



Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки специалистов среднего звена

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код и наименование в соответствии с ФГОС

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Одобрено на заседании педагогического
совета:**

протокол № 5 от 27.06.2024 г.

**Утверждено Приказом
ГАПОУ СО «НТТЭК»**

приказ № 159-п от 27.06.2024 г.

Директор  Н.М.Мякишева

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

Директор  Р.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 специальности разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1565);

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»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 г. № 115н «Об утверждении профессионального стандарта 33.013 Официант, бармен»;

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», 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»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 г. № 115н «Об утверждении профессионального стандарта 33.013 Официант, бармен»	
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 № 1565	
Квалификация (-и) выпускника	Специалист по поварскому и кондитерскому делу	
в т.ч. дополнительные квалификации	16675 Повар 3-го разряда 16399 Официант 3-го разряда	
Направленности (при наличии)	-	
Нормативный срок реализации на базе ООО	3 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	5940 академических часов	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	3 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	5940 академических часов	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	4614	3236
Общеобразовательный цикл	1476	700
ОГСЭ, ЕН	498	318
общепрофессиональный цикл	516	230
профессиональный цикл	2692	1988
в т.ч. практика:	1620	1620
- учебная	144	144
- производственная	1332	1332
- преддипломная	144	144

Вариативная часть образовательной программы	1110	286
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	520	286
ОП.10 Предпринимательская деятельность	42	20
ОП.11 Контроль качества приготовления кулинарной продукции	42	20
ОП.12 Социальное питание	42	20
ОП.13 Метрология и стандартизация	54	28
ОП.14 Технология трудоустройства	54	20
ОП.15 Основы бухгалтерского учета и калькуляция	40	20
ОП.16 Национальная кухня	54	32
ПМ.08ц Выполнение работ по профессии 16399«Официант»	192	126
ГИА в форме демонстрационного экзамена защиты дипломного проекта (работы)	216	
Всего	4464	2822

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

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

3.2. Профессиональные стандарты

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/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
			С Организация и контроль текущей	С/01.5 Организация обеспечения бригады

			деятельности бригады поваров	поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом С/02.5 Организация работы бригады поваров
			Д Управление текущей деятельностью кухни организации питания	Д/02.6 Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания
2	33.010 Профессиональный стандарт «Кондитер»	Приказ Минтруда России от 07.09.2015 № 597н	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
			С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	С/01.5 Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом С/02.5 Организация работы бригады кондитеров С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров
			Д Управление текущей деятельностью кухни организации питания	Д/01.6 Планирование процессов кухни, основного производства организации питания
3	33.014 Профессиональный стандарт «Пекарь»	Приказ Минтруда России от 01.12.2015 № 914н	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
			С Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	С/01.5 Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря

4	33.013 Профессиональный стандарт «Официант, бармен»	Приказ Минтруда России от 09.03.2022 № 115н	А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	А/01.3 Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос и доставку в организации питания А/02.3 Обслуживание гостей в холле организации питания А/03.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания
			В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания В/04.4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий В/05.4 Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы
			С Руководство деятельностью официантов, барменов по обслуживанию гостей организации питания	С/02.5 Организация работы бригады официантов/барменов

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд,	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных

кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
Выполнение работ по профессии «16675 Повар»	Выполнение работ по профессии «16675 Повар»
Выполнение работ по профессии «16399 Официант»	Выполнение работ по профессии 16399 «Официант»

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
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой	Умения:
		определять задачи для поиска информации
		определять необходимые источники информации

	для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Знания:</p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p>Умения:</p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания:</p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Умения:</p> <p>организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания:</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности</p> <p>основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Умения:</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания:</p> <p>особенности социального и культурного контекста</p> <p>правила оформления документов и построения устных сообщений</p>

ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения:
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		значимость профессиональной деятельности по специальности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения:
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		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 специальности
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
основы здорового образа жизни		

		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии профессиональной деятельности.	Умения:
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение
		Знания:
		современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения:
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности
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 компетенций	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Навыки:
		выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
		обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы
		осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности
		упаковки и хранения полуфабрикатов
		Умения:
		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
		составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом
		оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
		распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды,

		сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
		обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы
		демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара
		обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов
		системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ
		санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)
		методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов
		способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними
		последовательность выполнения технологических операций
		требования к личной гигиене персонала при подготовке

		производственного инвентаря и кухонной посуды
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения
		чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
		правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и
		продуктов
		виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и
		их назначение
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>		Навыки:
		выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности
		осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности
		обеспечения ресурсосбережения
		Умения:
		выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		распознавать недоброкачественные продукты
		контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов
		определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение
		контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения
	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию	
	контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение	

		различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП)
		контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении
		способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи
		формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Навыки:
		выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

		оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей
		владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде
		проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос
		осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос
		выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов
		соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании)
		применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом

		правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды	
		способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов	
		техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов	
		правила складирования упакованных полуфабрикатов	
		требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов	
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Навыки:	
		выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
		ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.	
		Умения:	
		выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
		выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции	
		соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов	
		выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки	
		комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции	
проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры			
изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья			

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

оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
		обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		Умения:
		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
		контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства
		составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения
		распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте		
контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы		

		демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)
		методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов
		способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
		правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов

		<p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента</p> <p>осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке</p> <p>обеспечивать безопасность готовых супов</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять</p>

		исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		контролировать температуру подачи супов
		организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов
		вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		консультировать потребителей
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента
		правила разработки или адаптации рецептов с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента
		правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного

		ассортимента
<p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>		способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения
		Навыки:
		приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
		Умения:
		выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.	
	организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции	

		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		обеспечивать безопасность готовых соусов
		определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		контролировать температуру подачи соусов
		организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость соусов
		вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		консультировать потребителей
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов

		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов
		варианты подбора пряностей и приправ
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента
		температура подачи соусов сложного ассортимента
		правила разогревания охлажденных, замороженных соусов
		требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов
правила и техники общения, ориентированные на потребителя		
базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке		
ПК 2.4	Навыки:	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых,	

к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Умения:
	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т. д.	
организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из	

		овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
		определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
		сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
		организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
		вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		консультировать потребителей
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:

		<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.5</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>

		<p>потребителей, видов и форм обслуживания контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>
		<p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</p>
		<p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом</p>
		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p>
		<p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</p>
		<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания</p>
		<p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.</p>
		<p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции</p>
		<p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке</p>
		<p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки</p>
		<p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</p>
		<p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять</p>

		исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		консультировать потребителей
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки

		варианты подбора пряностей и приправ
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.6	Навыки:

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>Умения:</p>
	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве</p>
	<p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>
	<p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>
	<p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом</p>
	<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p>
	<p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>
	<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания</p>
<p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.</p>	
<p>организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с</p>	

		рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		консультировать потребителей
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к

		презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		варианты подбора пряностей и приправ
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи

		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос
		методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя
	<p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки:</p>
		выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		<p>Умения:</p>
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи,

		кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
		организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания

	контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции
	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи
	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
	консультировать потребителей
	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
	Знания:
	процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
	характеристика региональных видов сырья, продуктов
	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	варианты подбора пряностей и приправ
	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного

		производства и варианты их использования
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8	Навыки:

<p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнения разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>ведения расчетов с потребителем</p>
	<p>Умения:</p>
	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции</p>
	<p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов</p>
	<p>выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки</p>
	<p>комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции</p>
	<p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры</p>
	<p>изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания</p>
	<p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении</p>
	<p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры</p>
<p>представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные</p>	

		<p>изделия, закуски, разработанную документацию) руководству</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p>Знания:</p> <p>процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее)</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам</p> <p>правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	<p>ПК 3.1</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов,</p>

с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	Умения:
	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности
	контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства
	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения
	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы
	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара
контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	
Знания:	

		<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p> <p>последовательность выполнения технологических операций</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств</p> <p>правила утилизации непищевых отходов</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 3.2</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

		<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>
		<p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента</p>
		<p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом</p>
		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p>
		<p>использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента</p>
		<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания</p>
		<p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т. д.</p>
		<p>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции</p>
		<p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке</p>
		<p>обеспечивать безопасность готовых соусов</p>
		<p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента</p>
		<p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию</p>
		<p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование,</p>

		оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок
		организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок
		вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок
		варианты подбора пряностей и приправ
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций

		<p>современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства</p> <p>техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента</p> <p>температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента</p> <p>требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>

		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
		организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		обеспечивать безопасность готовых салатов
		определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		контролировать температуру подачи салатов

		организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов
		вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		консультировать потребителей
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов
		варианты подбора пряностей и приправ
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		современные, инновационные методы приготовления салатов сложного

		ассортимента
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента
		требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки:
		приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов,

		входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
		организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок
		определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок
		сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок
		организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом

		требований к безопасности готовой продукции
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок
		вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		консультировать потребителей
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок
		варианты подбора пряностей и приправ
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций

		современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента		
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента		
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства		
		техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи		
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос		
		методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента		
		температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента		
		правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок		
		требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента		
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок		
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя		
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке		
		ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки:	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве			

		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т. д.
		организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять

		исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		консультировать потребителей
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		характеристика региональных видов сырья, продуктов

		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		варианты подбора пряностей и приправ
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного

