оборудования овощного и холодного цехов.	Студентам выдается раздаточный материала с изображением оборудования овощного и холодного цехов, нужно будет подписать название рабочих органов. Задание рассчитано на совместную работу с преподавателем. **Домашняя работа №4** На формате А4 составить памятку. Название оборудования. Техника безопасности: Перед началом работы. Во время работы. По окончанию работы		7,9,10 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1.
5	**Тема 1.5 Характеристика, устройство оборудования горячего цеха.**	**Содержание учебного материала** Студентам выдается раздаточный материала с изображением оборудования горячего цеха, нужно будет подписать название рабочих органов. Задание рассчитано на совместную работу с преподавателем. **Домашняя работа №5** На формате А4 составить памятку. Название оборудования. Техника безопасности: Перед началом работы. Во время работы. По окончанию работы	2	ОК 1 – 5, 7,9,10 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1.
6	**Тема 1.6 Характеристика, устройство оборудования мясного цеха.**	**Содержание учебного материала** Студентам выдается раздаточный материала с изображением оборудования мясного цеха, нужно будет подписать название рабочих органов. Задание рассчитано на совместную работу с преподавателем. **Домашняя работа №6** На формате А4 составить памятку. Название оборудования. Техника безопасности: Перед началом работы. Во время работы. По окончанию работы	2	ОК 1 – 5, 7,9,10 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1.
7	**Тема 1.7**	**Содержание учебного материала**	2	ОК 1 – 5,

	Оборудование мучного и кондитерского цехов. Характеристика, устройство	Студентам выдается раздаточный материала с изображением оборудования холодного цеха, нужно будет подписать название рабочих органов. Задание рассчитано на совместную работу с преподавателем. **Домашняя работа №7** На формате А4 составить памятку. Название оборудования. Техника безопасности: Перед началом работы. Во время работы. По окончанию работы		7,9,10 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1.
8	**Тема 1.8** **Пр№3** **Изучить характеристики и устройство весоизмерительного оборудования.**	**Содержание учебного материала** Студентам выдается раздаточный материала с изображением весоизмерительного оборудования, нужно будет подписать название рабочих органов. Задание рассчитано на совместную работу с преподавателем. **Домашняя работа №8** На формате А4 составить памятку. Название оборудования. Техника безопасности: Перед началом работы. Во время работы. По окончанию работы	2	ОК 1 – 5, 7,9,10 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1.
9	**Тема 1.9** **Контрольно-кассовое оборудование. Характеристика, устройство**	**Содержание учебного материала** Виды контрольно–кассового оборудования, характеристика, принцип работы. **Домашняя работа №9** В рабочих тетрадях составить алгоритм работы на контрольно – кассовом оборудовании. Как подготовить оборудование к началу работы, что нельзя делать при работе за контрольно – кассовом оборудовании.	2	ОК 1 – 5, 7,9,10 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1.
10	**Тема 1.10** **Пр№4** **Оптимизировать предприятие общественного**	**Содержание учебного материала** Студентам выдается описание производственных цехов с расстановкой оборудования и примерным меню, нужно будет описать какое оборудование добавить для улучшения работы. Работа рассчитана на совместную работу с преподавателем.	2	ОК 1 – 5, 7,9,10 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1,

<table>
<tr><td></td><td>питания</td><td>Домашняя работа №10
На формате А4 составить ментальную карту к добавленному оборудованию. Прописать технику безопасности и правила эксплуатации.</td><td></td><td>ПК 4.1,
ПК 5.1.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Раздел 2. Организация рабочего места</td></tr>
<tr><td>11</td><td>Тема 2.1
Типы и виды предприятий общественного питания</td><td>Содержание учебного материала
Классификация предприятий общественного питания, особенности работы, функции, деятельность.
Домашняя работа №11
В рабочих тетрадях заполнить таблицу «Виды предприятий общественного питания»
<table>
<tr><td>№ п\п</td><td>Вид ПОП</td><td>Особенности предприятия</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ОК 1 – 5, 7,9,10
ПК 1.1,
ПК 2.1,
ПК 3.1,
ПК 4.1,
ПК 5.1.</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Тема 2.2
Организация снабжения предприятий общественного питания</td><td>Содержание учебного материала
Основные задачи снабжения. Источники снабжения. Поставка товара. Договор поставки.
Домашняя работа №12
В рабочей тетради составить алгоритм снабжения предприятий общественного питания.</td><td>2</td><td>ОК 1 – 5, 7,9,10
ПК 1.1,
ПК 2.1,
ПК 3.1,
ПК 4.1,
ПК 5.1.</td></tr>
<tr><td>13</td><td>Тема 2.3
Пр№5
Изучить правила транспортировки и приемки товаров</td><td>Содержание учебного материала
Правила транспортировки товара. Условия транспортировки товара. Правила упаковки товара перед транспортировкой.
Домашняя работа №13
На формате А4 составить памятку «Правила транспортировки товара»</td><td>2</td><td>ОК 1 – 5, 7,9,10
ПК 1.1,
ПК 2.1,
ПК 3.1,
ПК 4.1,
ПК 5.1.</td></tr>
<tr><td>14</td><td>Тема 2.4
Расположение цехов складских помещений на предприятии общественного питания</td><td>Содержание учебного материала
Виды цехов на предприятиях общественного питания, особенности расположение цехов, последовательность расположение.
Домашняя работа №14
На формате А4 спроектировать кухню предприятий общественного питания.</td><td>2</td><td>ОК 1 – 5, 7,9,10
ПК 1.1,
ПК 2.1,
ПК 3.1,
ПК 4.1,
ПК 5.1.</td></tr>
</table>

15	**Тема 2.5** **Пр№6** **Составить проект предприятия общественного питания**	**Содержание учебного материала** Студент на формате А4 рисует проект предприятия общественного питания. После составления проектов, студенты защищают его. Задание выполняется индивидуально. **Домашняя работа №15** Составить памятку с полным описанием санитарно-гигиенических норм для своего проекта.	2	ОК 1 – 5, 7,9,10 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1.
		Самостоятельная работа Сделать презентацию на тему «Виды предприятий общественного питания». В презентации должны быть отражены виды предприятий общественного питания, особенности в работе, примерное меню.	2	
		Итого	32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» (в действующей редакции).
2. ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов/ от 02.01.00 №29-ФЗ
3. ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения/ от 23.07.2008 №160-Ф3).
4. ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования" Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения(с 01.01.2015). Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.
6. Правила оказания услуг общественного питания. (от 15.08.1997 г. N 1036) (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276, от 21.08.2012 N 842, от 04.10.2012 N 1007).
7. Строительные нормы и правила РФ. Общественные здания и сооружения. СНиП 31-06-2009 (Актуализированная редакция СНиП 2.08.02-89*. Дата введения 2010-01-01).

3.2.2 Основные электронные издания

1. Чаблин Б.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 695 с.

3.3 Формы проведения занятий по учебной дисциплине:

- активная учебная лекция;
- ситуационный анализ;
- практическое занятие

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, контрольных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знает:		
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; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания	- полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов; - не менее 61% правильных ответов; - актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии; - полнота ответов, точность формулировок, не менее 61% правильных ответов; - не менее 61% правильных ответов	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.); Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Умеет:		
организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое	- правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям - адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий

оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	- точность оценки - соответствие требованиям инструкций, регламентов - рациональность действий и т.д. - адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - точность оценки - соответствие требованиям инструкций, регламентов - рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме	Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

Приложение 2.4
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины

“ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ”

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ....3

1. Общая характеристика....4

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы....4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины....4

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ....4

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины....4

2.2. Содержание дисциплины....5

2.3. Курсовой проект (работа)....6

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ....7

3.1. Материально-техническое обеспечение....7

3.2. Учебно-методическое обеспечение....7

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ....7

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее рабочая программа) является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, базовой подготовки (укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» является обязательной частью профессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в рамках ФП «Профессионалитет» 2023.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование общих компетенций (ОК) согласно ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер должен обладать общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9.	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.

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование профессиональных компетенций (ПК) согласно ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер должен обладать профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
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 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

– проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;

– ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;

– определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;

– применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;

– применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

– защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ;

– выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;

– презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;

– оформлять бизнес-план;

– рассчитывать размеры выплат по кредитам;

знать:

– принципы рыночной экономики;

– организационно-правовые формы организаций;

– основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;

– способы ресурсосбережения в организации;

– понятие, виды предпринимательства

– виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;

– нормативно – правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;

– основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

– формы и системы оплаты труда;

– механизм формирования заработной платы;

– виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;

– основы предпринимательской деятельности;

– основы финансовой грамотности;

– правила разработки бизнес-планов;

– порядок выстраивания презентации;

– виды кредитных банковских продуктов.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся – 32 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 30 часов;

самостоятельной работы обучающихся – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы на дневном отделении

Вид учебной работы	Объём часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	**32**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (во взаимодействии с преподавателем)	**30**
в том числе:	
теоретическая подготовка	**22**
практические занятия	**8**
курсовая работа (*если предусмотрено)*	**–**
Самостоятельная работа обучающегося	**2**
Итоговая аттестация в форме ***дифференцированного зачета***	

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

№ занятия	Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся (лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся)	Объем часов	ОК, ПК
		Раздел 1. Экономические основы	**10**	
1	**Тема 1.1. Экономика. Экономическая наука**	**Содержание учебного материала:** понятие экономики. Основные вопросы экономики. Макро- и микроэкономика. Свободные и экономические блага общества. Стадии экономической деятельности. Понятие товаров и услуг. «Пирамида потребностей» А. Маслоу. Экономические потребности общества. **Домашнее задание №1:** Ответить на вопрос: какое из следующих утверждений относится к микроэкономике, а какое к макроэкономике? а) В 2001 г. доходы федерального бюджета составили 1127 млрд. руб. б) Объём промышленной продукции в России за 2004 г. увеличился на 6%. в) Добыча нефти фирмой «Дельта» в феврале 2004 г. составила 33,9 млн. г) В 2000 г. инфляция в России составляла 1-2% в месяц. 3. Привести 2 конкретных примера, которые бы подтверждали необходимость для каждого человека изучения основ экономики.	2	ОК 01-07 ОК 09-11
2	**Тема 1.2. Пр. №1. Типы экономических систем**	**Содержание учебного материала:** понятие экономических систем. Виды собственности. Национализация и приватизация. Понятие собственности. Государственная и частная собственность в экономических системах Основные типы экономических систем. **Практическое занятие №1:** практическое занятие организуется индивидуально. Студенты работают с конспектом. Задания для выполнения: заполнение приведенной таблицы по типам экономических систем, решение задач, соотнесение предложенной ситуации и соответствующей экономической системы. **Домашнее задание №2:** Выберите единственный ответ и объясните свой выбор: что точнее всего отражает экономическую систему России: 1. командная экономика, 2. рыночная экономика, 3.смешанная экономика, 4.традиционная экономика.	2	ОК 01-07 ОК 09-11

3	**Тема 1.3. Основные параметры равновесия рынка**	**Содержание учебного материала:** параметры равновесия рынка. Спрос. Закон спроса. Факторы, влияющие на спрос. Предложение. Закон предложения. Концепция равновесия рынка. Устойчивость равновесия. **Домашнее задание №3:** Решить задачу: за последние годы в Москве появилось большое количество кафе и ресторанов. Что в результате этого произошло с кривой предложения на московском рынке услуг общепита?	2	ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 1.1 ПК 2.1
4	**Тема 1.4. Пр. №2. Определение спроса и предложения**	**Практическое занятие №2:** практическое занятие проводится индивидуально. Студенты пользуются конспектом и раздаточным материалом. Задания для выполнения: решение задач на построение графиков спроса, предложения и точки равновесия, нахождение параметров равновесия на рынке различных товаров/услуг. **Домашнее задание №4:** Решить задачу: Известны кривая спроса $Q_d = 50 – 2P$ и кривая предложения $Q_s = 5 + P$. Постройте график рыночного равновесия, определите равновесную цену и объём продаж.	2	ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 4.1 ПК 5.1
5	**Тема 1.5. Экономические основы деятельности фирмы**	**Содержание учебного материала:** предприятие (фирма). Основные признаки предприятия. Экономические характеристики структуры предприятия: основные и оборотные средства. Издержки предприятия и себестоимость его продукции. Общие издержки предприятия. Классификация издержек предприятия. Экономические и бухгалтерские издержки. Понятие выручки и прибыли. Сметы затрат на производство. Факторы, влияющие на себестоимость. Предельные издержки производства. Ценообразование. **Домашнее задание №5:** с помощью различных источников информации привести по 2 конкретных примера на каждую форму объединения предприятий: концерн, трест, холдинг.	2	ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 4.1 ПК 5.1
Раздел 2. Основы гражданского права и предпринимательской деятельности			**10**	
6	**Тема 2.1. Правовое регулирование предпринимательской деятельности**	**Содержание учебного материала:** понятие предпринимательской деятельности, ее признаки. Понятие, предмет, принципы и источники российского гражданского права. Имущественные и связанные с ними личные неимущественные отношения. Гражданские правоотношения: понятие, виды, структура. Гражданская дееспособность и правоспособность. **Домашнее задание № 6:** изучение положений Гражданского кодекса РФ (гл.3). Повторение конспекта. Работа с нормативными актами.	2	ОК 01-07 ОК 09-11

7	**Тема 2.2. Юридические лица и индивидуальные предприниматели**	**Содержание учебного материала:** понятия и признаки юридического лица. Образование, реорганизация и прекращение деятельности юридических лиц. Отдельные виды юридических лиц. Нормативно-правовые акты деятельности организаций. Порядок регистрации юридических организаций. Индивидуальные предприниматели. Порядок регистрации индивидуальных предпринимателей. **Домашнее задание № 7:** изучение положений Гражданского кодекса РФ (гл.4). Повторение конспекта. Работа с нормативными актами.	2	ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 1.1 ПК 3.1
8	**Тема 2.3. Сделки и представительство. Право собственности.**	**Содержание учебного материала:** сделки: понятие, содержание, форма, виды. Представительство и доверенность. Сроки осуществления и защиты гражданских прав. Исковая давность. Право собственности. Приобретение права собственности. Прекращение права собственности. **Домашнее задание № 8**: изучение положений Гражданского кодекса РФ (гл.9,10). Повторение конспекта. Работа с нормативными актами. Освоение программ «Гарант», «Консультант плюс», «Кодекс»	2	ОК 01-07 ОК 09-11
9	**Тема 2.4. Хозяйственный договор**	**Содержание учебного материала**: хозяйственный договор. Порядок заключения, изменения и расторжения. Договор купли-продажи. Разновидности договора купли-продажи. Права и обязанности сторон. Законодательство, регулирующее договорные отношения. Закон РФ «О защите прав потребителей»: регламентация прав потребителей при исполнении договора розничной купли-продажи **Домашнее задание № 9** изучение положений Гражданского кодекса РФ (гл.30). Повторение конспекта. Работа с нормативными актами.	2	ОК 01-07 ОК 09-11

10	**Тема 2.5.** **Пр. № 3** **Виды договоров в предпринимательской деятельности**	**Содержание учебного материала**: виды хозяйственных договоров: купля-продажа, мена, дарение, аренда, подряд, договор возмездного оказания услуг. **Практическое занятие № 3:** Студенты работают индивидуально. -Оформление сводной таблицы по графам: определение договора, права, обязанности, ответственность сторон за неисполнение и ненадлежащее исполнение договора (договор аренды, подряда, перевозки, кредитный договор). -Составление гражданско-правовых договоров по определению ответственности хозяйствующих субъектов. **Домашнее задание №10**: Изучение положений Гражданского кодекса РФ (гл.34,37,40,42).	2	ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 2.1 ПК 4.1
		Раздел 3. Основы трудового права	**10**	
11	**Тема 3.1.** **Правовое регулирование трудоустройства в РФ**	**Содержание учебного материала**: трудовое право, как отрасль права РФ: понятие, предмет. Трудовые правоотношения Изучение трудового законодательства разных уровней: федеральное, субъектов РФ и локальных нормативных актов. Особенности трудовых отношений в сфере гостиничном бизнесе. Правовое положение Федеральной службы по труду и занятости, ее функции. Контроль за соблюдением законодательства о занятости и социальных гарантия. **Домашнее задание №11:** Изучение положений Трудового кодекса РФ (гл. 10,11 ТК РФ).	2	ОК 01-07 ОК 09-11
12	**Тема 3.2.** **Основные положения трудового договора**	**Содержание учебного материала**: трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. Отличия от гражданско-правового договора. Порядок заключения трудового договора: возрастной ценз, гарантии, необходимые документы для работы в гостинице, испытательный срок. **Домашнее задание №12:** Изучение положений Трудового кодекса РФ (гл. 11,12,13 ТК РФ).	2	ОК 01-07 ОК 09-11

13	**Тема 3.3.** **Рабочее время и время отдыха**	**Содержание учебного материала**: понятие рабочего времени. Виды рабочего времени. Учет рабочего времени. Нормальная продолжительность рабочего времени. Определение понятия сокращенной продолжительности рабочего времени. Ненормированное рабочее время. Режим рабочего времени. Понятие времени отдыха. Виды времени отдыха. Выходные дни. Отпуска. **Домашнее задание №13:** изучение положений Трудового кодекса РФ (гл.15,16,20,21,22 ТК РФ).	2	ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 1.1 ПК 2.1
14	**Тема 3.4.** **Дисциплинарная и Материальная ответственность**	**Содержание учебного материала:** дисциплина труда. Дисциплинарные взыскания. Общие и специальные дисциплинарные взыскания. Дисциплинарная ответственность. Порядок наложения и снятия дисциплинарных взысканий. понятие материальной ответственности. Условия применения материальной ответственности. Виды материальной ответственности. Алгоритм привлечения работника к материальной ответственности. Способы защиты трудовых прав. **Домашнее задание № 14:** Изучение положений Трудового кодекса РФ (гл.29,30 ТК РФ). Повторение конспекта. Работа с нормативными актами. Освоение программ «Гарант», «Консультант плюс», «Кодекс».	2	ОК 01-07 ОК 09-11
15	**Тема.3.5.** **Пр.№4** **Гарантии и компенсации**	**Практическое занятие №4**: Студенты работают индивидуально. Моделирование ситуаций и их решение с помощью Трудового кодекса РФ по видам гарантий и компенсаций. **Домашнее задание №15:** решение практических ситуаций по видам гарантий и компенсаций в сфере общественного питания. Изучение положений Трудового кодекса РФ	2	ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 1.1 ПК 5.1
		Самостоятельная работа: Составление алгоритма приема на работу в качестве повара-кондитера в виде презентации	2	ОК 01-07 ОК 09-11
		ВСЕГО	**30/22/8**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:
Кабинет «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Конституция РФ
2. Гражданский кодекс РФ
3. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях
4. Семейный кодекс РФ
5. Трудовой кодекс РФ
6. Уголовный кодекс РФ
7. Уголовно-процессуальный кодекс РФ
8. Уголовно-исполнительный кодекс РФ
9. Гражданский процессуальный кодекс РФ
10. Налоговый кодекс РФ
11. Федеральный закон «О защите прав потребителей»
12. Федеральный закон «О нотариате»
13. Федеральный закон «О прокуратуре Российской Федерации»
14. Федеральный закон «Об адвокатуре»
15. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»
16. Федеральный закон «О гражданстве Российской Федерации»
17. «О несостоятельности (банкротстве)»

3.2.2 Основные электронные издания

1. Волков, А. М. Правововые основы профессиональной деятельности : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Волков, Е. А. Лютягина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 345 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16170-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

2. Магомедов, А. М. Экономика организации : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Магомедов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 286 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16984-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

3.3 Формы проведения занятий по учебной дисциплине:

Обсуждение в группах.
Лекция с элементами беседы
Дискуссия
Моделирование и анализ конкретных ситуаций
Деловая игра.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, контрольных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания:		
- принципы рыночной экономики	- владеет программным материалом	Оценка тестовых заданий; Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения практических работ
- организационно-правовые формы организаций	- использует актуальную нормативно-правовую документацию	
- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	- владеет методикой самостоятельной работы над совершенствованием умений; - осуществляет самооценку, самоконтроль через наблюдение за собственной деятельностью	
- способы ресурсосбережения в организации	- умеет осознанно ставить цели овладения различными аспектами профессиональной деятельности	
- понятие, виды предпринимательства	- владеет программным материалом	
- виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации	- умеет определять проблему в профессионально ориентированных ситуациях	
- нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения	- использует актуальную нормативно-правовую документацию	

- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения	- применяет правовые нормы, осуществляет правовую экспертизу нормативных правовых актов, используя информационные справочно-правовые системы	
- формы и системы оплаты труда	- владеет программным материалом	
- механизм формирования заработной платы	- умеет применять навыки принятия решений в соответствии с ситуацией, отвечает за принятое решение	
- виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы	- использует актуальную нормативно-правовую документацию	
основы предпринимательской деятельности	- владеет программным материалом	
основы финансовой грамотности	- владеет программным материалом	
правила разработки бизнес-планов	- владеет программным материалом	
порядок выстраивания презентации;	- умеет применять навыки принятия решений в соответствии с ситуацией, отвечает за принятое решение	
виды кредитных банковских продуктов	- владеет программным материалом	
Умения:		
- проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности	- применяет освоенные алгоритмы при выполнении самостоятельных работ; - владеет программным материалом.	Оценка тестовых заданий; Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения практических работ

- ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания	- обосновывает выбор, способов действий, - методов, последовательность действий	
- определять потребность в материальных, трудовых ресурсах	- оценивает эффективность и качество выполнения профессиональных задач	
- применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом	- применяет освоенные алгоритмы при разборе и решении производственных ситуаций, связанных с применением трудового законодательства	
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях	- выполняет задания в полном объеме с использованием экономических и правовых знаний	
- защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ	- выбирает и применяет методы и способы решения профессиональных задач	
- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	- оценивает эффективность и качество выполнения профессиональных задач	
презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	- выбирает и применяет методы и способы решения профессиональных задач	
оформлять бизнес-план	- применяет освоенные алгоритмы при выполнении самостоятельных работ;	
рассчитывать размеры выплат по кредитам	- применяет освоенные алгоритмы при выполнении самостоятельных работ; - владеет программным материалом.	