		водного сырья сложного ассортимента
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	<p>ПК 3.6</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки:</p>
		<p>выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
		<p>Умения:</p>
		<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
		<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве</p>
		<p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>
		<p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>
		<p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом</p>
		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p>
		<p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента</p>
		<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания</p>
		<p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с</p>

		<p>особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т. д.</p>
		<p>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции</p>
		<p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке</p>
		<p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>
		<p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>
		<p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию</p>
		<p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения</p>
		<p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>
		<p>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания</p>
		<p>контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>
		<p>организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
		<p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>
		<p>вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи</p>

		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		консультировать потребителей
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		варианты подбора пряностей и приправ
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	<p>ПК 3.7</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых,</p>

		региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции
		соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
		выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки
		комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции
		проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры
		изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении
		оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству
		проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания:
		знать процессы разработки, адаптации рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее)
		современное высокотехнологичное оборудование и способы его

		<p>применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами</p> <p>правила организации проработки рецептур</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам</p> <p>правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности</p> <p>контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их</p>

		<p>квалификацией</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p> <p>последовательность выполнения технологических операций</p>
--	--	--

		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
		правила утилизации непищевых отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки:
		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов

		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
		организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции
		определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты
		оценивать качество органолептическим способом
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов
		сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		контролировать температуру подачи холодных десертов
		организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции
		охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)
		рассчитывать стоимость холодных десертов

		вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		консультировать потребителей
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов
		варианты подбора пряностей и приправ
		ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента

		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства
		техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос
		методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента
		температура подачи холодных десертов сложного ассортимента
		требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента
		правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента
		правила общения с потребителями
		базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	<p>ПК 4.3</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>

		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
		организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления
		обеспечивать безопасность готовой продукции
		определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты
		оценивать качество органолептическим способом
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов
		сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания

		контролировать температуру подачи горячих десертов
		организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции
		охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)
		рассчитывать стоимость горячих десертов
		вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		консультировать потребителей
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов
		варианты подбора пряностей и приправ
		ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования
		правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации

		<p>десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p> <p>температура подачи горячих десертов сложного ассортимента</p> <p>требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента</p> <p>правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 4.4</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с</p>

		<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
		<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве</p>
		<p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>
		<p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков</p>
		<p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом</p>
		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p>
		<p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания</p>
		<p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т. д.</p>
		<p>организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции</p>
		<p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p>
		<p>обеспечивать безопасность готовой продукции</p>
		<p>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки</p>
		<p>оценивать качество органолептическим способом</p>
		<p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять</p>

		исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков
		сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		контролировать температуру подачи холодных напитков
		организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции
		охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)
		рассчитывать стоимость холодных напитков
		вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		консультировать потребителей
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных

	напитков сложного ассортимента
	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков
	варианты подбора пряностей и приправ
	ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования
	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета
	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
	современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента
	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента
	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
	техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи
	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
	методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента
	температура подачи холодных напитков сложного ассортимента
	требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента
	правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента
	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
ПК 4.5 Осуществлять приготовление,	Навыки: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к

<p>творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>Умения:</p>
	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве</p>
	<p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>
	<p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков</p>
	<p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом</p>
	<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p>
	<p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков</p>
	<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания</p>
<p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.</p>	
<p>организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p>	

		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления
		обеспечивать безопасность готовой продукции
		определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки
		оценивать качество органолептическим способом
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков
		сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		контролировать температуру подачи горячих напитков
		организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции
		охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)
		рассчитывать стоимость горячих напитков
		вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		консультировать потребителей
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания:
		процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним

		характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков
		варианты подбора пряностей и приправ
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента
		температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя

	<p>ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p> <p>Навыки: выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p>Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов</p> <p>выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки</p> <p>комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры</p> <p>изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры</p> <p>представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой</p>
--	---	--

		<p>рецептуры</p> <p>Знания:</p> <p>процессы разработки, адаптации и презентации рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее)</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептов</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам</p> <p>правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 5.1</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Умения:</p>

		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		оценивать наличие ресурсов
		составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом
		оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
		распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования
		разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы
		демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря
		контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
		контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ
		санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными

		факторами (система ХАССП)
		методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными
		важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции
		способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности
		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
		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
		виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки
		способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Умения:		
	выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	

		оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение до момента использования
		выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил
		распознавать недоброкачественные продукты
		контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов
		контролировать ротацию продуктов
		оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)
		контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
		контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа
		контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода

		отделочных полуфабрикатов
		определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления
		доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры)
		соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости
		выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду
		проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием
		контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения
		Знания:
		процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов
		температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ
требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов		
ПК 5.3	Навыки:	
Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	