Приложение 2.5
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины

“ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА”

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ....3

1. Общая характеристика....4

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы....4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины....4

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ....4

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины....4

2.2. Содержание дисциплины....5

2.3. Курсовой проект (работа)....6

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ....7

3.1. Материально-техническое обеспечение....7

3.2. Учебно-методическое обеспечение....7

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ....7

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Основы калькуляции и учета

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Рабочая программа учебной дисциплины (далее рабочая программа) является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, базовой подготовки (укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы ППКРС: учебная дисциплина «ОП.05 Основы калькуляции и учета» является обязательной частью профессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в рамках ФП «Профессионалитет»2023.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01-05 ОК 09 ОК 10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ПК 6.2-6.5	оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве	предмет и метод бухгалтерского учета
	оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания	понятие цены, ее элементы, виды цен
	составлять товарный отчет за день	Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства
	определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья	сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления
	составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами	правила документального оформления движения материальных ценностей
	рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства	источники поступления продуктов и тары на производство
	оформлять калькуляционные карточки	методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов
	участвовать в проведении	понятие материальной

	инвентаризации в кладовой и на производстве	ответственности документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц
		ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 30 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Основы калькуляции и учета

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	32
в т.ч. в форме практической подготовки	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	10
практические занятия *(если предусмотрено)*	20
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация *в форме дифференцированного зачета*	

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

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
1	**Тема 1** Общая характеристика бухгалтерского учета	**Содержание учебного материала** Общая характеристика бухгалтерского учета. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности. **Домашнее задание №1** Изучить - ПБУ 4/99 «Бухгалтерская отчетность организации»	2	ОК 1-5, 9,10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ПК 6.2-6.5
2	**Тема 2** **Пр.№1** Составление первичных документов	**Практическое занятие № 1** **Содержание учебного материала** Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. Составление первичных документов. Исправление ошибок в документах **Домашнее задание №2** Оформить накладную на получение товаров от поставщика по заданию преподавателя.	2	ОК 1-5, 9,10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ПК 6.2-6.5
3	**Тема 3** Принцип построения сборника рецептур блюд	**Содержание учебного материала** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий. Принцип построения сборников рецептур, основные разделы, используемая кондиция основного сырья. **Домашнее задание №3** Изучить сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.	2	ОК 1-5, 9,10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ПК 6.2-6.5
4	**Тема 4** **Пр.№2** Расчет расхода овощей, грибов	**Практическое занятие № 2** **Содержание учебного материала** Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, определение процентной доли потерь при различных	2	ОК 1-5, 9,10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8,

<table>
<tr><td></td><td></td><td>видах обработки овощей, грибов, плодов, ягод, орехов.
Домашнее задание №4
Рассчитать М.Б продуктов учитывая сезонность, данные занести в таблицу
<table>
<tr><th>Наименование продукта</th><th>М.Н. продукта</th><th>Сезон</th><th>% отходов (согласно сезона)</th><th>М.Б.</th></tr>
<tr><td>Картофель</td><td>12.0 кг</td><td>Ноябрь</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Картофель</td><td>8,0 кг</td><td>Март</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Картофель</td><td>16,7 кг</td><td>Январь</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Морковь</td><td>15,5 кг</td><td>Февраль</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Свекла</td><td>17,0 кг</td><td>Январь</td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td></td><td>ПК 3.2-3.6,
ПК 4.2-4.5,
ПК 5.2-5.5
ПК 6.2-6.5</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Тема 5
Пр.№3
Расчет расхода рыбы и морепродуктов</td><td>Практическое занятие № 3
Содержание учебного материала
Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, определение процентной доли потерь при различных видах обработки рыбы и морепродуктов в зависимости от кондиции.
Домашнее задание №5
Определите, сколько порций рыбы жареной под маринадом можно приготовить из 12кг судака неразделанного крупного размера в столовой открытого типа.</td><td>2</td><td>ОК 1-5, 9,10

ПК 1.2-1.4,
ПК 2.2-2.8,
ПК 3.2-3.6,
ПК 4.2-4.5,
ПК 5.2-5.5
ПК 6.2-6.5</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Тема 6
Пр.№4
Расчет расхода мясного сырья и птицы</td><td>Практическое занятие № 4
Содержание учебного материала
Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, определение процентной доли потерь при различных видах обработки мяса, мясопродуктов, птицы в зависимости от кондиции.
Домашнее задание №6
Определите количество котлет рубленых, если на производстве 20 кг кур потрошенных 1 категории, мякоть используется без кожи, выход 1 порции 50г.</td><td>2</td><td>ОК 1-5, 9,10
ПК 1.2-1.4,
ПК 2.2-2.8,
ПК 3.2-3.6,
ПК 4.2-4.5,
ПК 5.2-5.5
ПК 6.2-6.5</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Тема 7
Пр.№5
Нормы взаимозаменяемости продуктов</td><td>Практическое занятие № 5
Содержание учебного материала
Методика определения норм взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд и изделий.
Домашнее задание №7
Произвести замену продуктов
<table>
<tr><th>Наименование</th><th>Количество</th><th>Наименование</th><th>Коэффициент</th><th>Количество</th></tr>
</table></td><td>2</td><td>ОК 1-5, 9,10

ПК 1.2-1.4,
ПК 2.2-2.8,
ПК 3.2-3.6,
ПК 4.2-4.5,
ПК 5.2-5.5</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><th>продукта, который нужно заменить</th><th>продукта, г.</th><th>продукта на который нужно заменить</th><th>пересчёта</th><th>продукта, г.</th></tr>
<tr><td>Маргарин</td><td>120</td><td>Масло растительное рафинированное</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Огурцы соленые</td><td>450</td><td>Огурцы, маринованные в банках</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Молоко коровье цельное</td><td>560</td><td>Молоко сухое</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Шампиньоны свежие</td><td>340</td><td>шампиньоны консервированные</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Томатное пюре 12% сухих веществ</td><td>350</td><td>Томатная паста с содержанием сухих веществ 40%</td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td><td></td><td>ПК 6.2-6.5</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Тема 8
Ценообразование в общественном питании</td><td>Содержание учебного материала
Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на продукцию собственного производства.
Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания.
Домашнее задание №8
Изучить нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на продукцию собственного производства.</td><td>2</td><td>ОК 1-5, 9,10
ПК 1.2-1.4,
ПК 2.2-2.8,
ПК 3.2-3.6,
ПК 4.2-4.5,
ПК 5.2-5.5
ПК 6.2-6.5</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Тема 9
Калькуляция свободных розничных цен на кулинарную продукцию</td><td>Содержание учебного материала
Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства.
Последовательность этапов калькулирования продукции общественного питания.
Домашнее задание №9
Изучить порядок определения цен на продукцию собственного производства в зависимости от торговой наценки и выхода готовой продукции.</td><td>2</td><td>ОК 1-5, 9,10
ПК 1.2-1.4,
ПК 2.2-2.8,
ПК 3.2-3.6,
ПК 4.2-4.5,
ПК 5.2-5.5
ПК 6.2-6.5</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Тема 10</td><td>Практическое занятие № 6</td><td>2</td><td>ОК 1-5, 9,10</td></tr>
</table>

	Пр.№6 Калькуляция стоимости холодных блюд	**Содержание учебного материала** Составить калькуляцию стоимости холодных блюд и закусок, согласно задания преподавателя: - определить нормы вложения сырья различных кондиций с учётом взаимозаменяемости продуктов; - определить нормы вложения сырья различных кондиций с учётом сезонности; - произвести расчет стоимости холодных блюд и закусок с учетом различной торговой наценки, выхода блюда. **Домашнее задание №10** Рассчитать стоимость блюда «Винегрет овощной». Выход 1 порции 130г. Сезон – январь месяц. Винегрет заправляется маслом растительным, используется лук зеленый. Наценка – 70%.		ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ПК 6.2-6.5
11	**Тема 11** **Пр.№7** Калькуляция стоимости горячих блюд из рыбы и морепродуктов	**Практическое занятие № 7** **Содержание учебного материала** Составить калькуляцию стоимости горячих блюд из рыбы и морепродуктов, согласно задания преподавателя: - определить нормы вложения сырья различных кондиций с учётом взаимозаменяемости продуктов; - определить нормы вложения сырья различных кондиций с учётом сезонности; - произвести расчет стоимости горячих блюд из рыбы и морепродуктов с учетом различной торговой наценки, выхода блюда. **Домашнее задание №11** Рассчитать стоимость блюда «Рыба, припущенная в молоке», если на производстве горбуша потрошенная с головой, масса готовой (припущенной) рыбы — 100г., наценка 90%.	2	ОК 1-5, 9,10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ПК 6.2-6.5
12	**Тема 12** **Пр.№8** Калькуляция стоимости горячих блюд из мяса и птицы	**Практическое занятие № 8** **Содержание учебного материала** Составить калькуляцию стоимости горячих блюд из мяса и птицы, согласно задания преподавателя: - определить нормы вложения сырья различных кондиций с учётом взаимозаменяемости продуктов; - определить нормы вложения сырья различных кондиций с учётом сезонности; - произвести расчет стоимости горячих блюд из мяса и птицы с учетом различной торговой наценки, выхода блюда. **Домашнее задание №12**	2	ОК 1-5, 9,10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ПК 6.2-6.5

		Рассчитать стоимость блюда «Говядина тушеная с черносливом», если на производстве кафе вместо жира животного топленого пищевого используется маргарин, томатная паста с содержанием сухих веществ 25%, наценка 90%.		
13	**Тема 13** **Пр.№9** Калькуляция стоимости напитков, десертов, мучных блюд	**Практическое занятие № 9** **Содержание учебного материала** Составить калькуляцию стоимости напитков, десертов, мучных блюд, согласно задания преподавателя: - определить нормы вложения сырья различных кондиций с учётом взаимозаменяемости продуктов; - определить нормы вложения сырья различных кондиций с учётом сезонности; - произвести расчет стоимости напитков, десертов, мучных блюд с учетом различной торговой наценки, выхода блюда. **Домашнее задание №13** Рассчитать стоимость блюда «Блинчики с яблочным фаршем, со сметаной», если на производстве масло растительное, наценка – 130%.	2	ОК 1-5, 9,10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ПК 6.2-6.5
14	**Тема 14** Учет сырья и готовой продукции	**Содержание учебного материала** Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции. **Домашнее задание №14** Изучить материальную ответственность заведующего производством, бригадира цеха	2	ОК 1-5, 9,10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ПК 6.2-6.5
15	**Тема 15** **Пр.№10**	**Практическое занятие № 10** **Содержание учебного материала** Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве. Составить отчёт о реализации и отпуску готовой продукции, ведомость о движении продуктов и тары на производстве. Оформить инвентаризационные описи и выявление результата инвентаризации. **Домашнее задание №15** Оформить документы по операциям на производствах с цеховым делением по заданию преподавателя.	2	ОК 1-5, 9,10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ПК 6.2-6.5
		Самостоятельная работа: Создать и подготовить к защите презентации по темам: «Особенности и порядок реализации готовой продукции общественного питания вне зала предприятия»,	2	ОК 1-5, 9,10 ПК 1.2-1.4,

		«Материальная ответственность: понятие, организация, документальное оформление».		ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ПК 6.2-6.5
		Итого	**32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 Основы калькуляции и учета

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Основы калькуляции и учета», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: от 30.12.2001 N 197-ФЗ [принят Гос. Думой 21 дек. 2001г.: (ред. от 13.06.2023, с изм. от 27.06.2023)]. – М.: Рид Групп, 2023. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениями).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [Части 1-4 (по сост. на 01.02.2023 г.)]. – М.: Омега-Л, 2023. – 624с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 марта. 2023 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2023. – 960 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
10. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 г. № 402-ФЗ.
11. ЮРАЙТ - Николенко П. Г., Терехов А. М Бухгалтерский управленческий учет на предприятиях общественного питания. Учебник и практикум для СПО, 2023 г.
12. Бухгалтерский учет: учеб. пособие / под ред. проф. И. М. Дмитриевой. – М.: ЭКСМО, 2017.
13. Петров, А.М. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: Учебное пособие / А.М. Петров. - М., 2018.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Образовательная платформа «Юрайт» [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://urait.ru/
2. Сайт Бухгалтерский учет. Налоги. Аудит. [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.audit-it.ru
3. Сайт Бухгалтеру - Клерк. Ру [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.klerk.ru/buh/.
4. Официальный сайт Министерства финансов [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.minfin.ru/ru/.

5. Сайт Интернет портал для бухгалтера [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.pravcons.ru/.
6. Гарант. [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.garant.ru.
7. Консультант. [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.consultant.ru
8. Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов [Электронный ресурс] – Режим доступа https://docs.cntd.ru

3.3 Формы проведения занятий по учебной дисциплине:

- активная учебная лекция;
- ситуационный анализ;
- деловая игра;

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 Основы калькуляции и учета

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, контрольных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знает:		
- предмет и метод бухгалтерского учета; - понятие цены, ее элементы, виды цен; - понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления	- находит и использует необходимую бухгалтерскую информацию	Оценка: - письменного тестирования; - устных ответов; - кластера; - таблиц; самостоятельной работы; - контрольной работы; - защиты реферата; - презентаций; - конспектов; - по итогам промежуточной аттестации
- правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары на производство; - методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов	- использует актуальную нормативно-правовую документацию по бухгалтерскому учету	
- понятие материальной ответственности, документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей	- грамотно устно и письменно излагает свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке – составление конспектов, решение практических задач	
Умеет:		
- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве; - оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;	- применяет освоенные алгоритмы при выполнении самостоятельных работ. Владеет программным материалом	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 1-9; - по итогам промежуточно

- составлять товарный отчет за день; - определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; - рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, - оформлять калькуляционные карточки; - участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве	- применяет освоенные алгоритмы при разборе и решении производственных ситуаций, связанных с составлением план-меню технологическими и технико-технологическими картами, расчетом цен на готовую продукцию	

Приложение 2.6
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины

“ОП.06 ОХРАНА ТРУДА”

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ....3

1. Общая характеристика....4

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы....4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины....4

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ....4

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины....4

2.2. Содержание дисциплины....5

2.3. Курсовой проект (работа)....6

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ....7

3.1. Материально-техническое обеспечение....7

3.2. Учебно-методическое обеспечение....7

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ....7

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06 Охрана труда

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Рабочая программа учебной дисциплины (далее рабочая программа) является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, базовой подготовки (укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы ППКРС: учебная дисциплина «Охрана труда» является обязательной частью профессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в рамках ФП «Профессионалитет»2023.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 24 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06 Охрана труда

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	**36**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (во взаимодействии с преподавателем)	**24**
в том числе:	
теоретическая подготовка	**14**
лабораторные и практические занятия	**10**
курсовая работа (*если предусмотрено)*	–
Консультации	**6**
Самостоятельная работа обучающегося	**-**
Итоговая аттестация в форме ***экзамена***	**6**

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

<table>
<tr><th>№ занятия</th><th>Наименование темы занятия</th><th>Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся</th><th>Объем часов</th><th>ОК, ПК</th></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Тема 1.1 Нормативно - правовая база охраны труда</td><td>Содержание учебного материала
Основные понятия в области охраны труда. Основные направления государственной политики в области охраны труда.
Законодательство в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, федеральный закон «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Р. Ф. и основные нормы, регулируемые этими законами, сфера их применения.
Государственные нормативные требования охраны труда, их виды, назначение, порядок разработки и утверждения. Межотраслевые и отраслевые правила по охране труда, система стандартов безопасности труда (ССБТ), локальные нормативные акты, их назначение и содержание.
Домашняя работа № 1
Составить таблицу опираясь на нормативные документы
<table>
<tr><td>№п\п</td><td>Название нормативного документа</td><td>Название статьи</td><td>Краткое описание</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ОК 1-7, 9, 10
ПК 1.1-1.4
ПК 2.1-2.8
ПК 3.1-3.6
ПК 4.1-4.5
ПК 5.1-5.5</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Тема 1.2 Обеспечение охраны труда на предприятии</td><td>Содержание учебного материала
Государственное управление охраной труда. Государственная экспертиза условий труда, её цели и порядок проведения.
Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Федеральная инспекция труда, её задачи, полномочия. Права, обязанности государственных инспекторов труда. Федеральные службы, выполняющие контрольно-надзорные функции в сфере охраны труда, их компетенции. Общественный и личный контроль за охраной труда, законодательная база. Органы, осуществляющие общественный контроль, организация их деятельности.
Ответственность физических и юридических лиц за нарушение правил охраны труда.</td><td>2</td><td>ОК 1-7, 9, 10
ПК 1.1-1.4
ПК 2.1-2.8
ПК 3.1-3.6
ПК 4.1-4.5
ПК 5.1-5.5</td></tr>
</table>

		Домашняя работа № 2 На формате А4 составить памятку на тему: «Ответственность физических и юридических лиц за нарушение правил охраны труда»		
3	**Тема 1.3** **Организация охраны труда на предприятиях**	**Содержание учебного материала** Основные принципы управления охраной труда на предприятии. Система управления охраной труда на предприятии (СУОТ): понятие, её функции и задачи. Сертификация организации работ по охране труда. Служба охраны труда на предприятии: назначение, функции, организация работ. Комитеты (комиссии) по охране труда: назначение, порядок функционирования. **Домашняя работа № 3** Составить схему: «Система управления охраной труда на предприятии»	**2**	**ОК 1-7, 9, 10** **ПК 1.1-1.4** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.6** **ПК 4.1-4.5** **ПК 5.1-5.5**
4	**Тема 1.4 Пр № 1** **Оформление уголка охраны труда**	**Содержание учебного материала** Студенты на формате А4 составляют макет – памятку уголка охраны труда на тему «Инструктажи по охране труда», виды, порядок проведения, документальное оформление. Планирование и финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда. Результат обсуждают с преподавателем. **Домашняя работа № 4** На формате А4 составляют макет уголка по Охране труда	**2**	**ОК 1-7, 9, 10** **ПК 1.1-1.4** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.6** **ПК 4.1-4.5** **ПК 5.1-5.5**
5	**Тема 1.5** **Производственный травматизм и проф. заболевания**	**Содержание учебного материала** Несчастные случаи и профессиональные заболевания на производстве: понятие, классификация. Причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний, методы изучения и их анализ. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. **Домашняя работа № 5** На формате А4 составить памятку на тему: «Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний»	**2**	**ОК 1-7, 9, 10** **ПК 1.1-1.4** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.6** **ПК 4.1-4.5** **ПК 5.1-5.5**
6	**Тема 1.6 Пр № 2** **Порядок оформления несчастных случаях на предприятиях**	**Содержание учебного материала** Студентам выдаются нормативно – правовые акты и карточка с производственной ситуацией. Задача студентов решить ситуацию и оформить документально. Получившийся результат обсуждается с преподавателем. **Домашняя работа № 6**	**2**	**ОК 1-7, 9, 10** **ПК 1.1-1.4** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.6** **ПК 4.1-4.5**

		В рабочей тетради составить алгоритм – памятку «Порядок оформления несчастных случаях на предприятиях»		**ПК 5.1-5.5**
7	**Тема 1.7 Вредные производственные факторы и их влияние на организм человека**	**Содержание учебного материала** Краткая характеристика вредных производственных факторов производственной среды (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля, электромагнитные излучения и др.). Вредные вещества в воздухе рабочей зоны и их предельно допустимые концентрации (ПДК). **Домашняя работа № 7** На формате А4 составить плакат на тему «Вредные производственные факторы и краткая характеристика»	**2**	**ОК 1-7, 9, 10** **ПК 1.1-1.4** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.6** **ПК 4.1-4.5** **ПК 5.1-5.5**
8	**Тема 1.8 Способы и средства защиты от вредных производственных факторов**	**Содержание учебного материала** Требования производственной санитарии и нормы, установленные Межотраслевыми правилами по охране труда к микроклимату помещений, устройству и содержанию территорий и помещений предприятия, к технологическим процессам, организации рабочих мест, к техническим системам обеспечения безопасных условий труда (отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации, освещению и др.). **Домашняя работа № 8** Составить презентацию на тему «Способы и средства защиты от вредных производственных факторов»	**2**	**ОК 1-7, 9, 10** **ПК 1.1-1.4** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.6** **ПК 4.1-4.5** **ПК 5.1-5.5**
9	**Тема 1.9 Пр№3 Производственный травматизм и профессиональные заболевания**	**Содержание учебного материала** Решение ситуационной задачи по расследованию несчастного случая на производстве. **Домашняя работа № 9** Составить презентацию на тему «Средства коллективной и индивидуальной защиты от опасностей технических систем»	**2**	**ОК 1-7, 9, 10** **ПК 1.1-1.4** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.6** **ПК 4.1-4.5** **ПК 5.1-5.5**
10	**Тема 1.10 Классификация и виды Электробезопасности**	**Содержание учебного материала** Понятие электробезопасности. Классификация и виды электротравм. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм. Классификация производственных помещений по степени электробезопасности. **Домашняя работа № 10** На формате А4 составить памятку - алгоритм на тему: «Первая	**2**	**ОК 1-7, 9, 10** **ПК 1.1-1.4** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.6** **ПК 4.1-4.5**

		медицинская помощь при электротравмах»		**ПК 5.1-5.5**
11	**Тема 1.11 Пр № 4 Средства защиты от поражения электрическим током**	**Содержание учебного материала** Средства защиты от поражения электрическим током (общетехнические, коллективные и индивидуальные), виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. Статическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности в предприятиях и организациях. **Домашняя работа № 11** На листе форматом А3 составить плакат на тему «Средства защиты от поражения электрическим током»	**2**	**ОК 1-7, 9, 10** **ПК 1.1-1.4** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.6** **ПК 4.1-4.5** **ПК 5.1-5.5**
12	**Тема 1.12 Пр№5 Техническое обеспечение пожарной безопасности**	**Содержание учебного материала** Основные способы тушения пожаров. Средства тушения пожаров: виды, назначение, область применения. Первичные средства пожаротушения: пожарный инвентарь, огнетушители: виды, порядок хранения и применения. **Домашняя работа № 12** Составить презентацию на тему: «Средства тушения пожаров».	**2**	**ОК 1-7, 9, 10** **ПК 1.1-1.4** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.6** **ПК 4.1-4.5** **ПК 5.1-5.5**
	Консультация		**6**	
	Экзамен		**6**	
		Итого	**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06 Охрана труда

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол ученический	Стандартный
4	Стул ученический	Стандартный
5	Доска учебная	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	Шкаф для хранения наглядных пособий	Стандартный
2	Стол однотумбовый	Стандартный
3	Стул полумягкий	Стандартный
4	Шкаф 2-х створчатый 2-х тумбовый	Стандартный
5	Шкаф 2-х створчатый	Стандартный
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	По технической документации
2	Мультимедийный проектор	По технической документации
III Дополнительное оборудование		
Основное оборудование		
1	Противогаз ГП5	По технической документации
2	Противогаз ГП-7	По технической документации
3	Макет автомата Калашникова ММГ-АК74М	По технической документации
4	Аптечка АИ	По технической документации
5	Индивидуальный противохимический пакет ИПП-11	По технической документации
6	Комплект ОЗК	По технической документации
7	Костюм Л-1	По технической документации
8	Респиратор Р-2	По технической документации
Дополнительное оборудование		

1	Стенды	По технической документации
2	Плакаты	По технической документации
3	Плакат «Единая гос. система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций\ГО»	По технической документации
4	Плакат «Как узнать террориста смертника»	По технической документации
5	Плакат «Первичные средства пожаротушения»	По технической документации
6	Плакат «Средства коллективной защиты/Средства индивид.защиты»	По технической документации
7	Плакат «Табакокурение»	По технической документации
8	Плакат «Ядерное оружие/Химическое оружие»	По технической документации
9	Таблицы «Оружие России»	По технической документации
10	Таблицы «Основы военной службы»	По технической документации

3.2.1. Основные печатные издания

1. Конституция (Основной закон) Российской Федерации

2. Трудовой Кодекс Российской Федерации

3. Федеральный закон «Об основах охраны труда в Российской Федерации» №181 от 24.07.1999

4. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 22.07.2008

5. Федеральный закон «О пожарной безопасности» № 69-ФЗ от 21.12.1994

6. Федеральный закон «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» №123-ФЗ от 22.07.2008

7. Система стандартов безопасности труда (ССБТ)

8. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения «Об особенностях расследования несчастных случаев на производстве в отдельных отраслях и организациях» № 73 от 24.10.2002

9. Постановление Правительства Российской Федерации «Об аттестации рабочих мест по условиям труда» №73 от I4.03.1997

10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении положения о проведении государственной экспертизы условий труда в Российской Федерации» № 24 от 25.04.2003

11. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М—011-2000

3.2.2 Основные электронные издания

1. Карнаух Н.Н. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования / Н.Н. Карнаух. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – 343 с.