<p>праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p>
	<p>Умения:</p>
	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>
	<p>организовывать их хранение до момента использования</p>
	<p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил</p>
	<p>распознавать недоброкачественные продукты</p>
	<p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой</p>
	<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p>
	<p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p>
	<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов</p>
	<p>контролировать ротацию продуктов</p>
	<p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p>
	<p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)</p>
<p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p>	
<p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида</p>	

		и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа
		контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
		доводить тесто до определенной консистенции
		определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий
		соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости
		выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду
		проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции
		контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)
		контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и

		<p>праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности</p>
		<p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования</p>
		<p>рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p>
		<p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
		<p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания</p>
		<p>температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p>
		<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p>
		<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p>
		<p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ</p>
		<p>техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи</p>
		<p>виды, назначение столовой посуды для отпуски с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуски на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p>

		методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
	<p>ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение до момента использования выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил распознавать недоброкачественные продукты контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов контролировать ротацию продуктов оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для</p>

		приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)
		контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
		контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа
		контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		доводить тесто до определенной консистенции
		определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий
		соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости
		выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно

		использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду
		проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции
		контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)
		контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности
		контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования
		рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания
		температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ
		техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания
	<p>ПК 5.5</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки:</p>
		выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		<p>Умения:</p>
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение до момента использования
		выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил
		распознавать недоброкачественные продукты
		контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами

		закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов
		контролировать ротацию продуктов
		оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)
		контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
		контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа
		контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		доводить тесто до определенной консистенции
		определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формирования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий
		соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости
		выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду
		проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции
		контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)
		контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности
		контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования
		рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания
		температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

		<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
		<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p>
		<p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ</p>
		<p>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи</p>
		<p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
		<p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
		<p>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
		<p>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
	<p>ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>Навыки: выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей ведения расчетов, оформления результатов проработки</p> <p>Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом</p>

		способа последующей термической обработки
		комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции
		проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
		изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания
		рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении
		оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры
		представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству
		проводить мастер-класс для представления
		Знания:
		процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
		наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления
		современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения
		принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
		правила организации проработки рецептур
		правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
		правила расчета себестоимости

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

		потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню
		анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню
		Знания:
		ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики
		классификация организаций питания
		стиль ресторанного меню
		взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню
		названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке
		ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню
		основные типы меню, применяемые в настоящее время
		принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню
		сезонность кухни и ресторанного меню
		основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков
		примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе
		правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства
		методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания
		правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий
		возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

		системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания
	ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Навыки:
		выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
		координации деятельности подчиненного персонала
		Умения:
		выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания
		составлять графики работы с учетом потребности организации питания
		управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала
		предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины
		рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции
		вести утвержденную учетно-отчетную документацию
		Знания:
		знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
		дисциплинарные процедуры в организации питания
		методы эффективного планирования работы бригады/команды
		методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы
		методы эффективной организации работы бригады/команды
	способы получения информации о работе бригады/команды со стороны	
	способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды	
	личные обязанности и ответственность бригадира на производстве	
	принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени	

		правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира
		нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира
		структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства
		методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде
		психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
	ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение подчиненного персонала деятельности	Навыки:
		выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала
		контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов
		проведение инвентаризации запасов
		Умения:
		выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
		взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения
		оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов
		рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности
		определять потребность для выполнения производственной программы
		контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения
		проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов
		составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
		Знания:
		требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания
		назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования
		изменения, происходящие в продуктах при и хранении

		сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов
		возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие)
		причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее)
		способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности
		графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию
		методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве
		процедура и правила инвентаризации запасов продуктов
		порядок списания продуктов (потерь при хранении)
		современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
		ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала	
	планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)	
	Умения:	
	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли	
	определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков	
	органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции	
	определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства	

		организовывать рабочие места различных зон кухни
		оценивать работу подчиненного персонала
		Знания:
		формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала
		особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана
		отраслевые стандарты
		правила внутреннего трудового распорядка ресторана
		правила, нормативы учета рабочего времени персонала
		стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011
		классификацию организаций питания
		структуру организации питания
		принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации
		правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания
		правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни
		методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей
		схемы, правила проведения производственного контроля
		основные производственные показатели подразделения организации питания
		правила первичного документооборота, учета и отчетности
		формы документов, порядок их заполнения
		контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции
		современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства
		правила составления графиков выхода на работу

ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	Навыки:
	выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
	оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
	Умения:
	анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения
	выбирать методы обучения, инструктирования
	составлять программу обучения
	оценивать результаты обучения
	координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения
	объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции
	проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов
	Знания:
	знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников)
	способы и формы инструктирования персонала
	формы и методы профессионального обучения на рабочем месте
	виды инструктажей, их назначение
	роль наставничества в обучении на рабочем месте
	методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации
личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения	
правила составления программ обучения	
способы и формы оценки результатов обучения персонала	
методики обучения в процессе трудовой деятельности	