3.3. Формы проведения занятий по учебной дисциплине:

- активная учебная лекция;
- ситуационный анализ;
- ролевая игра;
- метод учебных проектов;
- деловая игра;
- дискуссия;
- кейс-метод.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06 Охрана труда

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. **Итоговый контроль**
Умения: -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий **Промежуточная аттестация**: экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда		

Приложение 2.7
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины

“ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ”

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ....3

1. Общая характеристика....4

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы....4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины....4

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ....4

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины....4

2.2. Содержание дисциплины....5

2.3. Курсовой проект (работа)....6

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ....7

3.1. Материально-техническое обеспечение....7

3.2. Учебно-методическое обеспечение....7

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ....7

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее рабочая программа) является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, базовой подготовки (укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы ППКРС: является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в рамках ФП «Профессионалитет»2023.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Дисциплинарные	
	Умения	Знания
ОК О1 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	Общие умения использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессиональноориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; Диалогическая речь участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);	профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные

	завершать общение; Монологическая речь делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. Аудирование понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. Чтение извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.	предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения; артикль: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля; имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения; наречия в сравнительной и превосходной степенях; неопределенные наречия, производные от some, any, every; количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little; глагол, понятие глаголасвязки; образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся – 32 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 32 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	32
в т.ч. в форме практической подготовки	32
в т. ч.:	
практические занятия	32
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1		2	3	4
		4 семестр		
Тема 1 Продукты питания и способы кулинарной обработки				
1	**Тема 1.1 Пищевые продукты**	**Содержание учебного материала** Освоение лексического материала по теме: «Продукты питания и способы кулинарной обработки» Грамматический материал: – местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж, неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every; – простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); **Домашнее задание № 1** Выучить слова	2	ОК О1-05 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
2	**Тема 1.4 Подготовка к приготовлению пищи**	Освоение лексического материала по теме: «Подготовка к приготовлению пищи» Грамматический материал: – безличные предложения; понятие глагола-связки – имя существительное: его основные функции в предложении; Домашнее задание № 4 Выучить слова: To boil — варить на сильном огне, кипятить. To simmer — варить или тушить на медленном огне, томить. To broil — жарить на огне, запекать в духовке до поджаристой корочки. To roast — жарить на открытом огне, печь в духовке.	2	ОК О1-05 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5

		To bake — печь. To fry — жарить на масле, обжаривать. To deep-fry — жарить во фритюре. To steam — варить на пару.		
3	**Тема 1.5 Способы кулинарной обработки**	Освоение лексического материала по теме: «Способы кулинарной обработки» Грамматический материал: – имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения Домашнее задание № 5 Выучить слова: To saute — жарить на медленном огне в кастрюльке с длинной ручкой или на сковороде. To chop — рубить, шинковать. To dice — нарезать кубиками. To slice — нарезать ломтиками. To grate — натирать (на тёрке). To mince — пропускать через мясорубку. To mix и to blend — смешивать. To stir — размешивать, взбалтывать. To whisk — взбивать (яичные белки, масло). To beat — взбивать (яйца, масло), вымешивать (тесто) с помощью кухонного комбайна. To whip — взбивать (сливки). To pour — наливать. To sprinkle — сбрызгивать, посыпать. To drizzle — сбрызгивать.	2	ОК О1-05 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Тема 2 Предприятий общественного питания				
4	**Тема 2.1 Типы предприятий общественного питания**	Освоение лексического материала по теме: «Типы предприятий общественного питания» Грамматический материал: – артикль: определенный, неопределенный, нулевой; Домашнее задание № 6		ОК О1-05 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5,

		Перевести на английский: 1.ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ: совокупность предприятий различных организационно - правовых форм и граждан - предпринимателей, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции. 2.ПРЕДПРИЯТИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ: предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления.		ПК 5.1-5.5
5	**Тема 2.2** **Работа персонала**	Освоение лексического материала по темам: «Работа персонала» Грамматический материал: – основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; – употребление существительных без артикля Домашнее задание № Выучить слова.	2	ОК О1-05 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
6	**Тема 2.3 Составление меню**	Освоение лексического материала по теме: «Составление меню» Грамматический материал: – имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения Домашнее задание № 8 Выучить слова: chop — мясо на кости cutlet — котлета bacon and eggs — бекон с яйцами baked potatoes / jacket potatoes — запеченный картофель в мундире boiled rice — вареный рис burger — бургер eggs over easy — яичница-глазунья, зажаренная с двух сторон french fries — картофель-фри fried eggs / eggs sunny side up — яичница-глазунья	2	ОК О1-05 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5

		fried rice — жареный рис grill — мясо на гриле goulash — гуляш hash browns / hash brown potatoes / potato pancakes— картофельные оладьи hot dog — хот-дог lasagne — лазанья mashed potatoes — картофельное пюре noodles — лапша		
7	**Тема 2.4 Названия блюд**	Освоение лексического материала по теме: «Названия блюд» Грамматический материал: – Активный залог Домашнее задание № 9 Выучить слова: omelette / scrambled eggs — омлет onion rings — луковые кольца pasta — паста pizza — пицца poached eggs — яйца-пашот porridge — каша roast — мясо, жареное на открытом огне roast goose — рождественский гусь roasted vegetables — запеченные овощи sandwich — бутерброд, сэндвич salad — салат soup — суп spaghetti bolognese — спагетти болоньезе stew — тушеное мясо sirloin steak — стейк без костей (большой кусок) spare ribs — ребрышки steak — стейк	2	ОК О1-05 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5

8	**Тема 2.5 Кухня. Производственные помещения**	Освоение лексического материала по теме: «Производственные помещения» Грамматический материал: – Пассивный залог Домашнее задание № 10 Перевести на английский: К помещениям для организации обслуживания потребителей относят залы, банкетные залы (обязательны в ресторанах всех классов), вестибюли, гардеробы, мужские и женские туалетные комнаты с помещениями для мытья рук, курительные комнаты для посетителей. В ресторанах в эту группу помещений входят также зал ожидания (аванзал), коктейль-холл. К вспомогательным помещениям относятся сервизная, моечная столовой посуды и раздаточная.	2	ОК О1-05 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
9	**Тема 2.6 Кухонная, сервировочная и барная посуда**	Освоение лексического материала по теме: «Кухонная, сервировочная и барная посуда» Грамматический материал: Сравнение Активного и Пассивного залогов, выполнение упражнений Домашнее задание № 11 Выучить слова	2	ОК О1-05 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Тема 1 Обслуживание				
10	**Тема 3.1 Обслуживание**	Освоение лексического материала по темам: «Обслуживание» Грамматический материал : – Причастие I Домашнее задание № 12 Перевести диалог:	2	ОК О1-05 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
5 семестр				
11	**Тема 3.2 Конфликтные ситуации в ресторане, рекламации**	Освоение лексического материала по теме: «Конфликтные ситуации в ресторане, рекламации» Грамматический материал: – Причастие II	2	ОК О1-05 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6,

		Домашнее задание № 13 Перевести письмо жалобу: Dear Sir or Madam, I am writing to complain about the terrible evening I had in your cafe ”Snowflake” where my friends and I celelbrated my birthday party on December 10th. We were assured the faultless service but it wasn’t such. We had reserved a table but when we arrived, there were not enough chairs for us to sit on. The service was very slow and we had to wait for half an hour before we could order. Furthermore, your staff was impolite and not helpful. The waiter didn’t know the ingredients of dishes. He told that it was none of his business. What is more, the main course wasn’t not tasty. The salmon was overcooked and dry and wasn’t worth the money paid. I would recommend to employ a new chef because the food wasn’t cooked properly. The supervisor didn’t pay any attention to our complaints and denied our claim. He was rude when he asked us to look for another restaurant instead. As you can see we couldn’t enjoy our party, it was spoilt. I request you to kindly investigate and take action against the staff on duty for their negligence and rude behavior. I look forward to receiving your apology and trust you will give serious consideration of the matter. Yours faithfully, Maxim White		ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5

12	**Тема 3.3** **Система закупок и хранения продуктов**	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Грамматический материал: – времена группы Simple/Indefinite Домашнее задание № 14 Перевести на русский: When storing various groups of goods in warehouses, a certain temperature regime and the corresponding humidity are maintained. When placing products in storerooms, certain rules must be observed. Products should not be placed near water pipes, heating systems, cooling devices. The products should be located at least 20 cm away from the walls and floor.	2	ОК О1-05 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
13	**Тема 3.4** **Организация работы официанта и бармена**	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: – времена группы Continuous Домашнее задание № 15 Перевести диалог: — May I take your order? — Yes, please. For the appetizer, I'd like the shrimp cocktail. — And what kind of salad would you like? — I'll have the spinach salad. — And for the main course? — I'd like the baked chicken please. — What side dish would you like with that? — Hmm. I think I'll have rice. — Would you care for some dessert? — Yes. I'll have some apple pie.	2	ОК О1-05 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Тема 4 Кухни народов Мира			
14	**Тема 4.1 Национальная кухня народов Российской Федерации**	Освоение лексического материала по теме: «Национальная кухня народов Российской Федерации» Грамматический материал:	2	ОК О1-05 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4,

		– времена группы Perfect Домашнее задание № 16 Выполнить перевод: Meat roasts, or fried dishes were divided into spun, steamed, baked, frying pan. A very common type of meat in the early days, from spring to late autumn, was mutton. Domostroy teaches how to deal with lamb meat: after buying a whole ram, peel it off and distribute its meat into several parts: brisket was served on the ear or soup; shoulder blades or kidneys — fried; hooks were served under the broth. The legs were stuffed with eggs; the tripe was porridge; the liver was excised with onions and, wrapped with a membrane, fried in a frying pan; the lung was cooked with shaken milk, flour and eggs. Brains were taken out of the head and made into a special soup or sauce with spices, and cold jelly was prepared from thickly cooked with mutton meat, putting it on ice.		ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
15	**Тема 4.2** **Европейская кухня**	Освоение лексического материала по теме: «Европейская кухня» Грамматический материал: – количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little Домашнее задание № 17 Перевести рецепт: Мясо по-французски с картофелем Популярное блюдо на современных праздничных столах. Блюдо обрело популярность благодаря своему великолепному вкусу, сытности и эффектности, а также тому, что нравится оно практически всем - и детям, и взрослым. Ингредиенты: Свинина 500 Грамм Репчатый лук 3 Штуки Картофель 1 Килограмм Сыр 200-250 Грамм Растительное масло - По вкусу Майонез - По вкусу Соль и молотый перец - По вкусу Количество порций 3 Картофель чистим, режем на тонкие пластины и укладываем на противень, смазанный маслом. Лук чистим, нарезаем тонкими кольцами и равномерно укладываем поверх картофеля. Солим,	2	ОК О1-05 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5

		перчим. Мясо нарезаем кубиками размером примерно 2 на 2 см, можно чуть крупнее. Выкладываем на овощи, еще раз солим, перчим. Щедро поливаем мясо майонезом. И, наконец, обильно посыпаем блюдо тертым сыром. Ставим противень в духовку, разогретую до 180 градусов, и запекаем до готовности - в зависимости от духовки и величины нарезки, это может занять от 45 минут до 1 часа. Приятного аппетита!		
16	**Тема 4.1** **Восточная кухня.**	Освоение лексического материала по теме: Восточная кухня. Грамматический материал: Повторение грамматического материала Домашнее задание № 18 Перевести рецепт: ПЛОВ Обязательно возьмите казан, пропаренный рис и хорошее мясо, ведь без этого не получится правильное блюдо. Ингредиенты: Баранина 1 Килограмм Вода 4 Стакана Морковь 3 Штуки Репчатый лук 3 Штуки Чеснок 1 Штука (головка) Растительное масло 150 Миллилитров Рис длиннозерный пропаренный 1,5 Стакана Соль 3 Чайных ложки Черный молотый перец 0,5 Чайных ложки Кумин 0,5 Чайных ложки Карри 0,5 Чайных ложки Куркума 0,5 Чайных ложки Барбарис сушеный По вкусу Зира 0,5 Чайных ложки Количество порций 6 Небольшие кусочки баранины обжарьте в разогретом масле в казане до золотистого цвета. Почистите и промойте лук с морковью. Морковь нашинкуйте брусочками, а лук нарежьте полукольцами. К мясу добавьте лук, 1 ч. л. соли и перец. Влейте немного воды, чтобы она покрыла ингредиенты. Тушите баранину на медленном огне в течение 15 минут. Затем добавьте лук. Тушите блюдо ещё 15 минут. Потом добавьте барбарис, карри и зиру. Готовьте ещё 4 минуты. В казане распределите рис. Добавьте соль и куркуму. Сделайте огонь на максимум. Далее влейте воду. В середину риса уложите очищенный чеснок целой головкой. Как вода испарится, убавьте огонь. Закройте плов крышкой, обмотанной полотенцем. Готовьте ещё 10 минут. Выложите плов	2	ОК О1-05 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5

		слоями на порционные тарелки. Приятного аппетита!		
		Всего:	**32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Иностранного языка в профессиональной деятельности», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Основные печатные издания

1. Аитов, В. Ф. Английский язык: учебное пособие для СПО / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова. — М.: Издательство Юрайт, 2023.
2. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть: учебное пособие для СПО / Р. И. Куряева. — М.: Издательство Юрайт, 2023.
3. Невзорова, Г. Д. Английский язык. Грамматика: учебное пособие для СПО / Г. Д. Невзорова, Г. И. Никитушкина. Издательство Юрайт, 2023.

Дополнительные источники

1. Л.Г.Чичерова. Английский для колледжей. М.: ГИС, 2010
2. Ю.Ю. Сидорова Английский язык для ресторанного сервиса, 2015, Наука

3.2.2 Электронные издания (ресурсы):

1. Обучающие материалы
2. www.macmillanenglish.com - интернет-ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех видео-речевых умений и навыков.
3. www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglishhttp://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish
4. www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htmhttp://www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm
5. www.handoutsonline.comhttp://www.handoutsonline.com/
6. www.enlish-to-go.com (for teachers and students)
7. www.bbc.co.uk/videonation (authentic video clips on a variety of topics)
8. www.icons.org.ukhttp://www.icons.org.uk/
9. Методические материалы
10. www.prosv.ru/umk/sportlight Teacher’s Portfolio
11. www.standart.edu.ru
12. www.internet-school.ru
13. www.onestopenglish.com -
14. www.macmillan.ru.
15. www.hltmag.co.uk (articles on methodology)
16. www.iatefl.org (International Association of Teachers of English as a Foreign Language)
17. www.developingteachers.com (lesson plans, tips, articles and more)
18. www.etprofessional.com (reviews, practical ideas and resources)
19. www.longman.comhttp://www.longman.com/
20. www.oup.com/elt/naturalenglishhttp://www.oup.com/elt/naturalenglish
21. www.oup.com/elt/englishfilehttp://www.oup.com/elt/englishfile
22. www.oup.com/elt/wordskillshttp://www.oup.com/elt/wordskills
23. www.bntishcounciI.org/learnenglish.htm
24. www.teachingenglish.org.ukhttp://www.teachingenglish.org.uk/
25. www.bbc.co.uk/skillswise n/http://www.bbc.co.uk/skillswise n/
26. www.bbclearningenglish.com

27. www.cambridgeenglishonline.com
28. www.teachitworld.com
29. www.teachers-pet.org
30. www.coilins.co.uk/corpus
31. www.flo-joe.com

3.3 Формы проведения занятий по учебной дисциплине:

1. Комбинированный урок
2. Ролевая игра
3. Просмотр и обсуждение видеофильмов
4. Публичная презентация проекта
5. Обсуждение в группах
6.Проблемное обучение
7.Творческие задания

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Профессиональные терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения; артикль: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля; имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения; наречия в сравнительной и превосходной степенях; неопределенные наречия, производные от some, any, every; количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little; глагол, понятие глагола-связки; образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; - диктантов; -оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)

Общие умения: – использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; – владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; – самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; Диалогическая речь: – участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; – осуществлять запрос и обобщение информации; – обращаться за разъяснениями; – выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) – к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; – вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); – поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); – завершать общение Монологическая речь: – делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; – кратко передавать содержание полученной информации; – в содержательном плане	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд. Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме). Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор. Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны. Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.	

совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность уместность. Письменная речь – небольшой рассказ (эссе); – заполнение анкет, бланков; – написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом Аудирование: – понимать: – основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; – высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. – отделять главную информацию от второстепенной; – выявлять наиболее значимые факты; – определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию Чтение: – извлекать необходимую, интересующую информацию; – отделять главную информацию от второстепенной; – использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни	Уместное использование лексических единиц и грамматических структур. Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объём высказывания не менее 7-8 фраз Наличие способности отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию. Правильное чтение и адекватное понимание текстов профессиональной направленности. Понимание логической связи слов в предложении, причинно-следственных связей в предложении, значения слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)	

Приложение 2.8
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины

“ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ”

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ....3

1. Общая характеристика....4

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы....4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины....4

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ....4

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины....4

2.2. Содержание дисциплины....5

2.3. Курсовой проект (работа)....6

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ....7

3.1. Материально-техническое обеспечение....7

3.2. Учебно-методическое обеспечение....7

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ....7

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее рабочая программа) является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, базовой подготовки (укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы ППКРС: учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью профессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в рамках ФП «Профессионалитет»2023.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1	-организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -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 пожаротушения; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.	-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; 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 неё в добровольном порядке;

		основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военноучетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

2.1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объём часов***
Объем образовательной нагрузки (всего)	**36**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (во взаимодействии с преподавателем)	**36**
в том числе:	
теоретическая подготовка	**18**
лабораторные и практические занятия	**18**
курсовая работа (*если предусмотрено)*	
Консультации	**-**
Самостоятельная работа обучающегося	**-**
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

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

№ занятия	Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
Раздел 1. Гражданская оборона				
1	**Тема 1.1. Общие сведения о чрезвычайных ситуациях**	**Содержание учебного материала:** Общие сведения о чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и военного характера. Классификация чрезвычайных ситуаций и признаки Ч.С. Этапы развития чрезвычайных ситуаций. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС) – организация, задачи, структура ***Домашнее задание№1:*** Учебник стр. 91 вопросы 1-9. (дополнить конспект информацией по учебным вопросам)	**2**	ОК 1-10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
2	**Тема 1.2. Чрезвычайные ситуации мирного времени и военного времени**	**Содержание учебного материала**: Пожаро- и взрывоопасные объекты экономики: причины возникновения ЧС и меры их предупреждения. Классификация пожаров, инженерно – технические средства оповещения, локализации, тушения пожаров, противопожарная профилактика. Химически - опасные объекты: характеристика ЧС, профилактика возникновения аварий. Стихийные бедствия: виды стихийных бедствий, причины и условия возникновения, последствия. Условия возникновения военных конфликтов и степень их опасности в современном мире. Виды опасности военных действий для населения и характеристика современных средств ведения военных действий, их поражающие факторы и зоны разрушений. Оружие массового поражения: поражающие факторы, зоны заражения и очаги поражения. **Контрольная работа:** тест по теме «ЧС мирного и военного времени». ***Домашнее задание№2:*** Создание интерактивной презентации по теме: «Причины возникновения ЧС, последствия, профилактика»	**2**	ОК 1-10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1

3	**Тема 1.3.** **П.З. № 1 Факторы, влияющие на психологическую устойчивость человека в ЧС**	**<u>Практическое занятие №1</u>** **Содержание учебного материала**: Психологическое влияние ЧС на человека. Первая до психологическая помощь. Составление памятки. ***Домашнее задание №3:*** дополнить конспект информацией по учебным вопросам.	**2**	ОК 1-10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
4	**Тема 1.4** **Гражданская оборона, её структура и задачи на объектах экономики**	**Содержание учебного материала:** Функции и задачи гражданской обороны. Виды формирований гражданской обороны, их структура, обеспечение средствами. Функции формирований и служб гражданской обороны, порядок применения. Общая характеристика и порядок проведения спасательных и других неотложных работ в условиях Ч.С. ***Домашнее задание №4:*** Работа с нормативными документами в системе Гарант : Федеральный закон «О защите населения и территорий от ЧС, статья 4, статья 4.1»	**2**	ОК 1-10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
5	**Тема 1.5** **Организация эвакуационных мероприятий на предприятии**	**Содержание учебного материала:** Эвакуация из опасных зон населения в мирное и военное время. Особенности эвакомероприятий и порядок их выполнения в условиях радиационного, бактериологического, химического заражения зон ЧС, а также при стихийных бедствиях. Мероприятия по локализации и ликвидации последствий ЧС. Функции эвакуационных органов при ЧС. Планирование организация и проведение эвакуационных мероприятий на предприятии при возникновении ЧС и террористической опасности. **Контрольная работа:** тесты по всему разделу ГО ЧС ***Домашнее задание №5:*** Повторить термины и определения, указанные в Методических рекомендаций по созданию и организации работы сборного эвакуационного пункта"	**2**	ОК 1-10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
Раздел 2. Основы военной службы				

	Тема 2.1. История создания ВС РФ	**Содержание учебного материала:** Основные этапы создания регулярной российской армии и военно/морского флота. Дни воинской славы России (XIII – XIX века) Подготовка кратких сообщений по Дням воинской славы России XIII – XX века.	**2**	ОК 1-10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
6	**Тема 2.2. Вооружённые Силы России на современном этапе**	**Содержание учебного материала:** Предназначение и основные задачи Вооружённых Сил РФ. ФЗ «Об обороне». Военная служба – особый вид федеральной государственной службы. Система руководства и управления Вооружёнными Силами. ***Домашнее задание№6:*** Подготовка к контрольной работе, тест по теме «Вооружённые Силы России и прохождение военной службы».	**2**	ОК 1-10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
7	**Тема 2.3. П.З.№2 Виды вооруженных сил России, рода войск.**	**<u>Практическое занятие №2</u>** **Содержание учебного материала:** Состав и организационная структура Вооружённых Сил. Виды Вооружённых Сил и рода войск их предназначение и основные задачи. Численность подразделений. **Контрольная работа:** тест «Вооружённые Силы России и прохождение военной службы». ***Домашнее задание №7:*** Создание интерактивной презентации о ВС РФ	**2**	ОК 1-10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
8	**Тема 2.4. Боевые традиции ВС РФ**	**Содержание учебного материала:** Военная присяга. Боевое знамя воинской части. Воинская дисциплина основа боевой подготовки. Международные аспекты деятельности ВС РФ. ***Домашнее задание №8:*** Создание интерактивной презентации «Боевые традиции ВС РФ»	**2**	ОК 1-10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1

9	**Тема 2.5.** **П.З.№3 Воинская обязанность**	**<u>Практическое занятие №3</u>** **Содержание учебного материала:** Воинская обязанность и военная служба. Воинская обязанность как реализация конституционного долга граждан по защите Отечества. Обязанности граждан по воинскому учёту. ФЗ «О воинской обязанности и военной службе». Подготовка к контрольной работе: тест «Воинская обязанность и военная служба» ***Домашнее задание №9:*** Самостоятельное изучение причин освобождения от призыва на военную службу (по ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»)	**2**	ОК 1-10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
10	**Тема 2.6.** **П.З.№4** **Прохождение военной службы по контракту**	**<u>Практическое занятие №4</u>** **Содержание учебного материала:** Применение профессиональных знаний при прохождении военной службы. Прохождение военной службы по контракту. Область применения профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы. ***Домашнее задание №10:*** создание презентации на тему «Служба по контракту»	**2**	ОК 1-10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
11	**Тема 2.7.** **Альтернативная гражданская служба**	**Содержание учебного материала:** Альтернативная гражданская служба, отсрочка и освобождение от воинской обязанности. **Контрольная работа:** тест «Воинская обязанность и военная служба» ***Домашнее задание № 11:*** создание презентации на тему «Альтернативная гражданская служба»	**2**	ОК 1-10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1

12	**Тема 2.8. Уставы Вооружённых Сил России**	**Содержание учебного материала:** Общевоинские уставы и боевые уставы. Военнослужащие и взаимоотношения между ними. Внутренний порядок, размещение и быт военнослужащих. Суточный наряд роты. Воинская дисциплина. Караульная служба, обязанности и действия часового. Подготовка к контрольной работе: тест «Уставы Вооружённых Сил России и прохождение военной службы». ***Домашнее задание № 12:*** «Создание интерактивной презентации на тему: «Уставы ВС РФ».	**2**	ОК 1-10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
13	**Тема 2.10. П.З.№5 Воинские звания в Вооруженных Силах РФ**	**<u>Практическое занятие №5</u>** **Содержание учебного материала:** Система воинских званий в Вооружённых Силах РФ. Знаки различия военнослужащих. **Контрольная работа**: тест «Уставы Вооружённых Сил России и прохождение военной службы» ***Домашнее задание № 13:*** Создание интерактивной презентации на тему: «Воинские звания и знаки различия в ВС РФ»	**2**	ОК 1-10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
14	**Тема 2.13. П.З.№6 Материальная часть стрелкового оружия ВС РФ**	**<u>Практическое занятие №6</u>** **Содержание учебного материала:** Материальная часть и ТТХ автомата Калашникова и пистолета Макарова и других видов оружия. Производство выстрела. ***Домашнее задание № 14:*** Изучить ТТХ АК и ПМ, изучить порядок неполной разборки/сборки автомата Калашникова.	**2**	ОК 1-10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
15	**Тема 2.14. П.З. №7 Огневая подготовка**	**<u>Практическое занятие №7</u>** **Содержание учебного материала:** Огневая подготовка. Порядок неполной разборки/сборки автомата Калашникова и снаряжение магазина. Изучение приемов и правила стрельбы из стрелкового оружия изготовка к стрельбе, порядок прицеливания. **Контрольная работа:** тест «ТТХ автомата Калашникова и пистолета Макарова»	**2**	ОК 1-10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1

16	**Тема 2.15.** **П.З. № 8** **Практическая стрельба из стрелкового оружия**	**Практическое занятие №8** **Содержание учебного материала:** Правила и приёмы стрельбы из пневматической винтовки. Стрельба на попадания и оценку.	**2**	ОК 1-10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
17	**Тема 2.16.** **П.З. № 9 Средства индивидуальной самообороны**	**Практическое занятие №9** **Содержание учебного материала:** Использование индивидуальных средств самообороны. ФЗ «Об оружии»: правила и порядок приобретения, хранения и использования индивидуальных средств самообороны. Пневматическое оружие. Газовое оружие. Травматическое оружие. **Контрольная работа:** итоговый тест по разделу «Основы военной службы»	**2**	ОК 1-10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
18	**Тема 3.1.** **Правила оказания первой помощи**	**Содержание учебного материала:** Оказание первой доврачебной помощи. Техника остановки кровотечения, наложения повязок.	**2**	ОК 1-10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
		Итого	**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для средних профессиональных образовательных учреждений/ С.В. Абрамова, под редакцией В.П. Соломина- Москва: издательство Юрайт, 2023.– 399 с.

3.3 Формы проведения занятий по учебной дисциплине:

- активная учебная лекция;
- ситуационный анализ;
- ролевая игра;
- метод учебных проектов;
- деловая игра;

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знания:	
-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;	Тестирование Тестирование Тестирование Тестирование
основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;	Тестирование Устный опрос, тестирование, домашние задания, самостоятельная работа
основы военной службы и обороны государства;	Устный опрос, тестирование, домашние задания, самостоятельная работа
задачи и основные мероприятия гражданской обороны;	Устный опрос, тестирование, домашние задания, самостоятельная работа
способы защиты населения от оружия массового поражения;	Устный опрос, тестирование, домашние задания, самостоятельная работа
меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;	Устный опрос, тестирование, домашние задания, самостоятельная работа
организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;	Устный опрос, тестирование, домашние задания, самостоятельная работа
основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военноучетные специальности, родственные специальностям СПО;	Практическое занятие, домашние задания, самостоятельная работа Практическое занятие
область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;	Практическое занятие
порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	
Умения:	
-организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	Практическое занятие Практическое занятие
-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 пожаротушения; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.	Практическое занятие Устный опрос, тестирование, домашние задания, самостоятельная работа Устный опрос, тестирование, домашние задания, самостоятельная работа Устный опрос, тестирование, домашние задания, самостоятельная работа Практическое занятие, домашние задания, самостоятельная работа Практическое занятие, домашние задания, самостоятельная работа Практическое занятие

Приложение 2.9
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины

“ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА”

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ....3

1. Общая характеристика....4

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы....4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины....4

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ....4

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины....4

2.2. Содержание дисциплины....5

2.3. Курсовой проект (работа)....6

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ....7

3.1. Материально-техническое обеспечение....7

3.2. Учебно-методическое обеспечение....7

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ....7

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.09 Физическая культура

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее рабочая программа) является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, базовой подготовки (укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы ППКРС: является вариативной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в рамках ФП «Профессионалитет»2023.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 08 ОК 09 ОК 10	использовать физкультурнооздоровительную 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 специальности; средства профилактики перенапряжения

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся – 40 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 40 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.09 Физическая культура

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	40
в т.ч. в форме практической подготовки	40
в т. ч.:	
практические занятия	40
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.09 Физическая культура

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
Раздел 1. Легкая атлетика				
1	**Тема 1.1 Техника стартового разгона. Бег – 100 м**	**Содержание учебного материала** 1. Провести специальные беговые упражнения. 2. Повторить технику стартового разгона. 3. Провести – бег 100 м. 4. Игра в футбол. **Домашнее задание:** Переменный бег 14 мин	**2**	ОК 01-06 ОК 08-10
2	**Тема 1.2 Совершенствование стартового разгона. Кроссовый бег**	**Содержание учебного материала** 1. Провести специальные беговые упражнения /СБУ/. 2. Совершенствовать стартовый разгон. 3. Провести кросс: 500 м – девушки, 1000 м – юноши. 4. Игра в футбол. **Домашнее задание:** Переменный бег 16 мин	**2**	ОК 01-06 ОК 08-10
Раздел 2. Баскетбол				
3	**Тема 2.1 Совершенствование техники ведения мяча**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Совершенствовать технику ведения мяча. 3. Совершенствовать броски в кольцо. 4. Провести учебно-тренировочные игры с применением изученных приемов. **Домашнее задание:** Прыжки через скакалку 7 мин	**2**	ОК 01-06 ОК 08-10
4	**Тема 2.2 Совершенствование техники бросков в кольцо**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Совершенствовать упражнения по технике владения мячом. 3. Принять на оценку ведение и бросок в кольцо. 4. Провести учебные игры. **Домашнее задание:** Прыжки через скакалку 8 мин	**2**	ОК 01-06 ОК 08-10
5	**Тема 2.3 Совершенствование пройденных упражнений. Броски с 3-х точек**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Совершенствовать упражнения, пройденные на предыдущих уроках. 3.Принять на оценку броски с 3-х точек. 4. Провести учебно-тренировочные игры. **Домашнее задание:** Прыжки через скакалку 8 мин	**2**	ОК 01-06 ОК 08-10

6	**Тема 2.4 Совершенствование штрафных бросков, тактической подготовки**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Провести упражнения на совершенствование техники броска. 3. Выполнить штрафные броски. 4. Совершенствовать техническую и тактическую подготовку в учебно-тренировочных играх. **Домашнее задание:** Прыжки через скакалку 9 мин	**2**	ОК 01-06 ОК 08-10
Раздел 3. Общая физическая подготовка				
7	**Тема 3.1 Выполнение упражнений на тренажерах. Сгибание рук в упоре лежа**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Выполнить комплекс упражнений на тренажерах для укрепления мышц туловища, рук, ног. 3. Выполнить сгибание рук в упоре лежа. 4. Игра в настольный теннис. **Домашнее задание:** ФУ для мышц туловища 16 мин	**2**	ОК 01-06 ОК 08-10
8	**Тема 3.2 Выполнение упражнений на укрепление мышц спины, рук, ног, брюшного пресса**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Выполнить на тренажерах комплекс упражнений на укрепление мышц спины, рук, ног, брюшного пресса. 3. Игра в настольный теннис. **Домашнее задание:** Приседания 100 раз	**2**	ОК 01-06 ОК 08-10
9	**Тема 3.3 Комплекс упражнений на тренажерах. Прыжок в длину с места**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Выполнить комплекс упражнений на тренажерах для укрепления мышц туловища, рук, ног. 3. Принять на оценку прыжок в длину с места. 4. Игра в настольный теннис. **Домашнее задание:** ФУ для мышц туловища 16 мин	**2**	ОК 01-06 ОК 08-10
Раздел 4. Волейбол				
10	**Тема 4.1 Совершенствование верхней передачи мяча над собой и в парах**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Повторить стойки и перемещения. 3. Закрепить верхнюю передачу. 4. Повторить прием мяча снизу. 5. Провести учебно-тренировочные игры. **Домашнее задание:** Сгибание рук в упоре лежа 30 раз	**2**	ОК 01-06 ОК 08-10

11	**Тема 4.2 Совершенствование приема мяча снизу**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Повторить стойки и перемещения. 3. Закрепить верхнюю передачу. 4. Повторить прием мяча снизу. 5. Провести учебно-тренировочные игры. **Домашнее задание:** Сгибание рук в упоре лежа 33 раза	**2**	ОК 01-06 ОК 08-10
12	**Тема 4.3 Совершенствование нападающего удара**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Повторить передачи в парах и тройках. 3. Сдать на оценку верхнюю передачу над собой. 4. Совершенствовать нападающий удар. 5. Провести учебно-тренировочные игры. **Домашнее задание:** Сгибание рук в упоре лежа 35 раз	**2**	ОК 01-06 ОК 08-10
13	**Тема 4.4 Совершенствование нижней и верхней подачи мяча через сетку**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ в парах. 2. Совершенствовать нижнюю и верхнюю подачу мяча. 3. Совершенствовать нападающий удар. 4. Провести учебно-тренировочные игры. **Домашнее задание:** Прыжки из приседа 25 раз	**2**	ОК 01-06 ОК 08-10
14	**Тема 4.5 Совершенствование передачи и приема мяча в парах, тройках**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Совершенствовать передачи и прием мяча в парах, тройках. 3. Принять на оценку нижнюю/верхнюю подачу. 4. Совершенствовать нападающий удар. 5. Провести учебно-тренировочную игру. **Домашнее задание:** Прыжки из приседа 30 раз	**2**	ОК 01-06 ОК 08-10
15	**Тема 4.6 Совершенствование приема мяча с подачи**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Совершенствовать нападающий удар. 3. Совершенствовать прием мяча с подачи. 4. Провести двухстороннюю игру. **Домашнее задание:** Прыжки из приседа 35 раз	**2**	ОК 01-06 ОК 08-10
16	**Тема 4.7 Совершенствовать передач мяча в парах и изученных приемов в игре**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Совершенствовать передачи в парах. 3. Совершенствовать изученные приемы в учебно-тренировочной игре. **Домашнее задание:** Прыжки из приседа 40 раз	**2**	ОК 01-06 ОК 08-10

17	**Тема 4.8 Совершенствование передачи мяча в парах и изученных приемов в игре**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Совершенствовать нападающий удар. 3. Совершенствовать прием мяча с подачи. 4. Провести двухстороннюю игру. **Домашнее задание:** Прыжки из приседа 45 раз	**2**	ОК 01-06 ОК 08-10
18	**Тема 4.9 Игра в волейбол**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Совершенствовать нападающий удар. 3. Совершенствовать прием мяча с подачи. 4. Провести двухстороннюю игру. **Домашнее задание:** Прыжки из приседа 45 раз	**2**	ОК 01-06 ОК 08-10
Раздел 5. Общая физическая подготовка				
19	**Тема 5.1 Выполнение упражнений на укрепление мышц туловища, рук, ног**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Выполнить на тренажерах комплекс упражнений на укрепление мышц туловища, рук, ног. 3. Выполнить упражнение для мышц спины.4.Игра в настольный теннис **Домашнее задание:** Приседания 90 раз	**2**	ОК 01-06 ОК 08-10
20	**Тема 5.2 Выполнение упражнений на укрепление мышц туловища. Сгибание рук в упоре лежа**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Выполнить на тренажерах комплекс упражнений на укрепление мышц туловища, рук, ног. 3. Выполнить сгибание рук в упоре лежа. 4. Игра в настольный теннис. **Домашнее задание:** Приседания 110 раз	**2**	ОК 01-06 ОК 08-10
		Итого	**40**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.09 Физическая культура

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

“Спортивный зал”, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1 Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513286

2. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511813

3. Физическая культура : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.] ; под редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13554-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/5174422.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Теория и история физической культуры и спорта в 3 т. Том 2. Олимпийские зимние игры : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Н. Германов, А. Н. Корольков, И. А. Сабирова, О. И. Кузьмина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 442 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16321-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/530805

2. Теория и история физической культуры и спорта в 3 т. Том 1. Игры олимпиад : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Н. Германов, А. Н. Корольков, И. А. Сабирова, О. И. Кузьмина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 749 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16545-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/531272

3.3. Формы проведения занятий по учебной дисциплине:

Практические занятия

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 Физическая культура

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Рабочая программа учебной дисциплины ориентирована на достижение следующих целей:

- **развитие** физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- **формирование** устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- **овладение** технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- **овладение** системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- **освоение** системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- **приобретение** компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ СПЕЦИАЛЬНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ

- Уметь определить уровень собственного здоровья по тестам.
- Уметь составить и провести с группой комплексы упражнений утренней и производственной гимнастики.
- Овладеть элементами техники движений релаксационных, беговых, прыжковых, ходьбы на лыжах, в плавании.
- Уметь составить комплексы физических упражнений для восстановления работоспособности после умственного и физического утомления.
- Уметь применять на практике приемы массажа и самомассажа.
- Овладеть техникой спортивных игр по одному из избранных видов.
- Повышать аэробную выносливость с использованием циклических видов спорта (терренкур, кроссовая и лыжная подготовка).
- Овладеть системой дыхательных упражнений в процессе выполнения движений, для повышения работоспособности, при выполнении релаксационных упражнений.
- Знать состояние своего здоровья, уметь составить и провести индивидуальные занятия двигательной активности.
- Уметь определить индивидуальную оптимальную нагрузку при занятиях физическими упражнениями. Знать основные принципы, методы и факторы ее регуляции.
- Уметь выполнять упражнения:

1. сгибание и выпрямление рук в упоре лежа (для девушек — руки на опоре высотой до 50 см);
2. подтягивание на перекладине (юноши);

3. поднимание туловища (сед) из положения лежа на спине, руки за головой, ноги закреплены (девушки);
4. прыжки в длину с места;
5. бег 100 м;
6. бег: юноши — 3 км, девушки — 2 км (без учета времени);
7. тест Купера — 12-минутное передвижение;
8. плавание — 50 м (без учета времени);
9. бег на лыжах: юноши — 3 км, девушки — 2 км (без учета времени).

ОЦЕНКА УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ЮНОШЕЙ ОСНОВНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ

		1 курс			2 курс			3-4 курс	
	«3»	«4»	«5»	«3»	«4»	«5»	«3»	«4»	«5»
Легкая атлетика									
Бег 100 м «с»	15,0	14,5	13,6	14,8	14,0	13,2	14,2	13,6	13,0
Бег 1000м «мин»	4,00	3,40	3,25	4,00	3,35	3,20	3,50	3,30	3,15
Бег 3000м «мин»	15,00	14,00	13,00	14,30	13,30	12,30	13,30	12,30	12,00
Гимнастика									
Подтягивание «раз»	7	9	11	8	10	12	9	11	13
Поднимание туловища за 1 мин «раз»	30	35	40	35	40	45	45	50	55
Сгибание рук в упоре лежа «раз»	15	20	25	20	25	30	25	30	35
Поднимание ног в положении лежа «раз»	25	30	35	30	35	40	35	40	45
Прыжок в длину с места «см»	185	200	210	195	210	220	210	220	230
Баскетбол									
Ведение и бросок в кольцо «5 попыток»	1	2	3	1	2	3	2	3	4
Штрафной бросок «10 попыток»	2	3	4	3	4	5	4	5	6
Броски с 3 точек	7	6	5	6	5	4	6	5	4
Волейбол									
Верхняя передача над собой	25	25	30	30	35	40	40	45	50
Передачи в парах	40	50	60	50	60	70	60	70	80
Подачи через сетку «10 попыток»	2	3	4	3	4	5	4	5	6
Прыжки ч/з скакалку за 10 сек	18	20	23	20	22	25	22	25	28
«Челночный» бег 5х20м «с»	26,0	23,0	20,5	25,6	22,5	20,0	25,0	21,3	19,6
Лыжные гонки									
5 км «мин»	30,0	28,0	26,0	29,0	27,0	25,0	28,0	26,0	24,0

ОЦЕНКА УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ДЕВУШЕК ОСНОВНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ

		1 курс			2 курс			3-4 курс	
	«3»	«4»	«5»	«3»	«4»	«5»	«3»	«4»	«5»
Легкая атлетика									
Бег 100 м «с»	17,8	17,0	16,2	17,5	17,0	16,0	17,0	16,5	15,8
Бег 500м «мин»	2,17	2,07	1,57	2,15	2,05	1,55	2,10	2,00	1,50
Бег 2000м «мин»	13,00	12,30	11,40	12,30	11,50	11,00	12,00	11,20	10,40
Гимнастика									
Подтягивание на низкой перекладине «раз»	14	16	18	16	18	20	20	23	25
Поднимание туловища за 1 мин «раз»	25	30	35	30	35	40	35	40	45
Сгибание рук в упоре лежа «раз»	7	8	10	9	10	12	10	12	13
Поднимание ног в положении лежа «раз»	20	25	30	25	30	35	30	35	40
Прыжок в длину с места «см»	150	160	170	160	170	180	170	180	190
Баскетбол									
Ведение и бросок в кольцо «5 попыток»	1	2	3	1	2	3	2	3	4
Штрафной бросок «10 попыток»	2	3	4	3	4	5	4	5	6
Броски с 3 точек	7	6	5	6	5	4	6	5	4
Волейбол									
Верхняя передача над собой	25	25	30	30	35	40	40	45	50
Передачи в парах	40	50	60	50	60	70	60	70	80
Подачи через сетку «10 попыток»	2	3	4	3	4	5	4	5	6
Прыжки ч/з скакалку за 10 сек	22	25	27	25	28	30	28	30	32
«Челночный» бег 5х20м «с»	26,6	23,5	21,5	26,0	23,0	21,0	25,6	22,5	20,5
Лыжные гонки									
3 км «мин»	24,0	23,0	21,0	23,0	22,0	20,0	22,0	21,0	19.0

Примечание. Упражнения и тесты определяет преподаватель физвоспитания в зависимости от учебного графика.