		<p>принципы организации тренингов, мастерклассов, тематических инструктажей, дегустаций блюд</p> <p>законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания</p> <p>современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения</p>
Выполнение работ по профессии «Повар»	ПК 7.1. Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы	<p>Навыки:</p> <p>подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы с костным скелетом, четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины и птицы для приготовления простых и основных блюд;</p> <p>хранения подготовленных полуфабрикатов</p> <p>Умения:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы для приготовления простых и основных блюд;</p> <p>обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении подготовленных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент полуфабрикатов из традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы, для простых и основных блюд;</p> <p>виды традиционных овощей и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;</p> <p>виды рыб и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;</p> <p>основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины, тушек домашней птицы;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы;</p> <p>методы обработки и подготовки традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд;</p>

		<p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, рыбы, мяса, домашней птицы;</p>
		<p>способы минимизации отходов при подготовке традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд;</p>
		<p>правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы;</p>
		<p>требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в охлажденном и замороженном виде;</p>
	<p>ПК 7.2. Готовить основные горячие и холодные супы</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовления супов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>сервировки и оформления супов;</p> <p>хранения супов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности</p> <p>Умения:</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении супов;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении супов;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовых супов;</p> <p>обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении супов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент супов;</p> <p>требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных супов;</p> <p>основные критерии оценки качества готовых супов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления супов;</p>

		технологии приготовления супов;	
		органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству супов;	
		методы сервировки и подачи супов;	
		варианты оформления простых и основных супов;	
		температуру подачи простых и основных супов;	
		требования к безопасности приготовления и хранения готовых супов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности	
	ПК 7.3. Готовить основные горячие и холодные соусы	Навыки:	приготовления основных горячих и холодных соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
			сервировки и оформления основных горячих и холодных соусов;
			хранения основных горячих и холодных соусов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
		Умения:	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении основных горячих и холодных соусов;
			выбирать температурный режим при подаче и хранении основных горячих и холодных соусов;
			оценивать качество и безопасность готовых основных горячих и холодных соусов;
			обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении основных горячих и холодных соусов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
		Знания:	ассортимент основных горячих и холодных соусов;
			требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления основных горячих и холодных соусов;
			основные критерии оценки качества готовых основных горячих и холодных соусов;
			варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных основных горячих и холодных соусов;

		<p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления основных горячих и холодных соусов;</p> <p>технологию приготовления основных горячих и холодных соусов;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству основных горячих и холодных соусов;</p> <p>методы сервировки и подачи супов;</p> <p>варианты оформления простых и основных горячих и холодных соусов;</p> <p>температуру подачи простых и основных горячих и холодных соусов;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых основных горячих и холодных соусов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности;</p> <p>правила подбора соусов к различным группам блюд</p>
	<p>ПК 7.4. Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>сервировки и оформления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>хранения простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности</p> <p>Умения:</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в охлажденном и мороженом</p>

		виде с учетом требований к безопасности
		Знания:
		ассортимент простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		технологии приготовления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		методы сервировки и подачи простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		варианты оформления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		температуру подачи простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности;
		правила подбора гарниров к различным группам блюд
		ПК 7.5. Готовить простые и основные блюда из рыбы
приготовления простых и основных блюд из рыбы, используя различные методы, оборудование и инвентарь;		

		сервировки и оформления простых и основных блюд из рыбы;
		хранения простых и основных блюд из рыбы в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
		Умения:
		выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим
		оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из рыбы;
		выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из рыбы;
		оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из рыбы;
		обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из рыбы в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
		Знания:
		ассортимент простых и основных блюд из рыбы;
		требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из рыбы;
		основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из рыбы;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из рыбы;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из рыбы;
		технологии приготовления простых и основных блюд из рыбы;
		органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из рыбы;
		методы сервировки и подачи простых и основных блюд из рыбы;
		варианты оформления простых и основных блюд из рыбы;
		температуру подачи простых и основных блюд из рыбы;
		требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из рыбы;
		технику нарезки готовой рыбы в горячем и холодном виде;

	ПК 7.6. Готовить простые и основные блюда из мяса	<p>правила порционирования рыбных блюд</p> <p>Навыки: приготовления простых и основных блюд из мяса, используя различные методы, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления простых и основных блюд из мяса; хранения простых и основных блюд из мяса в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности</p> <p>Умения: выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из мяса; выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из мяса; оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из мяса; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из мяса в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности</p> <p>Знания: ассортимент простых и основных блюд из мяса; требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из мяса; основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из мяса; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из мяса; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из мяса; технологии приготовления простых и основных блюд из мяса; органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из мяса; методы сервировки и подачи простых и основных блюд из мяса; варианты оформления простых и основных блюд из мяса;</p>
--	---	--

		температуру подачи простых и основных блюд из мяса;	
		требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из мяса;	
		технику нарезки готового мяса в горячем и холодном виде;	
		правила порционирования мясных блюд	
	ПК 7.7. Готовить простые и основные блюда из домашней птицы	Навыки:	приготовления простых и основных блюд из домашней птицы, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
		сервировки и оформления простых и основных блюд из домашней птицы;	
		хранения простых и основных блюд из домашней птицы в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности	
		Умения:	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из домашней птицы;
		выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из домашней птицы;	
		оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из домашней птицы;	
		обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из домашней птицы в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности	
		Знания:	ассортимент простых и основных блюд из домашней птицы;
		требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из домашней птицы;	
		основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из домашней птицы;	
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из домашней птицы;	
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря и	

		<p>его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из домашней птицы;</p> <p>технологии приготовления простых и основных блюд из домашней птицы;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из домашней птицы;</p> <p>методы сервировки и подачи простых и основных блюд из домашней птицы;</p> <p>варианты оформления простых и основных блюд из домашней птицы;</p> <p>температуру подачи простых и основных блюд из домашней птицы;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из домашней птицы;</p> <p>технику нарезки готовой домашней птицы в горячем и холодном виде;</p> <p>правила порционирования птицы</p>
	<p>ПК 7.8. Готовить простые и основные блюда из яиц, творога</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовления простых и основных блюд из яиц, творога, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>сервировки и оформления простых и основных блюд из яиц, творога;</p> <p>хранения простых и основных блюд из яиц, творога в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности</p> <p>Умения:</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из яиц, творога;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из яиц, творога;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из яиц, творога;</p> <p>обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из яиц, творога в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент простых и основных блюд из яиц, творога;</p>

		<p>требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из яиц, творога;</p> <p>основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из яиц, творога;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из яиц, творога;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из яиц, творога;</p> <p>технологии приготовления простых и основных блюд из яиц, творога;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из яиц, творога;</p> <p>методы сервировки и подачи простых и основных блюд из яиц, творога;</p> <p>варианты оформления простых и основных блюд из яиц, творога;</p> <p>температуру подачи простых и основных блюд из яиц, творога;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из яиц, творога;</p>
	<p>ПК 7.9. Готовить простые и основные холодные блюда и закуски</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовления простых и основных холодных блюд и закусок, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>сервировки и оформления простых и основных холодных блюд и закусок;</p> <p>хранения простых и основных холодных блюд и закусок в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности</p> <p>Умения:</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных холодных блюд и закусок;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении холодных блюд и закусок;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовых простых и основных холодных блюд и закусок;</p> <p>обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании,</p>

		размораживании и хранении простых и основных холодных блюд и закусок в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
		Знания:
		ассортимент простых и основных холодных блюд и закусок;
		требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных холодных блюд и закусок;
		основные критерии оценки качества готовых простых и основных холодных блюд и закусок;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных холодных блюд и закусок;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных холодных блюд и закусок;
		технологии приготовления простых и основных холодных блюд и закусок;
		органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных холодных блюд и закусок;
		методы сервировки и подачи простых и основных холодных блюд и закусок;
		варианты оформления простых и основных холодных блюд и закусок;
		температуру подачи простых и основных холодных блюд и закусок;
		требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных холодных блюд и закусок;
	ПК 7.10. Готовить простые и основные десерты, холодные и горячие напитки	Навыки:
		приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
		сервировки и оформления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков;
		хранения простых и основных десертов, холодных и горячих напитков с учетом требований к безопасности
		Умения:
		выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и

	технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных десертов, холодных и горячих напитков;
	выбирать температурный режим при подаче и хранении простых и основных десертов, холодных и горячих напитков;
	оценивать качество и безопасность готовых простых и основных десертов, холодных и горячих напитков;
	обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании простых и основных десертов, холодных и горячих напитков с учетом требований к безопасности
	Знания:
	ассортимент простых и основных десертов, холодных и горячих напитков;
	требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков;
	основные критерии оценки качества простых и основных десертов, холодных и горячих напитков;
	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных десертов, холодных и горячих напитков;
	виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков;
	технологии приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков;
	органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных десертов, холодных и горячих напитков;
	методы сервировки и подачи простых и основных десертов, холодных и горячих напитков;
	варианты оформления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков;
	температуру подачи простых и основных десертов, холодных и горячих напитков;