Приложение 2.10
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины

“ОП.10 ПСИХОЛОГИЯ И ЭТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ”

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ....3

1. Общая характеристика....4

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы....4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины....4

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ....4

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины....4

2.2. Содержание дисциплины....5

2.3. Курсовой проект (работа)....6

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ....7

3.1. Материально-техническое обеспечение....7

3.2. Учебно-методическое обеспечение....7

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ....7

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 Психология и этика профессиональной деятельности

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.10 Психология и этика профессиональной деятельности» является вариативной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 11	владеть культурой профессионального общения	понятие личности и ее структуру, типологию характеров и темпераментов
	анализировать структуру конфликта и выбирать оптимальную стратегию поведения в конфликтной ситуации	правила, техники общения, ориентированные на потребителя;
	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	социально-психологические закономерности общения и взаимодействия людей
	взаимодействовать с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	психологию коллектива
		особенности конфликтов в сфере общественного питания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	32
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14
лабораторные работы	-
практические занятия	16
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Общая психология				
Тема 1.1 Предмет, задачи и методы исследования в психологии	**Содержание** Предмет, задачи и методы исследования в психологии. Понятие об основных отраслях психологии Понятие о психике. Структура психических явлений. Роль психологии профессиональной деятельности в работе сотрудников предприятий питания	2	ОК 1-7, 9 КК 01, КК 04	
Тема 1.2 Познавательные психические процессы	**Содержание** Познавательные процессы: ощущение, восприятие, память, внимание, мышление.	2	ОК 1-7, 9,11 КК 01, КК 04	
Практическое занятие №1 Определение особенностей познавательных процессов	**Содержание** Определение особенностей памяти. Упражнения на тренировку и развитие памяти Определение особенностей внимания. Свойства внимания. - Тест «Интеллектуальная лабильность». Мышление. Логические операции и основные процессы мышления	2	ОК 1-7, 9 КК 01, КК 04	
Раздел 2. Психология личности				
Тема 2.1 Понятие личности. Типологии	**Содержание** Психологическая структура личности. Психологический подход к исследованию личности. Типы личности. Темперамент. Природа темперамента. Особенности поведения разных типов личностей в профессиональной деятельности.	2	ОК 1-7, 9,11 КК 01, КК 04	

Практическое занятие №2 **Определение типа темперамента**	**Содержание** Экстраверсия и интроверсия. - Определение типа темперамента по методике Г.Ю.Айзенка. - определение свойств темперамента	2	ОК 1-7, 9 КК 01, КК 04	
Практическое занятие №3 **Определение свойств характера**	**Содержание** Характер. Акцентуация характера. Формирование характера и его влияние на процесс деятельности. Определение типа акцентуации. Самоанализ.	2	ОК 2,4,6,11 КК 01, КК 04	
	Самостоятельная работа обучающихся -изучение дополнительной литературы по теме «Личность». - подготовка к дискуссионным обсуждениям по вопросам: «Умеем ли мы понимать друг друга», «Секрет индивидуальности»	2	ОК 1-7, 9 КК 01, КК 04	
Раздел 3. Психология делового общения				
Тема 3.1 Понятие общения. Функции, виды и средства общения	**Содержание** Основные функции общения: контактная, информационная, побудительная, координационная, эмотивная, функция установления отношений, функция оказания влияния. Структура общения: коммуникативная, интерактивная, перцептивная стороны общения Общение и общительность. Потребности в общении. Общение и деятельность. Многоплановый характер общения. Характеристики личности, способствующие успешности общения.	2	ОК 1-7, 9 КК 01, КК 04	
Практическое занятие № 4 **Организация коммуникаций**	**Содержание** Тренинг коммуникативных умений. Организация коммуникаций. Упражнения на коммуникацию. Ведение партнерской беседы в сфере торговли.	2	ОК 1-6 КК 01, КК 04	
Практическое занятие №5	**Содержание** Понимание в процессе общения. Психологические	2	ОК 1-7 КК 01, КК 04	

Понимание в процессе общения	особенности делового общения и коммуникации в сфере торговли. Упражнения на коммуникацию. Исследование коммуникативных умений (тест КОС).			
Практическое занятие №6 Тренинг коммуникативных умений	**Содержание** Тренинг коммуникативных умений. Ведение партнерской беседы. Игра «Потерпевшие кораблекрушение»		ОК 1-7, 9 КК 01, КК 04	
Тема 3.2 Восприятие в общении	**Содержание** Механизмы межличностного восприятия. Установки и стереотипы восприятия. Ошибки (эффекты) межличностного восприятия: эффект проекции, эффект ореола, эффект порядка, опережения, средней ошибки..	2	ОК 4. ОК 6, ОК-11 КК 01, КК 04	
Практическое занятие №7 Взаимодействия в группе	**Содержание** Общение как взаимодействие. Роли и ролевые ожидания в процессе взаимодействия. Взаимодействия в группе (при работе с покупателями и в трудовом коллективе). Ролевая игра.	2	ОК 4. ОК 6 КК 01, КК 04	
Раздел 4. Конфликты в организациях торговли и способы решения				
Тема 4.1 Практическое занятие №8 Пути разрешения конфликтной ситуации	**Содержание** Технологии эффективного общения и рационального поведения в конфликтах Понятие конфликта. Виды конфликта. Стратегии поведения в конфликте. Конфликтные ситуации в торговле. Решение ситуационных задач	2	ОК 1-7 КК 01, КК 04	
Тема 4.2. Эмоциональная регуляция и саморегуляция в конфликте	**Содержание** Эмоциональная регуляция и саморегуляция в конфликте. Способы саморегуляции. Поведение в ситуации конфликта, агрессии, манипуляции.	2	ОК 1-7 КК 01, КК 04	
Раздел 5 Психология коллективов и групп. Этика профессиональной деятельности				
Тема 5.1. Закономерности групповой деятельности	**Содержание** Понятие группы. Виды групп. Состав и структура групп.	2	ОК 1-7, 9 КК 01, КК 04	

	Стадии и уровни развития групп. Закономерности групповой деятельности Социально-психологический климат в коллективе. Факторы благоприятного СПК.			
Всего:		**32/16**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Психологии и этики профессиональной деятельности/ Менеджмента и управления персоналом в организациях общественного питания», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бороздина Г.В. Психология делового общения : учебник для среднего профессионального общения / Г.В. Бороздина. – Москва : Издательство ИНФРА-М, 2022 – 320 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бороздина, Г. В. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общей редакцией Г. В. Бороздиной. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 463 с.

2. Жернакова, М. Б. Деловое общение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Б. Жернакова, И. А. Румянцева. — Москва : Издательство Юрайт, 2023.

3. Корягина, Н. А. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н.А.Корягина, Н.В.Антонова, С.В.Овсянникова.— Москва: Издательство Юрайт, 2023.— 437с.

4. Леонов, Н. И. Психология общения : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. И. Леонов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023.

5. Скибицкая, И. Ю. Деловое общение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Ю. Скибицкая, Э. Г. Скибицкий. — Москва : Издательство Юрайт, 2023.

6. Собольников, В. В. Этика и психология делового общения : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Собольников, Н. А. Костенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 202 с.

7. Столяренко, Л. Д. Социальная психология : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Д. Столяренко, В. Е. Столяренко. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 219 с.

8. Рамендик, Д. М. Тренинг личностного роста : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. М. Рамендик. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 136 с.

9. Чернышова, Л. И. Психология общения: этика, культура и этикет делового общения : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. И. Чернышова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 161 с.

10. Чернова, Г. Р. Конфликтология : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Р. Чернова, М. В. Сергеева, А. А. Беляева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Методы оценки***
Знания:		
понятие личности и ее структуру, типологию характеров и темпераментов правила, техники общения, ориентированные на потребителя; социально-психологические закономерности общения и взаимодействия людей психологию коллектива особенности конфликтов в сфере общественного питания	Знает понятие личности, знает типы характеров и темпераментов, умеет определять по описанию. Знает техники общения, правила установления контакта, этапы общения, принципы ведения беседы с потребителями Знает правила поведения в конфликтной ситуации.	Тестирование Устный опрос Демонстрация умений в процессе выполнения практического задания Выполнение заданий на практических занятиях Устный опрос Интервью по ходу выполнения практического задания Экспертное наблюдение в ходе смоделированной комплексной практической ситуации
Умения:		
владеть культурой профессионального общения	Демонстрирует владение культурой профессионального общения, правильно проводит анализ конфликтной ситуации, выбирает оптимальную стратегию поведения в ней Умеет консультировать потребителей, оказывает помощь в выборе блюд, умеет взаимодействовать при отпуске продукции	Оценка результатов выполнения практической работы Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Интервью по ходу выполнения практического задания Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы
анализировать структуру конфликта и выбирать оптимальную стратегию поведения в конфликтной ситуации		
консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи		
взаимодействовать с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи		

Приложение 2.11
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины

“ОП.11 Предпринимательская деятельность”

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ....3

1. Общая характеристика....4

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы....4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины....4

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ....4

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины....4

2.2. Содержание дисциплины....5

2.3. Курсовой проект (работа)....6

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ....7

3.1. Материально-техническое обеспечение....7

3.2. Учебно-методическое обеспечение....7

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ....7

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 Предпринимательская деятельность

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.11 Предпринимательская деятельность» является вариативной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 03, 04, 09, 10, 11.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 03 ОК 04 ОК 09 ОК 10 ОК 11	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;	психологию коллектива и личности;
	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;	основы проектной деятельности;
	оформлять бизнес-план;	порядок применения современных средств информатизации в профессиональной деятельности;
	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	основы предпринимательской деятельности;
	организовывать работу коллектива и команды;	основы финансовой грамотности;
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;	правила разработки бизнес-планов;
	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	порядок выстраивания презентации;
	использовать современное программное обеспечение;	кредитные банковские продукты;
	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	содержание актуальной нормативно-правовой документации;
	выстраивать траектории профессионального и личностного развития;	современной научной и профессиональной терминологии в сфере предпринимательства;
	понимать тексты на базовые профессиональные темы;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
	принимать самостоятельные решения по вопросам совершенствования организации работы;	особенности произношения терминологии;
	использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	современные тенденции в области дизайна;
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.	системы управления трудовыми ресурсами в организации;
		правила чтения текстов

		профессиональной направленности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	32
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14
лабораторные работы	-
практические занятия	16
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Тема 1.1 Основные теории предпринимательства	**Содержание** История развития предпринимательства. Развитие предпринимательства в России: Основные этапы зарождения предпринимательства в России.	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
Тема 1.2 Сущность предпринимательской деятельности.	**Содержание** Понятие, сущность и признаки предпринимательской деятельности. Функции и принципы предпринимательства. Нормативно-правовая база предпринимательской деятельности. Виды предпринимательской деятельности: производственная, коммерческая, финансовая. Классификация предпринимательства.	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
Тема 1.4 Субъект, объект предпринимательства	**Содержание** Понятие объект, субъект предпринимательства. Физические и юридические лица – субъекты предпринимательской деятельности. Права и обязанности предпринимателей.	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
Тема 1.5 Предпринимательская среда	**Содержание** **Практическое занятие №1:** Внешняя и внутренняя предпринимательская среда, факторы оказывающие влияние на предприятия.	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
Тема 1.6	**Содержание**	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11	

Организационно-правовые формы предприятий	**Практическое занятие №2:** Организационно-правовые формы предприятий. Организационно-экономические формы предпринимательства		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	
	Содержание **Практическое занятие №3:** Анализ факторов, влияющих на выбор организационно-правовой формы при организации бизнеса	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	
Тема 1.7 **Малый, средний и крупный бизнес**	**Содержание** Малый, средний и крупный бизнес: признаки (объемы производства, численность занятых, экономическая эффективность). Инновационное предпринимательство. Роль и функции сектора малого предпринимательства.	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	
	Самостоятельная работаобучающихся Предпринимательская деятельность без образования юридического лица. Виды деятельности индивидуальных предпринимателей.	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	
Тема 1.8 **Финансовое обеспечение предпринимательской деятельности**	**Содержание** Финансовая деятельность в организации. Инвестиционная деятельность в организации. Формирование имущества и источники финансирования предпринимательской деятельности. Основные показатели эффективности предпринимательской деятельности.	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	
	Содержание **Практическое занятие №4:** Определение эффективности предпринимательской деятельности.	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11 ОК 01 ОК 02 ОК 03	

			КК 04	
Тема 1.9 Риски предпринимательской деятельности	**Содержание** Понятие и сущность рисков в предпринимательстве. Классификация рисков. Система управления рисками: процесс управления рисками на предприятии, методы управления рисками, управление информационными рисками, методы финансирования рисков.	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
	Содержание **Практическое занятие №5:** Анализ и определение рисков в предпринимательской деятельности.	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
Тема 1.10 Правовое регулирование предпринимательской деятельности.	**Содержание** **Практическое занятие №6:** Государственная регистрация юридических лиц и индивидуальных предпринимателей. Этапы образования юридического лица. Реорганизация юридических лиц. Ликвидация юридических лиц. Процедура государственной регистрации предпринимательской деятельности. Предпринимательский договор, понятие, виды, этапы составления.	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
Тема 1.11 Государственная и муниципальная поддержка предпринимательской деятельности в России.	**Содержание** Государственная и муниципальная поддержка бизнеса, её цели и задачи. Формы государственной поддержки малого и среднего бизнеса. Финансовая поддержка, как основной механизм государственной поддержки.	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
Тема 1.12	**Содержание**	4	ОК 1-ОК5, ОК9, ОК11	

Собственное дело. Бизнес -план.	**Практическое занятие №7-8:** Способы создания собственного дела. Предпринимательская идея и этапы организации «start-up». Разработка предпринимательской идеи. Определение целей предпринимательской идеи. Проведение рыночных исследований. Оценка идеи создания предприятия. Финансирование идеи создания предприятия. Разработка обоснованного бизнес-плана. Формирование конкретного решения. Подбор соучредителей. Проведение организационных мероприятий. Государственная регистрация.		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	
Всего:		**32/16**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Маркетинга/Предпринимательской деятельности», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Лапина Е.Н. Татаринова М.Н., Остапенко Е.А. Основы предпринимательской деятельности: учебник для среднего профессионального образования / Е.Н. Лапина, М.Н. Татаринова, Е.А. Остапенко. – Санкт-Петербург: Издательство Лань, 2023. – 248 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Боброва О.С., Цыбуков С.И., Бобров И.А Организация коммерческой деятельности: учебник и практикум для СПО/О.С.Боброва, С.И.Цыбуков, И.А.Бобров. – 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 383 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16460-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/512484

2. Кузьмина, Е. Е. Предпринимательская деятельность : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Кузьмина. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 469 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16460-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/531105

3. Морозов, Г. Б. Предпринимательская деятельность : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. Б. Морозов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 457 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13977-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/515071

4. Разумовская, Е. В. Предпринимательское право : учебник для среднего профессионального образования / Е. В. Разумовская. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16958-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/532114

5. Чеберко, Е. Ф. Основы предпринимательской деятельности. История предпринимательства : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ф. Чеберко. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16925-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/532026

3.2.3. Дополнительные источники

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (в действующей редакции)

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (в действующей редакции) "О защите прав потребителей"

3. Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ (в действующей редакции)

4. Закон РФ от 28 сентября 2010 г. N 184-ФЗ (в действующей редакции) «О техническом регулировании»

5. Консультант Плюс. URL:http://www.consultant.ru/

6. Информационно-правовой портал «Гарант»

7. Беспалов М. В. Особенности развития предпринимательской деятельности в условиях современной России: Учебное пособие — НИЦ ИНФРА-М, 2017. — 230 с.

8. Гуреева М.А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник / М.А. Гуреева. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020.

9. Иванова, Р. М. История российского предпринимательства: учебное пособие для академического бакалавриата. — 2-е изд. — М. : Издательство Юрайт, 2023. — 303 с.

10. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для СПО / А. П. Альбов [и др.]; под общ. ред. А. П. Альбова С. В. Николюкина. — М.: Издательство Юрайт, 2023.

11. Чернопятов А. М. Государственное регулирование предпринимательской деятельности: учебно-методическое пособие — Директ-Медиа, 2018. — 164 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Методы оценки***
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; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности; особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов; современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки	оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач; оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения; оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного	Оценка результатов выполнения практической работы Оценка результатов устного и письменного опроса Оценка результатов решения ситуационных задач

бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты.	материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач; оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.	
Умения:		
распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять 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); определять задачи 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; определять актуальность нормативно-правовой документации в	Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач; оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения; оценка «удовлетворительно»	Оценка результатов выполнения практической работы Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы

профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития; организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.	выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач; оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.	

Приложение 2.12
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

“ОП.12 Социальное питание”

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ....3

1. Общая характеристика....4

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы....4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины....4

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ....4

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины....4

2.2. Содержание дисциплины....5

2.3. Курсовой проект (работа)....6

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ....7

3.1. Материально-техническое обеспечение....7

3.2. Учебно-методическое обеспечение....7

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ....7

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 Социальное питание

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.12 Социальное питание» является вариативной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1–1.4 ПК 2.1–2.8 ПК 3.1–3.6 ПК 4.1–4.5 ПК 5.1–5.5	Пользоваться нормативной документацией по организации лечебного, лечебно-профилактического, школьного питания;	Основные принципы здорового, лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания;
		Назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
	Разрабатывать и анализировать меню социального питания в соответствии с требованиями нормативной документации;	Ассортимент, особенности технологии приготовления блюд лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания;
	Составлять технологическую документацию на блюда;	Правила отпуска, условия и сроки хранения и реализации, требования к качеству блюд лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания;
	Приготавливать блюда здорового, лечебного и школьного питания в соответствии с требованиями технологической документации;	Особенности функциональных пищевых продуктов;
	Проводить органолептическую оценку качества готовой продукции и заполнять бракеражный журнал;	Пищевую и биологическую ценность различных групп пищевых продуктов, антиалиментарные компоненты пищи;
	Составлять рационы питания для различных категорий потребителей	Методики составления рационов питания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	32
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
лабораторные работы	12
практические занятия	4
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Здоровое питание взрослого населения				
Тема 1.1 Здоровое питание взрослого населения	**Содержание** 1. Введение в дисциплину. 2. Влияние питания на здоровье человека. Современная структура питания. Алиментарно-зависимые заболевания. 3. Здоровое питание: основные факты (ВОЗ). 4. Государственная политика в области здорового питания. 5. Основные принципы здорового питания для взрослых людей. 6. Практические рекомендации по поддержанию здорового питания.	**2**	ОК 5, 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
Тема 1.2 Рекомендации по питанию разных стран	**Содержание** 1. Международная конференция по вопросам питания. 2. Руководства по питанию разных стран.	**2**	ОК 5, 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
Раздел 2. Лечебное и лечебно-профилактическое питание				
Тема 2.1 Лечебное питание. Система стандартных диет	**Содержание** 1. Определения: лечебное питание, диетотерапия, диетология. 2. Основные принципы лечебного питания. 3. Система стандартных диет, их характеристика: ОВД, ЩД, НБД, НКД, ВБД, ВБД (т)	**2**	ОК 5, 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
Тема 2.2 Особенности	**Содержание**	**2**	ОК 5, 10	

технологии приготовления блюд лечебного питания	1. Изменения пищевых веществ при технологической обработке. 2. Особенности технологии приготовления блюд лечебного питания, технологические приемы, обеспечивающие механическое, химическое, термическое щажения. 3. Ассортимент блюд лечебного питания.		ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1, 3.3-3.6, 4.1-4.2, 4.4-4.5 5.1, 5.4 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
Тема 2.3 Пр № 1 Разработка меню лечебного питания	**Содержание** Практическое занятие организуется индивидуально. Студенты разрабатывают меню для одной из лечебных диет по вариантам.	**2**	ОК 1, 2, 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
Тема 2.4 Рационы лечебно-профилактического питания	**Содержание** 1. Назначение и основные требования. 2. Профилактическое действие пищевых веществ при воздействии профессиональных вредностей. 3. Характеристика и анализ рационов лечебно-профилактического питания. 4. Разработка меню лечебно-профилактического питания для завтрака и обеда, учитывая набор продуктов, входящий в каждый рацион (1, 2, 2а, 3, 4, 4а, 4б, 5)	**2**	ОК 5, 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
Раздел 3. Питание детей и подростков				
Тема 3.1 Питание детей и подростков	**Содержание** 1. Физиологические особенности детей и подростков. 2. Значение питания и пищевых веществ для детей и подростков.	**2**	ОК 5, 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
Тема 3.2 Пр № 2 Анализ состава и пищевой ценности	**Содержание** Практическое занятие организуется индивидуально. Студенты анализируют	**2**	ОК 1, 2, 10 КК 01 КК 02	

рациона питания школьника	предложенныйрацион питания школьника, отвечают на вопросы, пишут выводы.		КК 03 КК 04	
Раздел 4. Пищевая и биологическая ценность продуктов				
Тема 4.1 Антиалиментарные компоненты пищи	**Содержание** 1. Характеристика антипищевых веществ, содержащихся в пище. 2. Компоненты пищи, неблагоприятно влияющие на организм.	**2**	ОК 5, 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
Тема 4.2 Функциональные пищевые продукты	**Содержание** 1. Определения: функциональный пищевой продукт, функциональный пищевой ингредиент, натуральный функциональный пищевой продукт. 2. Состояние и перспективы развития производства продуктов функционального назначения. 3. Рынок функциональных пищевых продуктов.	**2**	ОК 5, 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
Лр № 1 Приготовление блюд из круп, яиц и творога в соответствии с принципами здорового питания	**Лабораторная работа № 1** **Содержание учебного материала** 1. Приготовление блюд: – Овсяная каша с яблоками, корицей и грецкими орехами – Фритата с зеленым горошком и помидорами – Сырники с морковью 2. Органолептическая оценка качества блюд, заполнение бракеражного журнала.	**4**	ОК 1, 4, 7, 10 ПК 2.1, 2.4, 2.5, 2.6 ОК 5, 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
Лр № 2Приготовление супов в соответствии с принципами	**Лабораторная работа № 2** **Содержание учебного материала** 1. Приготовление блюд: – Рамен с курицей	**4**	ОК 1, 4, 7, 10 ПК 2.1, 2.2, 2.3 ОК 5, 10 КК 01	

здорового питания	– Суп-крем из чечевицы 2. Органолептическая оценка качества блюд, заполнение бракеражного журнала.		КК 02 КК 03 КК 04	
Лр № 3 **Приготовление блюд из рыбы, мяса в соответствии с принципами здорового питания**	**Лабораторная работа № 3** **Содержание учебного материала** 1. Приготовление блюд: – Суфле рыбное с гречневой крупой – Бефстроганов из отварной говядины с пюре из картофеля и моркови 2. Органолептическая оценка качества блюд, заполнение бракеражного журнала.	**4**	ОК 1, 4, 7, 10 ПК 2.1, 2.7, 2.8 ОК 5, 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
Всего:		**32/16**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий общесственного питания / Под редакцией В.Т. Лапшиной . – Москва : Издательство Хлебпродинформ, 2019. – 632 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н.В. Бураковская, О. В. Автюхова. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 203 с. 15

2. Козлов А. И. Гигиена и экология человека. Питание: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 187 с.

3. Васильева И. В. Физиология питания: учебник и практику для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 212 с.

4. Технология функциональных продуктов питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко [и др.]; под общей редакцией Л. В. Донченко. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 176 с.

5. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 268 с.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 16 февраля 2009 г. N 46н «Об утверждении Перечня производств, профессий и должностей, работа в которых дает право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания в связи с особо вредными условиями труда, рационов лечебно-профилактического питания, норм бесплатной выдачи витаминных препаратов и Правил бесплатной выдачи лечебнопрофилактического питания» (с изменениями на 27 февраля 2019 года)

2. Методические рекомендации МР 2.3.1.0253-21 "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации"

3. Питайтесь с умом. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: IntelMeal.ru : Питайтесь с умом !

4. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: rospotrebnadzor.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Методы оценки***
Знания:		
основные принципы здорового, лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания;	называет основные факты о здоровом питании (ВОЗ), принципы построения диет лечебного питания, методы щажения, требования к лечебно-профилактическому питанию, требования к школьному питанию	Лабораторная работа Практическое занятие Устный опрос Тест
назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;	знает о принципах лечебного питания	
ассортимент, особенности технологии приготовления блюд лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания;	подбирает блюда в зависимости от назначения, учитывает особенности технологии блюд лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания при приготовлении	
правила отпуска, условия и сроки хранения и реализации, требования к качеству блюд лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания;	воспроизводит правила отпуска, условия и сроки хранения и реализации, требования к качеству блюд лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания	
особенности функциональных пищевых продуктов;	называет особенности функциональных пищевых продуктов	
пищевую и биологическую ценность различных групп пищевых продуктов, антиалиментарные компоненты пищи	применяет знания о пищевой и биологической ценности различных групп пищевых продуктов, антиалиментарные компоненты пищи	
Методики составления рационов питания	владеет знаниями о составлении рационов питания	
Умения:		
пользоваться нормативной документацией по организации лечебного, лечебно-профилактического, школьного питания;	использует актуальную нормативную документацию при организации лечебного, лечебно-профилактического, школьного питания;	Лабораторная работа Практическое занятие Устный опрос Тест
разрабатывать и анализировать меню	разрабатывается меню лечебного и школьного	

социального питания в соответствии с требованиями нормативной документации;	питания с учетом требований нормативной документации	
составлять технологическую документацию на блюда;	заполняет технологическую документацию на блюда, учитывая требования стандарта	
приготавливать блюда здорового, лечебного и школьного питания в соответствии с требованиями технологической документации;	готовит блюда по технологической документации	
проводить органолептическую оценку качества готовой продукции и заполнять бракеражный журнал;	объективно оценивает качество готовой кулинарной продукции, регистрирует результаты оценки в бракеражный журнал	
составлять рационы питания для различных категорий потребителей	составляет меню и рационы для различных категорий потребителей	

Приложение 2.13
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

“ОП.13 ТЕХНОЛОГИЯ ТРУДОУСТРОЙСТВА”

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ....3

1. Общая характеристика....4

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы....4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины....4

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ....4

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины....4

2.2. Содержание дисциплины....5

2.3. Курсовой проект (работа)....6

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ....7

3.1. Материально-техническое обеспечение....7

3.2. Учебно-методическое обеспечение....7

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ....7

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.13 Технология трудоустройства

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.13 Технология трудоустройства» является вариативной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	осуществлять поиск информации о вакансиях по специальности на рынке труда;	ключевые понятия и термины дисциплины;
	анализировать информацию о вакансиях по специальности на рынке труда;	нормативные образцы поведения личности;
	составлять резюме;	понятия и специфику профессиональной этики;
	эффективно вести себя на собеседовании;	кодекс хороших манер и правил поведения людей на работе;
	использовать правила оформления основных документов по трудовым правоотношениям;	ценности корпоративной культуры;
	определять значимость таких понятий, как корпоративная культура, деловой и речевой этикет;	реальную ситуацию на рынке труда;
	анализировать изменения, происходящие на рынке труда, и учитывать их в своей профессиональной деятельности;	содержание понятия карьера и ее виды;
	планировать и контролировать изменения в своей карьере;	этапы карьеры и их специфику;
	оценивать предложения о работе;	принципы планирования и управления карьерой;
	определять цели жизни и нравственные ориентиры	возможные способы поиска работы;
		агентства по трудоустройству, принципы и методы их работы;
		правовые аспекты взаимоотношения с работодателем;
		принципы составления резюме;
		правила поведения в организации

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	32
в т.ч. в форме практической подготовки	14
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14
практические занятия	14
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Рынок труда и профессии				
Тема 1.1 Введение. Выбор профессии	**Содержание** Цели и задачи изучения дисциплины, специфика курса. Входной контроль знаний, умений и навыков трудоустройства студентов. Профессиональное самоопределение выпускника. Стратегии поиска работы. Этапы: Выбор способов поиска работы. Представление работодателю информации о себе, ведение переговоров. Прохождение отбора. Закрепление на новом рабочем месте. Карьерный рост.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. КК 01 КК 03 КК 04	
Тема 1.2 Пр №1 Классификация профессий	**Содержание** **Практическое занятие №1** Классификации профессий: по предмету труда Е.А. Климова, по целям труда, по средствам труда, по условиям труда: типы личности и типы профессиональной среды типология Дж. Голланда. Определение типов профессий по 4 классификациям.	2	ОК 01. ОК 04. КК 01 КК 03 КК 04	
Тема 1.3 Обзор регионального рынка труда	**Содержание** Виды рынка труда. Спрос и предложение на рынке труда. Обзор регионального рынка труда. Понятие и особенности современного рынка труда. Потребности в профессиях на региональном	2	ОК 1. ОК 4. КК 01 КК 03 КК 04	

	рынке труда.			
Раздел 2. Технологии поиска работы		2		
Тема 2.1 Алгоритм поиска работы	**Содержание** Алгоритм поиска работы, стадия выработки цели (что я хочу, что я могу, для чего этого нужно); стадия разработки представительских документов – резюме, рекомендаций, характеристик; стадия определения(выбора) основных способов поиска работы (стратегии поиска);собеседование с работодателем; трудоустройство. Основные причины и этапы поиска работы. Основные способы поиска работы. Понятие скрытого рынка вакансий. «Подводные камни» поиска работы. Техники оценки предложения о работе.	2	ОК 02. ОК 04. КК 01 КК 03 КК 04	
Тема 2.2 Представительские документы	**Содержание** Резюме, стили и структура резюме. Виды резюме. Разделы резюме. Требования к составлению и оформлению резюме Анализ образцов резюме. Разработка алгоритма и освоение умений составления резюме. Анализ типичных ошибок при составлении резюме. Сопроводительные и рекомендательные письма	2	ОК 01 ОК 02 ОК03 ОК 04 КК 01 КК 03 КК 04	
Тема 2.3 Пр №2 Анализ структуры резюме	**Содержание** **Практическое занятие №2** Анализ структуры резюме. Анализ объявлений о вакансиях. Анализ образцов резюме. Разработка алгоритма и освоение умений составления резюме. Анализ типичных ошибок при составлении резюме.	2	ОК 04. КК 01 КК 03 КК 04	
Тема 2.4 Пр №3	**Содержание учебного материала**	2	ОК 02.	

Составление резюме	**Практическое занятие №3** Составление резюме. Оценка составленного резюме.		ОК 04. КК 01 КК 03 КК 04	
Тема 2.5 Пр №4 **Сопроводительное письмо**	**Содержание** **Практическое занятие №4** Структура сопроводительных и рекомендательных писем. Основные правила составления. Составление сопроводительного письма к созданному резюме	2	ОК 03. ОК 04. КК 01 КК 03 КК 04	
Тема 2.6 Пр №5 **Определение свойств личности**	**Содержание** **Практическое занятие №5.** Прохождение психологических тестов на профориентацию, свойств личности (тест Д.Голланда, опросник ДДО (Е.А.Климова).	2	ОК 01 ОК 02 ОК03 ОК 04 КК 01 КК 03 КК 04	
Раздел 3. Процесс трудоустройства				
Тема 3.1 **Подготовка к собеседованию. Собеседование**	**Содержание** Психологические особенности прохождения интервью. Цель и структура интервью при устройстве на работу. Типы интервью: групповое и индивидуальное; неформальное, типовое и ситуационное. Типичные вопросы на собеседовании (общие и стрессовые). Вопросы, задаваемые интервьюеру Стандартный порядок прохождения собеседования.	2	ОК 01 ОК 02 ОК03 ОК 04 КК 01 КК 03 КК 04	
Тема 3.2 **Самопрезентация на собеседовании**	**Содержание** Самопрезентация перед работодателем: как подготовиться, как выступить. Основные правила. Самопрезентация официальная и личная	2	ОК 02. ОК 04. КК 01 КК 03 КК 04	

Тема 3.3 **Пр №6** **Собеседование. Ролевая игра**	**Содержание** **Практическое занятие №6** Ролевая игра «Эффективное поведение на собеседовании». Моделирование профессиональной деятельности.	2	ОК 02. ОК 03. КК 01 КК 03 КК 04	
Раздел 4. Карьера				
Тема 4.1 Технологии планирования карьеры	**Содержание** Понятие о карьере. Мотивы развития карьеры. Виды карьеры. Типы и варианты карьерного продвижения. Технология планирования карьеры. Мотивация успешной карьеры. Знакомство с «Историями успеха знаменитых поваров». Анализ личностные качества и неправильных действия, которые могут мешать успешному профессиональному развитию. Определение, что такое «профессиональный успех». Рассматриваем возможности развития профессионала.	2	ОК 02. ОК 04. КК 01 КК 03 КК 04	
Самостоятельная работа обучающихся Подготовка проекта «Мои профессиональные планы» в соответствии с требованиями в виде электронной презентации либо инфографики или творческой работы Продолжение работы над проектом профессиональных планов. Уточнение. Внесение корректив - получение опыта профессиональной деятельности по специальности; - имею ли я четкую картину о своей работе и её целях? - что нужно делать, чтобы достичь высоких результатов в профессиональной деятельности - поможет ли мне работа в достижении других жизненных целей? - каковы мои цели (дальние и ближние) в продвижении по службе? - какую работу я хочу выполнять (кем я вижу себя) через 10 лет? - есть ли у меня энтузиазм и стремление к работе?		4	ОК 01 КК 01 КК 03 КК 04	

- что является для меня ведущим мотивом профессиональной деятельности в настоящее время? - каковы сильные и слабые стороны моих мотивов профессиональной деятельности?				
Тема 4.2 **Пр №7** **Построение плана карьеры**	**Содержание** **Практическое занятие №7** Защита проекта «Мои профессиональные планы после окончания учебного заведения». Обсуждение. Заполнение анкет обратной связи	2	ОК 03. ОК 04. КК 01 КК 03 КК 04	
Всего:		**32/14**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Психологии и этики профессиональной деятельности/ Менеджмента и управления персоналом в организациях общественного питания», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Шапиро С.А., Епишкин И.А. Управление персоналом : учебное пособие (СПО) / С.А. Шапиро, И.А. Епишкин. – Москва : Издательство КноРус, 2022. – 244с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Елисеева, Л. Я. Педагогика и психология планирования карьеры : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Я. Елисеева. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 242 с.

2. Горленко, О. А. Управление персоналом : учебник для среднего профессионального образования / О. А. Горленко, Д. В. Ерохин, Т. П. Можаева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 249 с

3. Кязимов, К. Г. Управление персоналом: профессиональное обучение и развитие : учебник для среднего профессионального образования / К. Г. Кязимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023.

4. Пряжников, Н. С. Организация и методика производственного обучения: профориентология : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. С. Пряжников. — Москва : Издательство Юрайт, 2023.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	*Критерии оценки*	*Методы оценки*
Знания: ключевые понятия и термины дисциплины; нормативные образцы поведения личности; понятия и специфику профессиональной этики; кодекс хороших манер и правил поведения людей на работе; ценности корпоративной культуры; реальную ситуацию на рынке труда; содержание понятия карьера и ее виды; этапы карьеры и их специфику; принципы планирования и управления карьерой; возможные способы поиска работы; агентства по трудоустройству, принципы и методы их работы; правовые аспекты взаимоотношения с работодателем; принципы составления резюме; правила поведения в организации	Знает реальную ситуацию на рынке труда Выделяет этапы карьеры, знает принципы планирования и управления карьерой Называет разные способы поиска работы Ориентируется в правовых аспектах взаимоотношений с работодателем в соответствии с Трудовым кодексом, знает принципы составления резюме, знает правила поведения в организации	Тестирование Устный опрос Демонстрация умений в процессе выполнения практического задания Выполнение заданий на практических занятиях Интервью по ходу выполнения практического задания Экспертное наблюдение в ходе смоделированной комплексной практической ситуации
Умения: -осуществлять поиск информации о вакансиях по специальности на рынке труда; анализировать информацию о вакансиях по специальности на рынке труда; составлять резюме; эффективно вести себя на собеседовании; использовать правила оформления основных документов по трудовым правоотношениям; определять значимость таких понятий, как корпоративная культура, деловой и речевой	Быстро находит информацию о вакансиях; При анализе информации о вакансиях может выделить главное, провести сравнительный анализ, не допускает ошибок при составлении резюме, грамотно проходит собеседование в смоделированной ситуации, соблюдает культуру речевого общения, умеет планировать профессиональное развитие.	Оценка результатов выполнения практической работы Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Интервью по ходу выполнения практического задания Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы

этикет; анализировать изменения, происходящие на рынке труда, и учитывать их в своей профессиональной деятельности; планировать и контролировать изменения в своей карьере; оценивать предложения о работе; определять цели жизни и нравственные ориентиры		

Приложение 2.14
к ОПОП-П по профессии
43.01.09

Рабочая программа дисциплины

“ОП.14 ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ”

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ....3

1. Общая характеристика....4

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы....4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины....4

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ....4

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины....4

2.2. Содержание дисциплины....5

2.3. Курсовой проект (работа)....6

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ....7

3.1. Материально-техническое обеспечение....7

3.2. Учебно-методическое обеспечение....7

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ....7

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.14 Технология блюд национальной кухни

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.14 Технология блюд национальной кухни» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-05, 07, 09, 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5	- проводить подготовку сырья, в соответствии с национальными технологиями (нарезка, вымачивание, маринование в различных средах); -проводить тепловую обработку сырья в соответствии с традициями национальных кухонь; -оформлять блюда в соответствии с традициями национальных кухонь; -адаптировать классические рецепты и технологии к условиям приготовления в современных предприятиях общественного питания; -готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам; -профессионально применять травы и специи;	-особенности национальных кухонь, исторические события, климатические условия и другие факторы, повлиявшие на формирование национальной кулинарии; -характеристику специй, пряностей, приправ; -правила обработки сырья, используемого в национальных кухнях; -особенности приготовления, оформления, подачи национальных блюд, использования посуды для приготовления и подачи национальных блюд; -приемы тепловой обработки, используемые в национальных кухнях; - различных культурных традиций, связанных с едой.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	32
в т.ч. в форме практической подготовки	20
теоретическое обучение	12
лабораторные работы	20
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Тема 1.1 **Введение. Теория специй и пряностей. Ассортимент**	**Содержание** Введение. Определение понятия «Национальная кухня». Факторы, оказывающие влияние на формирование национальной кухни. Теория специй и пряностей. Определения. Ассортимент специй, приправ и ароматизаторов.	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
Тема 1.2 **Русская кухня**	**Содержание** Русская кухня. Этапы и периоды формирования русской кухни. Особенности русской национальной кулинарии Факторы, повлиявшие на формирование русской кухни. Исторические события, повлиявшие на формирование Русской кухни. Особенности приемов тепловой обработки. Основные виды сырья, пряности, приправы, используемые в русской кухне	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
Тема 1.3 **Итальянская кухня**	**Содержание** Итальянская кухня. Факторы, оказавшие влияние на формирование национальной кухни Италии. Влияние итальянской кухни на другие европейские кухни. Ассортимент и особенности использования основных видов сырья, пряностей, приправ, свежей зелени.	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5	

	Ассортимент сыров и особенности их использования в кухнях Италии – от закусок до десертов. Региональность итальянской кулинарии. Характеристика основных приемов тепловой обработки. Особенности подачи.		КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
Тема 1.4 **Французская кухня**	**Содержание** Французская кухня. Изысканность и интернациональность кухни Франции. Региональность. Факторы, оказавшие влияние на формирование французской кухни. Особенности использования сырья в различных регионах Франции. Три вида французской кухни – «Высокая кухня» - одухотворенное искусство, простонародная (региональная) и общепринятая.	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
Тема 1.5 **Паназиатская кухня**	**Содержание** Паназиатская кухня: общие черты, сырьевой набор, подготовка сырья, приемы тепловой обработки Японская кухня. Факторы, повлиявшие на ее формирование. Особенности сырьевого набора, приемов тепловой обработки. Китайская кухня. Основа ее –многовековые традиции народов Китая. Особые способы первичной обработки сырья и способов тепловой обработки, способствующие сохранению питательной ценности продуктов. Использование пряностей и приправ. Китайские кулинарные традиции – подлинное отражение национальных традиций древней страны.	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
Тема 1.6	**Содержание**	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07,	

Латиноамериканская кухня	Латиноамериканская кухня. Особенности ассортимента сырья, приемов тепловой обработки. Вкусовые особенности – жгучесть, острота. Использование пряностей и приправ. Соусы мексиканской кухни – сальса, гуакомоле. Тортильи с различными наполнителями. Напитки и десерты.		ОК 09, ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
Лабораторная работа №1 **Русская кухня**	**Содержание** Приготовление блюд русской кухни	4	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
Лабораторная работа №2 Итальянская кухня	**Содержание** Приготовление блюд итальянской кухни	4	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
Лабораторная работа №3 Французская	**Содержание** Приготовление блюд французской кухни	4	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10	

кухня			ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
Лабораторная работа №4 Паназиатская кухня	**Содержание** Приготовление блюд паназиатской кухни	4	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
Лабораторная работа №5 Латиноамериканская кухня	**Содержание** Приготовление блюд латиноамериканской кухни	4	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
Всего:		**32/20**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции / А.Т. Васюкова / Москва : Издательство Кнорус, 2023. – 322 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская. – Москва : Издательство Юрайт, 2023.– 179 с.

2. Чаблин Б.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 695 с.

3.2.3. Дополнительные источники *(при необходимости)*

1. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» (в действующей редакции).

2. ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов/ от 02.01.00 №29-ФЗ

3. ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения/ от 23.07.2008 №160-Ф3).

4. ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования" Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения(с 01.01.2015). Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Методы оценки***
Знания:		
-особенности национальных кухонь, исторические события, климатические условия и другие факторы, повлиявшие на формирование национальной кулинарии; -характеристику специй, пряностей, приправ; -правила обработки сырья, используемого в национальных кухнях; -особенности приготовления, оформления, подачи национальных блюд, использования посуды для приготовления и подачи национальных блюд; -приемы тепловой обработки, используемые в национальных кухнях; - различных культурных традиций, связанных с едой.	- знает особенности национальных кухонь - воспроизводит характеристику и назначение специй, пряностей, приправ - демонстрирует правильную обработку сырья - учитывает особенности приготовления, подачи национальных блюд - воспроизводит знания различных приемов тепловой обработки национальных блюд - владеет знаниями различных традиций, связанных с едой	- контрольная работа - тестирование - составления конспекта
Умения:		
- проводить подготовку сырья, в соответствии с национальными технологиями (нарезка, вымачивание, маринование в различных средах); -проводить тепловую обработку сырья в соответствии с традициями национальных кухонь; -оформлять блюда в соответствии с традициями национальных кухонь; -адаптировать классические рецепты и технологии к условиям приготовления в современных предприятиях общественного питания; -готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда	- проводит подготовку сырья - правильно проводит тепловую обработку - демонстрирует навыки оформления блюд - умеет адаптировать рецептуры - умеет готовить блюда по рецептам	- решение ситуационных задач - практические работы - экспертная оценка выполнения заданий - компьютерное моделирования технологического процесса

интернациональной кухни по рецептам; -профессионально применять травы и специи;	- профессионально применяет травы и специи	

Приложение 3
к ОПОП-П по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы, включая программное обеспечение

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ОП.01, ОП.13
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ОП.01, ОП.13
3	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.01, ОП.13
4	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.01, ОП.13
5	Доска учебная	Оборудование	Основное	стандартный	ОП.01, ОП.13
6	Шкаф-купе для хранения дидактических материалов	Мебель	Основное	стандартный	ОП.01, ОП.13
7	Компьютер	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.01, ОП.13
8	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.01, ОП.13
9	Дидактические материалы	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	ОП.01, ОП.13

Кабинет «Основы товароведения продовольственных товаров»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ОП.02
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ОП.02

3	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.02
4	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.02
5	Доска маркерная	Оборудование	Основное	стандартный	ОП.02
6	Тумба	Мебель	Основное	стандартный	ОП.02
7	Шкаф для хранения дидактических материалов	Мебель	Основное	стандартный	ОП.02
8	Стеллаж для книг	Мебель	Основное	стандартный	ОП.02
9	Ноутбук	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.02
10	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.02
11	Дидактические материалы	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	ОП.02

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ОП.03
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ОП.03
3	Стол для компьютера	Мебель	Основное	стандартный	ОП.03
4	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.03
5	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.03
6	Стол производственный (для наглядных образцов)	Оборудование	Специализированное	Нерж сталь	ОП.03
7	Доска учебная	Оборудование	Основное	стандартный	ОП.03
8	Шкаф для хранения наглядных пособий	Мебель	Основное	стандартный	ОП.03
9	Компьютер	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.03
10	Гастрономическая машина МТР-300А	Оборудование	Специализированное	Выставочный образец, не функционирующее	ОП.03
11	Хлеборезка	Оборудование	Специализированное	Выставочный образец, не функционирующее	ОП.03
12	Мясорубка	Оборудование	Специализированное	Выставочный образец, не функционирующее	ОП.03
13	Овощерезка в комплекте с ножами	Оборудование	Специализированное	Выставочный образец, не функционирующее	ОП.03
14	Привод универсальный с насадками	Оборудование	Специализированное	Выставочный образец, не функционирующее	ОП.03
15	Мармит	Оборудование	Специализированное	Выставочный образец, не функционирующее	ОП.03
16	Кофемолка МИК	Оборудование	Специализированное	Выставочный образец, не функционирующее	ОП.03
17	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.03
18	Модель тестомесильной машинки	Оборудование	Специализированное	Выставочный образец, не функционирующее	ОП.03

19	Стенд «Рабочие инструменты взбивальных машин»	Оборудование	Специализированное	Выставочный образец, не функционирующее	ОП.03
20	Дидактические материалы	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	ОП.03

Кабинет «Экономических и правовых основ профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ОП.04
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ОП.04
3	Парта ученическая в комплекте со стульями	Мебель	Основное	стандартный	ОП.04
4	Доска учебная	Оборудование	Основное	стандартный	ОП.04
5	Стеллаж для книг	Мебель	Основное	стандартный	ОП.04
6	Тумба	Мебель	Основное	стандартный	ОП.04
7	Ноутбук	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.04
8	Телевизор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.04
9	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.04
10	Дидактические материалы, видеоматериалы	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	ОП.04

Кабинет «Основ калькуляции и учета/Социального питания»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ОП.05, ОП.12
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ОП.05, ОП.12

3	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.05, ОП.12
4	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.05, ОП.12
5	Доска учебная	Оборудование	Основное	стандартный	ОП.05, ОП.12
6	Стеллаж для хранения наглядных пособий	Мебель	Основное	стандартный	ОП.05, ОП.12
7	Компьютер	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.05, ОП.12
8	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.05, ОП.12
9	Дидактические материалы, сборники рецептур блюд	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	ОП.05, ОП.12

Кабинет «Основы безопасности жизнедеятельности/Охраны труда»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ООД. 10, ОП.06
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ООД. 10, ОП.06
3	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартный	ООД. 10, ОП.06
4	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартный	ООД. 10, ОП.06
5	Доска учебная	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ООД. 10, ОП.06
6	Шкаф для хранения наглядных пособий	Мебель	Основное	стандартный	ООД. 10, ОП.06
7	Стол однотумбовый	Мебель	Основное	стандартный	ООД. 10, ОП.06
8	Стул полумягкий	Мебель	Основное	стандартный	ООД. 10, ОП.06
9	Шкаф 2-х створчатый 2-х тумбовый	Мебель	Основное	стандартный	ООД. 10, ОП.06
10	Шкаф 2-х створчатый	Мебель	Основное	стандартный	ООД. 10, ОП.06
11	Ноутбук	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ООД. 10, ОП.06
12	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с	ООД. 10, ОП.06

				технической документацией	
13	Противогаз ГП5	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД. 10, ОП.06
14	Противогаз ГП-7	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД. 10, ОП.06
15	Макет автомата Калашникова ММГ-АК74М	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД. 10, ОП.06
16	Аптечка АИ	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД. 10, ОП.06
17	Индивидуальный противохимический пакет ИПП-11	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД. 10, ОП.06
18	Комплект ОЗК	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД. 10, ОП.06
19	Костюм Л-1	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД. 10, ОП.06
20	Респиратор Р-2	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД. 10, ОП.06
21	Стенды	Оборудование	Специализированное	Демонстрационные, настенные	ООД. 10, ОП.06
22	Плакаты	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	ООД. 10, ОП.06
23	Плакат «Единая гос. система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций\ГО»	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	ООД. 10, ОП.06
24	Плакат «Как узнать террориста смертника»	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	ООД. 10, ОП.06
25	Плакат «Первичные средства пожаротушения»	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	ООД. 10, ОП.06

26	Плакат «Средства коллективной защиты/Средства индивид.защиты»	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	ООД. 10, ОП.06
27	Плакат «Табакокурение»	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	ООД. 10, ОП.06
28	Плакат «Ядерное оружие/Химическое оружие»	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	ООД. 10, ОП.06
29	Таблицы «Оружие России»	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	ООД. 10, ОП.06
30	Таблицы «Основы военной службы»	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	ООД. 10, ОП.06

Кабинет «Иностранного языка в профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ОП.07
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ОП.07
3	Стол для компьютера	Мебель	Основное	стандартный	ОП.07
4	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.07
5	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.07
6	Доска учебная	Оборудование	Основное	стандартный	ОП.07
7	Стеллаж для книг	Мебель	Основное	стандартный	ОП.07
8	Тумба	Мебель	Основное	стандартный	ОП.07
9	Компьютер	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.07
10	Телевизор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.07
11	Видеомагнитофон	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.07
12	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.07

13	Наглядные пособия (плакаты), видеофильмы	УМК	Специализированное	Печатные и электронные наглядные пособия	ОП.07

Кабинет «Предпринимательской деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ОП.11
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ОП.11
3	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.11
4	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.11
5	Стол производственный (для наглядных образцов)	Мебель	Основное	стандартный	ОП.11
6	Доска учебная	Оборудование	Основное	стандартный	ОП.11
7	Шкаф для наглядных пособий и образцов	Мебель	Основное	стандартный	ОП.11
8	Стеллаж с тумбой для дидактического материала	Мебель	Основное	стандартный	ОП.11
9	Компьютер	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.11
10	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.11
11	Плакаты, схемы	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	ОП.11

Кабинет «Психологии и этики профессиональной деятельности/Психологии личности и профессионального самоопределения»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Парта ученическая	Мебель	Основное	стандартный	ОП.10
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ОП.10

3	Стол угловой	Мебель	Основное	стандартный	ОП.10
4	Стул с мягким сидением	Мебель	Основное	стандартный	ОП.10
5	Доска маркерная	Оборудование	Основное	стандартный	ОП.10
6	Шкафы встроенные с антресолью	Мебель	Основное	стандартный	ОП.10
7	Компьютер	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.10
8	Сейф	Мебель	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.10

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства/Технологии блюд национальной кухни»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06; ОП.14
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06; ОП.14
3	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06; ОП.14
4	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06; ОП.14
5	Доска учебная	Оборудование	Основное	стандартный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06; ОП.14
6	Шкаф для хранения дидактических материалов	Мебель	Основное	стандартный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06; ОП.14
7	Ноутбук	ТС	Основное	в соответствии с технической	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06;

				документацией	ОП.14
8	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06; ОП.14
9	Плакатница	УМК	Специализированное	печатные пособия	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06; ОП.14

1.2. Оснащение лабораторий/ мастерских/зон по видам работ/тренажерных комплексов

Учебный Тир

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Мишенные щиты	Мебель	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.08
2	Стол для стрельб сидя с упора	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.08
3	Винтовки пневматические	УМК	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.08
4	Нормативная документация	УМК	Специализированное	В печатном виде	ОП.08
5	Дидактические пособия	УМК	Специализированное	печатные пособия	ОП.08

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Обеденный стол	Мебель	Основное	стандартный	ПМ 01-ПМ 04
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ПМ 01-ПМ 04
3	Шкаф для столовой посуды	Мебель	Основное	стандартный	ПМ 01-ПМ 04
4	Видеокамера	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 01-ПМ 04
5	Проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 01-ПМ 04
6	Ноутбук	ТС	Основное	с возможностью демонстрации	ПМ 01-ПМ 04

				обучающего материала в других кабинетах	
7	Весы электронные	Оборудование	Специализированное	Порционные, предел 2 кг	ПМ 01-ПМ 04
8	Пароконвектомат	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
9	СВЧ печь	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
10	Плита индукционная 2-ух конфорочная	Оборудование	Специализированное	настольная	ПМ 01-ПМ 04
11	Фритюрница	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
12	Электрогриль (жарочная поверхность)	Оборудование	Специализированное	Настольная, комбинированная	ПМ 01-ПМ 04
13	Плита индукционная WOK	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
14	Блинница	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
15	Шкаф холодильный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
16	Шкаф морозильный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
17	Шкаф шоковой заморозки на 5 GN 1/1	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
18	Льдогенератор	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
19	Планетарный миксер	Оборудование	Специализированное	Сменные насадки	ПМ 01-ПМ 04
20	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
21	Мясорубка	Оборудование	Специализированное	электрическая	ПМ 01-ПМ 04
22	Овощерезка	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
23	Слайсер	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
24	Куттер	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
25	Миксер для молочных коктейлей	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04

26	Соковыжималки (универсальная)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
27	Машина для вакуумной упаковки	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
28	Газовая горелка (для карамелизации)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
29	Набор инструментов для карвинга	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
30	Нитраттестер	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
31	Овоскоп	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
32	Кофемолка	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
33	Машина посудомоечная купольная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
34	Стол производственный рабочий	Оборудование	Специализированное	Нержавеющая сталь	ПМ 01-ПМ 04
35	Стол производственный с моечной ванной	Оборудование	Специализированное	Нержавеющая сталь	ПМ 01-ПМ 04
36	Стеллаж передвижной	Оборудование	Специализированное	Нержавеющая сталь	ПМ 01-ПМ 04
37	Моечная ванна двухсекционная	Оборудование	Специализированное	Нержавеющая сталь	ПМ 01-ПМ 04
38	Соковыжималка для цитрусовых	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
39	Гриль лавовый	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
40	Погружной термостат	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
41	Дегидратор	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
42	Настольный бликсер	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
43	Гомогенизатор	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
44	Термомиксер	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
45	Машина для приготовления пасты ручная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04

46	Сборник рецептур блюд	УМК	Специализированное	печатные пособия	ПМ 01-ПМ 04
47	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 01-ПМ 04
48	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 01-ПМ 04
49	Стол преподавателя	Мебель	Основное	стандартный	ПМ 01-ПМ 04
50	Кресло поворотное	Мебель	Основное	стандартный	ПМ 01-ПМ 04

Мастерская «Кондитерского дела»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Обеденный стол	Мебель	Основное	стандартный	ПМ 05, ПМ 06
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ПМ 05, ПМ 06
3	Производственный стол с деревянным покрытием	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
4	Шкаф для столовой посуды	Мебель	Основное	стандартный	ПМ 05, ПМ 06
5	Производственный стол нерж сталь	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
6	Стеллаж передвижной	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
7	Видеокамера	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 05, ПМ 06
8	Проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 05, ПМ 06
9	Ноутбук	ТС	Основное	с возможностью демонстрации обучающего материала в других кабинетах	ПМ 05, ПМ 06
10	Весы электронные	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
11	Конвекционная печь	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
12	Расстоечный шкаф	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
13	СВЧ печь	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
14	Подовая печь (для пиццы)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
15	Плита электрическая 2-ух конфорочная	Оборудование	Специализированное	Согласно	ПМ 05, ПМ 06

				утвержденному ИЛ	
16	Шкаф холодильный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
17	Шкаф морозильный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
18	Шкаф шоковой заморозки на 5 GN 1/1	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
19	Льдогенератор	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
20	Фризер для мороженого	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
21	Пресс для пиццы	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
22	Тестораскаточная машина (настольная)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
23	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
24	Тестомесильная машина (настольная)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
25	Миксер (погружной)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
26	Мясорубка	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
27	Куттер	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
28	Соковыжималка (универсальная)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
29	Лампа для карамели	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
30	Газовая горелка (для карамелизации)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
31	Сифон для сливок	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
32	Машина для вакуумной упаковки	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
33	Холодильный стол с мраморной столешницей	Оборудование	Специализированное	Согласно	ПМ 05, ПМ 06

				утвержденному ИЛ	
34	Термометр инфракрасный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
35	Термометр со щупом	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
36	Овоскоп	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
37	Производственный стол с моечной ванной	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
38	Моечная ванна	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
39	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 05, ПМ 06
40	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 05, ПМ 06
41	Стол преподавателя	Мебель	Основное	стандартный	ПМ 05, ПМ 06
42	Кресло поворотное	Мебель	Основное	стандартный	ПМ 05, ПМ 06

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Дегустационные столы	Мебель	Специализированное	Складные, штабелируемые	ПМ 05, ПМ 06
2	Стеллаж	Мебель	Основное	Стандартные	ПМ 05, ПМ 06
3	Стулья	Мебель	Основное	Стандартные	ПМ 05, ПМ 06
4	Шкаф гардеробный	Мебель	Основное	Стандартные	ПМ 05, ПМ 06
5	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Стандартные	ПМ 05, ПМ 06
6	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Стандартные	ПМ 05, ПМ 06
7	Интерактивная панель	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 05, ПМ 06
8	Ноутбук	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 05, ПМ 06
9	МФУ	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 05, ПМ 06
10	Весы товарные электронные	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
11	Весы порционные	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
12	Стол производственный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
13	Мукопросеиватель	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
14	Зонт вытяжной д/мукопросеивателя	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
15	Плита индукционная 4 конфорочная плоская	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
16	Пароконвекционная печь	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06

17	Расстоечный шкаф	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
18	Печь для пиццы неаполитанской	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
19	Печь для пиццы подовая на открытой подставке	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
20	Шкаф низкотемпературный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
21	Шкаф среднетемпературный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
22	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
23	Тестораскаточная машина настольная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
24	Тестораскаточная машина напольная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
25	Дегидратор	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
26	Ферментатор настольный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
27	Стол для пиццы с каменной столешницей	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
28	Тестомес спиральный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
29	Миксер планетарный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
30	Слайсер	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
31	Электрическая терка для сыра	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
32	Стол кондитерский	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
33	Шпилька кондитерская	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
34	Печь низкотемпературного приготовления (коптильня)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06

35	Мангал угольный многофункциональный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
36	Гриль керамический встраиваемый в столешницу	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
37	Льдогенератор гранулированного льда	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
38	Камера сборно-разборная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
39	Стерилизатор ножей	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
40	Облучатель бактерицидный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
41	Стол охлаждаемый, столешница КАМЕНЬ	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
42	Упаковщик вакуумный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
43	Мясорубка электрическая	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
44	Шприц д/наполнения колбас	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
45	Стол кондитерский с ящиками и бункером для хранения сыпучих продуктов и ингредиентов	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
46	Ванна моечная 2- ух секционная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
47	Ванна моечная 1-но секционная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
48	Рукомойник с коленным включением смесителя	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
49	Стеллаж производственный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
50	Подтоварник	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
51	Принтер пищевой	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
52	Машина посудомоечная фронтальная	Оборудование	Специализированное	Согласно	ПМ 05, ПМ 06

				утвержденному ИЛ	
53	Плита индукционная настольная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
54	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Специализированное	Технические характеристики	ПМ 05, ПМ 06
55	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Оборудование	Основное	Технические характеристики	ПМ 05, ПМ 06
56	"Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания"	УМК	Специализированное	ISBN: 978-5-91503-209-4	ПМ 05, ПМ 06

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал

Спортивный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1	Волейбольная сетка	Оборудование (инвентарь)	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД.09, ОП.09
2	Баскетбольные кольца	Оборудование (инвентарь)	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД.09, ОП.09
3	Баскетбольные щиты	Оборудование (инвентарь)	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД.09, ОП.09
4	Гимнастические маты	Оборудование (инвентарь)	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД.09, ОП.09
5	Баскетбольные, футбольные, волейбольные мячи	Оборудование (инвентарь)	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД.09, ОП.09
6	Столы для настольного тенниса	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД.09, ОП.09

7	Сетка для настольного тенниса	Оборудование (инвентарь)	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД.09, ОП.09
8	Шары для настольного тенниса	Оборудование (инвентарь)	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД.09, ОП.09
9	Наглядные пособия	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	ООД.09, ОП.09

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

Библиотека

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ООД, ОП, ПМ
2	Стол кафедра для выдачи книг (большой)	Мебель	Основное	стандартный	ООД, ОП, ПМ
3	Шкаф для каталогов	Мебель	Основное	стандартный	ООД, ОП, ПМ
4	Стеллаж для книг	Мебель	Основное	стандартный	ООД, ОП, ПМ
5	Компьютер	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ООД, ОП, ПМ
6	Копировальный аппарат	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ООД, ОП, ПМ
7	Рабочее место библиотекаря (стол письменный, стул п/мягкий)	Мебель	Основное	стандартный	ООД, ОП, ПМ

Читальный зал с выходом в интернет

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Кресло п/мягкое	Мебель	Основное	стандартный	ООД, ОП, ПМ
2	Стол компьютерный	Мебель	Основное	стандартный	ООД, ОП, ПМ
3	Стол тумбовый	Мебель	Основное	стандартный	ООД, ОП, ПМ
4	Стол на металлокаркасе	Мебель	Основное	стандартный	ООД, ОП, ПМ
5	Полка выставочная застекленная	Мебель	Основное	стандартный	ООД, ОП, ПМ
6	Компьютер	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ООД, ОП, ПМ
7	Наглядные пособия (плакаты)	УМК	Специализированное	Печатный вид	ООД, ОП, ПМ

Актовый зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Кафедра	Мебель	Основное	стандартный	
2	Стол компьютерный	Мебель	Основное	стандартный	
3	Кресло п/мягкое	Мебель	Основное	стандартный	
4	Проекционная система с моторизированным экраном	ТС	Специализированное	в соответствии с технической документацией	
5	Акустическая система	ТС	Специализированное	в соответствии с технической документацией	
6	Ноутбук	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	
7	Микшерный пульт	ТС	Специализированное	в соответствии с технической документацией	
8	Усилитель	ТС	Специализированное	в соответствии с технической документацией	
9	Микрофон	ТС	Специализированное	в соответствии с технической документацией	

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	«Решения для автоматизации ресторанного бизнеса iiko»	15	ОП.05 Основы калькуляции и учета ПМ.06 Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения **3**

Примерные требования к проведению демонстрационного экзамена **4**

Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер 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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер 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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер присваивается квалификация: повар↔кондитер.

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной профессии.

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. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ВД 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ВД 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ВД 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ВД 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
По запросу работодателя	
ВД 06. Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	ПМ.06 Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,

	закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	ПК 6.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе
	ПК 6.2 Приготавливать тесто для хлеба, хлебобулочных и мучных изделий, фарши, начинки, отделочные полуфабрикаты различными способами согласно рецептурам

	ПК 6.3 Производить формование тестовых заготовок для хлеба и хлебобулочных изделий вручную
	ПК 6.4 Выпечка и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий
	ПК 6.5 Составлять рецептуры хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием специализированного программного обеспечения

Выпускники, освоившие программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, сдают ГИА в форме в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена профильного уровня.

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.

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 пересдачи государственной итоговой аттестации (описание процедуры подачи апелляции)

Приложения:

План мероприятий по организации проведения демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации выпускников

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2024 г.

Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер является приложением 2 к Рабочей программе воспитания образовательной организации, реализующей программы СПО.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.3. Целевые ориентиры воспитания

43.01.09 Повар, кондитер

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику профессии/специальности
Гражданское воспитание
− понимающий профессиональное значение отрасли, по профессии 43.01.09 Повар, кондитер для социально-экономического и научно-технологического развития страны
− осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни в Свердловской области
Патриотическое воспитание
− осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою профессию 43.01.09 Повар, кондитер
Духовно-нравственное воспитание
− обладающий сформированными представлениями о значении и ценности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики
Эстетическое воспитание
− демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре профессии 43.01.09 Повар, кондитер
− 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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Профессионально-трудовое воспитание
− применяющий знания о нормах выбранной профессии 43.01.09 Повар, кондитер, 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
− стремящийся к распространению исторических знаний, способствующих формированию позитивного отношения к здоровому образу жизни, неприятия вредных привычек
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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер
− принимающий 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 профессии/специальности

Модуль «Образовательная деятельность»

- внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности специальности;
- использование воспитательных возможностей практик для формирования позитивного отношения обучающихся к традиционным духовно-нравственным ценностям российского народа;
- использование воспитательных возможностей курса «Россия – моя история», «Россия, мои горизонты», «Россия, страна возможностей»

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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Модуль «Наставничество»

мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в профессии 43.01.09 Повар, кондитер
организация под руководством наставника социально-значимых проектов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии профессии 43.01.09 Повар, кондитер, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к профессии 43.01.09 Повар, кондитер, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к профессии 43.01.09 Повар, кондитер
размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся с профессией 43.01.09 Повар, кондитер

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, чествование трудовых династий профессии 43.01.09 Повар, кондитер
совместные мероприятия, посвященные Дню профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Модуль «Профилактика и безопасность»

реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с профессией 43.01.09 Повар, кондитер
поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ профессии 43.01.09 Повар, кондите

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в профессию 43.01.09 Повар, кондитер
организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных профессии /специальности: презентации, лекции, акции
реализация социальных проектов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню профессии 43.01.09 Повар, кондитер

участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик
организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры профессии 43.01.09 Повар, кондитер
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.) (при наличии)

привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

3.2. Нормативно-методическое обеспечение

Утверждение и внесение изменений в должностные инструкции педагогических работников по вопросам воспитательной деятельности (при наличии)

приказ о проведении родительского собрания
положение о классном руководстве
положение о кураторе учебных групп
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 (при наличии)

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 профессии/специальности – рейтинги, портфолио и пр. (при наличии)

наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося
участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных с профессией 43.01.09 Повар, кондитер
рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров
реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
успешное освоение образовательных программ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Формы поощрения: объявления благодарности, помещение на доску почета, награждение грамотой, памятным подарком, материальное стимулирование (при наличии)

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 профессии\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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Календарный план воспитательной работы
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
	1. Образовательная деятельность			
1	Лекции	1-4 курсы	В течении учебного года	Преподаватели спец. дисциплин
2	Практическое обучение	1-4 курсы	В течении учебного года	Преподаватели спец. дисциплин
3	Открытые тематические уроки	1-4 курсы	В течении учебного года	Преподаватели спец. дисциплин
4	Практические занятия	1-4 курсы	В течении учебного года	Преподаватели спец. дисциплин
5	Лабораторные занятия	1-4 курсы	В течении учебного года	Преподаватели спец. дисциплин
6	Классные часы в рамках проекта «Разговоры о важном»	1-4 курсы	В течении года	Заместитель директора по ВР, Классные руководители
7	Классные часы «Россия — мои горизонты»	1-4 курсы	В течении года	Заместитель директора по ВР, Классные руководители
8	Организационные линейки	1-4 курсы	В течении года	Заместитель директора по ВР, Классные руководители
9	Торжественная линейка «День знаний»	1 курсы	Сентябрь	Заместитель директора по ВР Советник директора по ВР Педагог-организатор Педагог доп.образования Классные руководители, команда Амбассадоры Профессионалитет.
10	Классный час: «Мои права и обязанности» (ознакомление с Конституцией РФ, Уставом учебного заведения, Правилами внутреннего	1 курсы	Сентябрь	Заместитель директора по ВР, кураторы, классные руководители, педагог-психолог

	распорядка учебного заведения и другими локальными актами образовательной организации.) Анкетирование студентов с целью составления психолого-педагогических характеристик, формирования социального паспорта групп, выявления студентов, склонных к девиантному поведению, организации психолого-педагогического сопровождения.			
11	Классный час "День окончания Второй Мировой войны"	2 курсы	Сентябрь	Преподаватель истории, классные руководители
12	Общероссийская образовательная акция «Всероссийский экономический диктант»	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Заместитель директора по воспитательной работе, преподаватели профессиональных дисциплин
13	Онлайн мастер-класс к Международному дню семьи «Семейный завтрак»	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Ответственный за профориентационную работу, ПЦК технологических дисциплин
14	Онлайн мастер класс «Праздничный ужин ко Дню матери»	абитуриенты, студенты-активисты	Октябрь	Ответственный за профориентационную работу, ПЦК технологических дисциплин
15	Участие в Большом этнографическом диктанте	Обучающиеся всех курсов	Ноябрь	классные руководители, педагог-организатор
16	Международный конкурс «Калейдоскоп профессий»	Абитуриенты, студенты-активисты	Ноябрь	ПЦК технологических дисциплин ПЦК товароведения, маркетинга и менеджмента Ответственный за профориентационную работу
17	Онлайн мастер класс «Закуски праздничного стола: Что любит Дед Мороз?»	абитуриенты, студенты-активисты	Ноябрь	Ответственный за профориентационную работу, ПЦК технологических дисциплин
18	Квест "Конституция РФ"	Обучающиеся всех курсов	Декабрь	Педагог-организатор, председатель предметной цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин, преподаватели учебного предмета

				"Обществознание"
19	День Героев Отечества: виртуальная выставка, галерея портретов: «Мои родственники в дни Великой Отечественной войны»; Онлайн-экскурсия по Городам-героям https://clck.ru/RADAD	Обучающиеся всех курсов, члены студенческого исторического общества	Декабрь	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор, классные руководители
20	Урок мужества "Героев помним имена" совместно с фондом ветеранов "Россы-Урал"	Обучающиеся всех курсов	Декабрь	Руководитель физического воспитания, педагог-организатор
21	Онлайн мастер класс «Новогодний стол»	абитуриенты, студенты-активисты	Декабрь	Ответственный за профориентационную работу, ПЦК технологических дисциплин
22	Участие в городских, районных, областных мероприятиях, посвященных распространению цифровой грамотности среди местного населения с привлечением обучающихся колледжа, участие в проектах: "Россия - страна возможностей"	Обучающиеся всех курсов	Январь	Заместитель директора по воспитательной работе, председатели предметно-цикловых комиссий, преподаватели информатики, классные руководители
23	Участие в городских, районных, областных мероприятиях, посвященных распространению цифровой грамотности среди местного населения с привлечением обучающихся колледжа, участие в проектах: "Большая перемена"	Обучающиеся всех курсов	Январь	Заместитель директора по воспитательной работе, председатели предметно-цикловых комиссий, преподаватели информатики, классные руководители
24	Классные часы "День воссоединения Крыма с Россией".	Обучающиеся всех курсов	Март	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог – организатор, классные руководители
25	Онлайн мастер класс «Десерты к 8 марта»	Обучающиеся всех курсов	Март	Ответственный за профориентационную работу, ПЦК технологических дисциплин
	Онлайн мастер класс «Здоровое питание – здоровье нации»	абитуриенты, студенты-активисты	Апрель	Ответственный за профориентационную работу, ПЦК

				технологических дисциплин
26	Квиз по истории космонавтики	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Заместитель директора, курирующий воспитание, педагог-организатор, классные руководители
27	Участие в акции Международный исторический «Диктант победы»	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Заместитель директора по воспитательной работе, преподаватели учебного предмета «История»
28	Участие в городских, районных, областных мероприятиях патриотической направленности. Экскурсии в музеи боевой славы	Обучающиеся 1 курса	Май	Заместитель директора, курирующий воспитание, педагог-организатор, классные руководители
29	Вручение дипломов	Обучающиеся выпускных курсов	Июнь	Заведующие отделением
30	Утверждение состава комиссий по приему демонстрационных экзаменов и экзаменов квалификационных у студентов дневного и заочного отделений	Обучающиеся выпускных курсов	Июнь	Руководители отдела производственной практики, председатели ПЦК
	2. Кураторство			
1	Классные часы в рамках проекта «Разговоры о важном»	1-4 курсы	В течении года	Заместитель директора по ВР, Классные руководители
2	Классные часы «Россия — мои горизонты»	1-4 курсы	В течении года	Заместитель директора по ВР, Классные руководители
3	Выборы старост и заместителей старост по группам	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Классные руководители
4	Спортивно-оздоровительное мероприятие «День Первокурсника»	1 курсы	Сентябрь	Педагог-организатор Педагог доп.образования Классные руководители Студенческий совет Кураторы Старосты Амбассадоры Профессионалитета
5	Проведение классных часов, посвященных Международному дню борьбы с коррупцией (9 декабря)	Обучающиеся всех курсов	Декабрь	Зам. директора по ВР, классные руководители

6	Проведение месячника посвященного Дню защитника Отечества: Проведение классных часов на заданную тему	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Зам. директора по ВР, педагог-организатор Кл. руководители
7	Проведение месячника посвященного Дню защитника Отечества: Конкурс на лучшую тематическую газету	Обучающиеся всех курсов	Февраль	педагог-организатор Кл. руководители
8	Проведение месячника посвященного Дню защитника Отечества: Акция «Милосердие»	Обучающиеся всех курсов	Февраль	педагог-организатор Кл. руководители
9	Проведение месячника посвященного Дню защитника Отечества: Уроки мужества	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Преподаватель-организатор ОБЖ, Руководитель физ.воспитания Кл. руководители
10	Классный час на тему: «День России»	Обучающиеся всех курсов	Июнь	Классные руководители
	3. Наставничество			
1	День наставника профессии/специальности «Мастерская наставника»	Обучающиеся всех курсов	Октябрь, январь	Зам. директора по ВР Советник директора по воспитанию Педагог-организатор Педагог доп.образования
2	Обучение/тренинги старост. Обучение в рамках программы наставничества. Командообразование.	Обучающиеся всех курсов	В течении года	Педагог-организатор Педагог-психолог Педагог доп.образования Руководитель сектора куратора и старост Амбассадоры Профессионалитета
	4. Основные воспитательные мероприятия			
1	Организация работы спортивных секций. Вовлечение обучающихся в работу дополнительных общеобразовательных программ: Волейбол Баскетбол Футбол Стрелковый тир (юноши) Стрелковый тир (девушки) Шахматы Шахматы (общежитие) Настольный теннис Легкая атлетика	Обучающиеся всех курсов	В течении года	Руководитель физического воспитания, преподаватели физической культуры

	Силовая гимнастика Бачата style (соло) Бачата style (пары)			
2	Организация воспитательной работы со студентам, проживающими в общежитии: - проведение лекций и бесед в общежитии техникума по вопросам конституционного, административного, уголовного права; - проведение правового лектория для студентов групп нового набора по теме «Юридическая ответственность»; - рейды по проверке санитарного состояния комнат; - встречи с врачом психологом и наркологом; - общее собрание по правилам техники безопасности, правилам внутреннего распорядка в общежитии	Обучающиеся всех курсов	В течении года	Воспитатель общежития, классные руководители
3	Организация воспитательной работы со студентам, проживающими в общежитии: - рейды по проверке санитарного состояния комнат; - встречи с педагогом-психологом;	Обучающиеся всех курсов	В течении года	Воспитатель общежития, классные руководители
4	Занятия в спортивных секциях, кружках, творческих коллективах в рамках дополнительных общеразвивающих программ	Обучающиеся всех курсов	В течении года	Заместитель директора по воспитательной работе, руководители ДОПов, педагог-организатор
5	Сдача норм ГТО	Обучающиеся всех курсов	В течении года	Руководитель физического воспитания, преподаватели физкультуры
6	Легкоатлетический кросс	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Руководитель физического воспитания, преподаватели физкультуры
7	Первенство по мини-футболу	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Руководитель физического воспитания, преподаватели физкультуры
8	День Учителя: праздничный концерт, подготовленный силами обучающихся	Обучающиеся участники праздничного концерта,	Октябрь	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог дополнительного

		преподаватели и администрация ПОО		образования, члены Студенческого совета, педагог-организатор
9	Мероприятия, посвященные Дню СПО	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог дополнительного образования, члены Студенческого совета, педагог-организатор
10	Репетиционный период проекта «СПО в Лицах. Екатеринбург»	Обучающиеся всех ПОО г. Екатеринбурга, желающие принять участие в проекте	Октябрь	Заместитель директора по воспитательной работе, Студенческий совет
11	Концертная программа посвященная празднику «День народного единства»	Обучающиеся всех курсов, преподаватели, ветераны техникума	Ноябрь	Педагог-организатор, Педагог доп.образования, Студенческий совет Амбассадоры Профессионалитета
12	Итоговое мероприятие проекта «СПО в Лицах. Екатеринбург»	Обучающиеся всех ПОО г. Екатеринбурга, желающие принять участие в проекте	Ноябрь	Заместитель директора по воспитательной работе, Студенческий совет
13	Запуск и начало сбора заявок на областной студенческий творческий фестиваль "Талант-Шоу"	Обучающиеся всех курсов СПО Свердловской области, желающие принять участие в проекте	Декабрь	Зам. директора по ВР, Педагог-организатор, Педагог доп.образования, Студенческий совет Амбассадоры Профессионалитета
14	Областной студенческий творческий фестиваль "Талант-Шоу"	Обучающиеся всех курсов	Январь	Зам. директора по ВР, Педагог-организатор, Педагог доп.образования, Студенческий совет
15	Организация праздника, посвященного Дню всех влюбленных	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Студенческий совет Кураторы Старосты Амбассадоры Профессионалитета

16	Проведение месячника посвященного Дню защитника Отечества: Военно-спортивная игра «А, ну-ка парни!», посвященное Дню Защитника Отечества	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Заместитель директора, курирующий воспитание, преподаватели физкультуры, классные руководители
17	Городские соревнования по пулевой стрельбе	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Руководитель физического воспитания
18	Лыжня России 2025	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Руководитель физического воспитания
19	Проведение месячника посвященного Дню защитника Отечества: Участие в мероприятиях сектора по молодежной политике Ленинского района	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Зам. директора по ВР, педагог-организатор Руководитель ОБЖ, Руководитель физ.воспитания Кл. руководители
20	Концертная программ посвященная празднику «Международному женскому дню»	Обучающиеся всех курсов	Март	Педагог-организатор, Педагог доп.образования, Студенческий совет
21	Спортивно-оздоровительное мероприятие «Масленицу провожай -Весну встречай»»	1 курсы	Март	Педагог-организатор Педагог доп.образования Классные руководители Студенческий совет Кураторы
22	Подготовка и реализация проекта «Чтобы помнили…»	Обучающиеся всех курсов	Май	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, кл.руководители
23	Участие в митинге, посвященном празднику Весны и Труда.	Обучающиеся всех курсов	Май	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, кл.руководители
24	Участие в городских мероприятиях, посвященных празднованию Дня Победы: возложение цветов; участие в акции "Бессмертный полк" и др.	Обучающиеся всех курсов	Май	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор, классные руководители
25	Торжественный концерт для ветеранов техникума, посвященный Дню Победы	Обучающиеся всех курсов	Май	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, педагог доп. образования
26	Конкурс тематических газет, посвященных Дню Победы	Обучающиеся всех курсов	Май	Зам. директора по ВР, педагог-организатор

27	День памяти и скорби -день начала Великой Отечественной Войны	Обучающиеся всех курсов	Июнь	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор
28	День молодежи	Обучающиеся всех курсов	Июнь	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор Амбассадоры Профессионалитет
	5. Организация предметно-пространственной среды			
1	Организация субботников в рамках акции «Зеленая весна»: Уборка территории техникума от природного и бытового мусора	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Зам. директора по ВР Зам. директора по АХЧ
	6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)			
1	Родительское собрание: предмет обсуждения - качество освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы	Родители и законные представители обучающихся первых курсов	Сентябрь	Директор, Заместитель директора, курирующий воспитание, заместитель директора, курирующий учебный процесс, классные руководители.
2	Разработка и распространение методических и информационных материалов по антикоррупционному просвещению студентов и родителей	Обучающиеся всех курсов	В течении года	Зам. директора по ВР, Председатель комиссии по противодействию коррупции
	7. Самоуправление			
1	Сборы Студенческого Совета	Обучающиеся всех курсов	В течении года	Студенческий Совет Амбассадоры Профессионалитета Педагог-организатор
2	Собрание желающих студентов вступить в Студенческий совет	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Студенческий Совет
3	Обучение/тренинги старост. Обучение в рамках программы наставничества. Командообразование.	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Педагог-организатор Педагог-психолог Педагог доп.образования Руководитель сектора куратора и старост Амбассадоры Профессионалитета
4	Отчетно-перевыборная конференция Студенческого	Члены Студенческого	Сентябрь	Заместитель директора по воспитательной

	совета. Выбор Президиума Студенческого совета	совета, заинтересованные обучающиеся, по три делигированных обучающихся от группы		работе, педагог дополнительного образования, Председатель Студенческого совета
5	«Твоя активная позиция» - цикл встреч с администрацией колледжа. Час директора	Обучающиеся всех курсов	Ноябрь	Педагог-организатор, Педагог доп.образования, Студенческий совет Амбассадоры Профессионалитета
6	Тренинг на коммуникацию: "Студент - преподаватель"	Студенческий совет, преподаватели	Январь	Заместитель директора по воспитательной работе, председатель студенческого совета Амбассадоры Профессионалитета
7	Студенческая конференция по утверждению состава Студенческого Совета	Члены Студенческого актива, заинтересованные обучающиеся, по три делигированных обучающихся от группы	Январь	Студенческий Совет
8	Набор кураторов среди обучающихся для групп нового набора на учебный год и обучающие тренинги для них	Обучающиеся всех курсов	Май-август	Зам. директора по ВР Педагог-организатор Руководитель сектора куратора и старост Отличившиеся за прошлый учебный год кураторы
9	Школа кураторов: Обучение в рамках программа наставничества Приглашение специалистов с практикой наставничества: представители пед. отрядов, опытные вожатые, кураторы-выпускники Командообразование	Обучающиеся всех курсов	Май, июнь, август	Педагог-организатор Педагог-психолог Педагог доп.образования Руководитель сектора куратора и старост Амбассадоры Профессионалитета
	8. Профилактика и безопасность			
1	Профилактическая работа с несовершеннолетними учащимися, состоящими на различных видах учёта.	Обучающиеся всех курсов	В течении года	Зам. директора по ВР, социальный педагог, педагог-психолог, заведующие отделением,

				классные руководители
2	Профилактическая работа с несовершеннолетними учащимися, состоящими на различных видах учёта.	Обучающиеся всех курсов	В течении года	Зам. директора по ВР, социальный педагог, педагог-психолог, заведующие отделением, классные руководители
3	Организация работы со студентами, уклоняющимися от учебы.	Обучающиеся всех курсов	В течении года	заведующие отделением, классные руководители, социальный педагог
4	Беседы, направленные на снижение количества преступлений, связанных с хищением имущества из торгово-развлекательных центров.	Обучающиеся всех курсов	В течении года	Зам. директора по ВР. Педагог-организатор, классные руководители, социальный педагог
5	Онлайн флешмоб, посвященный Дню солидарности в борьбе с терроризмом.	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Преподаватели ОБЖ и БЖД, педагог доп. образования, студенческий совет
6	Проведение командно-штабной тренировки	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Начальник штаба ГО и ЧС, Преподаватель-организатор БЖД
7	Проведение командно-штабной тренировки на территория общежития	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Начальник штаба ГО и ЧС, Преподаватель-организатор БЖД
8	Неделя здорового образа жизни: 1. Беседы студентов с представителями органов профилактики. 2. Спортивно-оздоровительные мероприятия. 3. Флешмоб "День броколли"	Обучающиеся 2,3 курса	Сентябрь	Руководитель физ. воспитания, педагог-организатор, классные руководители, медицинский работник, представители работников
9	Правовые часы "Я - гражданин России" с участием работников правоохранительных органов, правозащитников и др.(примерная тематика): - Правонарушения и виды административной ответственности, уголовная ответственность за некоторые преступления; - Молодежный экстремизм сегодня: ксенофобия, экстремизм в молодежной среде, противодействие экстремисткой деятельности в	Обучающиеся всех курсов	Январь	Заместитель директора по воспитательной работе, социальный педагог

	соответствии с законом Российской Федерации			
10	Тренировка по изготовлению простейших средств защиты органов дыхания	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Начальник штаба ГО и ЧС, Преподаватель-организатор БЖД
11	Проведение командно-штабной тренировки на территория общежития	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Начальник штаба ГО и ЧС, Преподаватель-организатор БЖД
12	Военные сборы	Юноши предвыпускных курсов	Июнь	Руководитель ГО и ЧС, преподаватель-организатор ОБЖ
	9. Социальное партнерство и участие работодателей			
1	Организация экскурсий на предприятия социальных партнеров для групп нового набора, в том числе поступивших на базе основного общего образования с учетом ФП «Профессионалитет»	Обучающиеся первых курсов	В течении года	Руководители отделов производственной практики, председатели ПЦК, классные руководители, наставники
2	Организация на площадке техникума и базовых предприятиях встречи с представителями работодателей, в том числе с выпускниками техникума, студентами старших курсов с целью повышения интереса к будущей специальности/профессии с учетом ФП «Профессионалитет»	Обучающиеся первых курсов	В течении года	Руководители отделов производственной практики, председатели ПЦК, классные руководители, наставники
3	Проведение анкетирования работодателей-социальных партнеров с целью оценки сформированности общих и профессиональных компетенций у студентов, их готовности к профессиональной деятельности с учетом ФП «Профессионалитет»	Обучающиеся всех курсов	В течении года	Руководитель отдела производственной практики, наставники
	10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство			

1	Гигиеническое обучение и сдача зачета по санитарному минимуму у студентов, впервые выходящих на практику	Обучающиеся всех курсов, выходящие на прохождение учебной и производственной практики	В течении года	Руководители отдела производственной практики, специалист по охране труда
2	Прохождение учебной и производственной практики	Обучающиеся всех курсов, выходящие на прохождение учебной и производственной практики	В течении года	Руководитель отдела производственной практики
3	В рамках работы ЦСТВ мониторинг трудоустройства выпускников, формирование и актуализация информационной системы баз данных вакансий работодателей; содействие трудоустройству выпускников и студентов.	Выпускники	В течении года	Руководители отделов производственной практики, председатели ПЦК, классные руководители
4	Встречи с сотрудниками муниципального учреждения «Центр социального обслуживания молодёжи»	Обучающиеся всех курсов	В течении года	педагог-организатор
5	«Профи-дебют: масштаб – город»	Абитуриенты, студенты-активисты	Ноябрь	Ответственный за профориентационную работу
6	День открытых дверей с учетом ФП «Профессионалитет»	Абитуриенты, актив студенческого совета, активисты	Февраль, март, апрель, май	Ответственный за профориентационную работу
7	День открытых дверей	Абитуриенты, актив студенческого совета, активисты	Февраль, март, апрель, май	Ответственный за профориентационную работу

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 профессии/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.рф;

Всероссийский студенческий союз https://rosstudent.ru/;

Институт развития профессионального образования https://firpo.ru/

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

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

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