		<p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных десертов, холодных и горячих напитков;</p>
	<p>ПК 7.11. Готовить мучные блюда и хлебобулочные изделия</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовления мучных блюд и хлебобулочных изделий, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>сервировки и оформления мучных блюд и хлебобулочных изделий, холодных и горячих напитков;</p> <p>хранения мучных блюд и хлебобулочных изделий с учетом требований к безопасности</p> <p>Умения:</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении мучных блюд и хлебобулочных изделий;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении мучных блюд и хлебобулочных изделий;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовых мучных блюд и хлебобулочных изделий;</p> <p>обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании мучных блюд и хлебобулочных изделий</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент мучных блюд и хлебобулочных изделий;</p> <p>требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления мучных блюд и хлебобулочных изделий;</p> <p>основные критерии оценки качества мучных блюд и хлебобулочных изделий;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных мучных блюд и хлебобулочных изделий;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления мучных блюд и хлебобулочных изделий;</p> <p>технологии приготовления мучных блюд и хлебобулочных изделий;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству мучных блюд и хлебобулочных изделий;</p>

		методы сервировки и подачи мучных блюд и хлебобулочных изделий;
		варианты оформления мучных блюд и хлебобулочных изделий;
		температуру подачи мучных блюд и хлебобулочных изделий;
		требования к безопасности приготовления и хранения готовых мучных блюд и хлебобулочных изделий;
Выполнение работ по профессии 16399 «Официант»	ПК 8.1. Осуществлять процесс подготовки торгового зала к обслуживанию	Навыки:
		Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания
		Умения:
		Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов
		Соблюдать стандарты чистоты в зале питания
		Знания:
		Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе
		Способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания
	ПК 8.2. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами
		Навыки:
		Подбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания
		Умения:
		Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания
		Знания:
		Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
ПК 8.3. Осуществлять процесс обслуживания потребителей организаций питания	Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд	
	Навыки:	
	Предварительной сервировки столов посудой и приборами	
		Обслуживания потребителей в различных предприятиях общественного питания с учетом современных технологий, форм и методов обслуживания

		Приема и оформления оплаты за заказ
		Уборки столов в залах организаций питания
		Приема и оформления оплаты за заказ
		Уборки столов в залах организаций питания
		Умения:
		Принять заказ гостей и передать на производство
		Знания:
		Цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания
		Этапов процесса обслуживания
		Правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд
	Правила и технику уборки использованной посуды	
	ПК 8.4. Осуществлять расчет с посетителями, организовать процесс оплаты и провожать гостей	Навыки:
		Приема и оформления оплаты за заказ
		Умения:
		Осуществлять процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции, осуществлять расчет с посетителями
Знания:		
ПК 8.5. Эффективно взаимодействовать и общаться в работе с гостями и коллегами	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;	
	Порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания;	
	Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS- терминала	
	Навыки:	
	Обслуживания потребителей в различных предприятиях общественного питания с учетом современных технологий, форм и методов обслуживания	
	Умения:	
	Уметь взаимодействовать с гостями, с учетом их потребностей	
	Знания:	
	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	

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 трудоу функции	Код и наименование трудоу функции
ВД по ФГОС СПО	ВД 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
				ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ С/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом

		ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ВД 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,		ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
				ОТФ С	ТФ С/01.5

	закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	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, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	33.011	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, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	

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

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

	подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами		изделий	рабочего места повара к работе
				ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ С/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
		ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	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	33.011	ОТФ В	ТФ В/02.4	

		приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	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 сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
		ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ВД 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	
			ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ С/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и	

					персоналом
			33.010	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
			33.010	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	ТФ С/01.5 Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
		ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация

		форм обслуживания.		полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.010	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, творческое оформление и подготовку к	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд,

		реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		изделий	напитков и кулинарных изделий
			33.010	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 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

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

	форм обслуживания	ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		разнообразного ассортимента	
				ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	ТФ С/01.5 Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
			33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
		ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	ТФ С/01.5 Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря		
		ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов,	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

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

		форм обслуживания.		ассортимента	
		ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.010	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 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	33.010	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
			33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных	В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий

				изделий	
ВД 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ D Управление текущей деятельностью кухни организации питания	D/02.6 Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания	
		33.010	ОТФ D Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	D/01.6 Планирование процессов кондитерского цеха	
	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	33.011	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	C/02.5 Организация работы бригады поваров	
		33.010	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	C/02.5 Организация работы бригады кондитеров	
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	33.011	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	C/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом	

			33.010	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	С/01.5 Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.		33.011	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров
			33.010	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.		33.011	С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/02.5 Организация работы бригады поваров
			33.010	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	С/02.5 Организация работы бригады кондитеров
			33.014	ОТФ С Организация и контроль текущей	С/01.5 Заказ, получение, организация

				деятельности работников бригады пекарей	хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря
ВД 07 Выполнение работ по профессии «16675 Повар»	ПК 7.1. Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы.	33.011	ОТФ А	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 7.2. Готовить основные горячие и холодные супы.	33.011	ОТФ А	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 7.3. Готовить основные горячие и холодные соусы.	33.011	ОТФ А	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 7.4. Готовить простые и основные блюда из овощей,	33.011	ОТФ А	Приготовление блюд, напитков и	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению,

		грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.		кулинарных изделий под руководством повара	презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 7.5. Готовить простые и основные блюда из рыбы.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 7.6. Готовить простые и основные блюда из мяса.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 7.7. Готовить простые и основные блюда из домашней птицы.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 7.8. Готовить простые и основные блюда из яиц, творога.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд,

				руководством повара	напитков и кулинарных изделий
		ПК 7.9. Готовить простые и основные холодные блюда, и закуски.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 7.10. Готовить простые и основные десерты, холодные и горячие напитки	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 7.11. Готовить мучные блюда и хлебобулочные изделия	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
ВД по запросу работодателя	ВД 08 Выполнение работ по профессии «16399 Официант»	ПК 8.1. Осуществлять процесс подготовки торгового зала к обслуживанию	33.013	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	А/03.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания

		ПК 8.2. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	33.013	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	А/01.3 Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос и доставку в организации питания А/02.3 Обслуживание гостей в холле организации питания
		ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков		В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания	
		ПК 8.3. Осуществлять процесс обслуживания потребителей организаций питания	33.013	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания В/04.4 Обслуживание мероприятий в

					организациях питания и выездных мероприятий
		ПК 8.4. Осуществлять расчет с посетителями, организовать процесс оплаты и провожать гостей	33.013	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/05.4 Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы
		ПК 8.5. Эффективно взаимодействовать и общаться в работе с гостями и коллегами	33.013	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания В/04.4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий
				ОТФ С Руководство деятельностью официантов, барменов по обслуживанию гостей организации	С/02.5 Организация работы бригады официантов/барменов

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							
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
												1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ООД.00	Общеобразовательные дисциплины		1476	698	1404				48	1476									
ООД.01	Русский язык	экзамен	90	18	78				12	90		34	56						
ООД.02	Литература	дифф.зачет	162	58	162					162		56	50	56					
ООД.03	История	дифф.зачет	120	26	116					120		50	70						
ООД.04	Обществознание	дифф.зачет	84	44	80					84		36	48						
ООД.05	География	дифф.зачет	78	26	78					78		34	44						
ООД.06	Иностранный язык	экзамен	168	156	156				12	168		68	100						
ООД.07	Математика	дифф.зачет	162	60	156					162		68	94						
ООД.08	Информатика	дифф.зачет	116	68	116					116		50	66						
ООД.09	Физическая культура	дифф.зачет	82	78	78					82		34	48						
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	дифф.зачет	78	12	78					78		34	44						

ООД.11	Физика	дифф.зачет	78	32	78				78		34	44						
ООД.12	Химия	экзамен	112	56	100			12	112		50	62						
ООД.13	Биология	дифф.зачет	50	18	50				50		18	32						
ООД.14	Введение в отрасль	экзамен	52	24	46				52		46	6						
ООД.15	Индивидуальный проект	экзамен	44	22	32			12	44			44						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		348	246	324			3										
ОГСЭ.01	Основы философии	дифф.зачет	32	0	32				32							32		
ОГСЭ.02	История	дифф.зачет	32	0	28				32				32					
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	дифф.зачет	84	82	82				82				28	28	28			
ОГСЭ.04	Физическая культура	дифф.зачет	164	150	152				164				26	26	34	32	22	24
ОГСЭ.05	Психология общения	экзамен	36	14	30			3	32	4							22	14
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл		154	72	140			0										
ЕН.01	Химия	дифф.зачет	122	58	112			6	122				60	62				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	дифф.зачет	32	14	28				32					32				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		862	390	768			21										
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	экзамен	82	30	68			6	64	18			82					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	дифф.зачет	82	32	82				82				56	26				

ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	экзамен	52	14	38			4	6	52				52				
ОП.04	Организация обслуживания	экзамен	36	18	24				6	36							36	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга	дифф.зачет	96	42	80			10		96					26	70		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	дифф.зачет	32	8	28			2		32							32	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	дифф.зачет	54	32	48			4		54							34	20
ОП.08	Охрана труда	дифф.зачет	32	8	28			2		32			12	20				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	дифф.зачет	68	46	62					68					32	36		
ОП.10*	Предпринимательская деятельность	дифф.зачет	42	20	40						42						22	20
ОП.11*	Контроль качества приготовления кулинарной продукции	дифф.зачет	42	20	40			2			42					42		
ОП.12*	Социальное питание	дифф.зачет	42	20	40			2			42			42				
ОП.13*	Метрология и стандартизация	дифф.зачет	54	28	54						54				54			
ОП.14*	Технология трудоустройства	экзамен	54	20	44			4	3		54						34	20
ОП.15*	Основы бухгалтерского учета и калькуляция	дифф.зачет	40	20	38			2			40						22	18

ОП.16*	Национальная кухня	дифф.зачет	54	32	54						54						32	22	
П.00	Профессиональный цикл		2740	1970	1024	1296	32		96						230				
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	экзамен	230	164	68	144		2	12	212	18								
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	дифф.зачет	34	8	32					32	2				34				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	дифф.зачет	40	12	36			2		36	4				40				
УП.01	Учебная практика			0		0													
ПП.01	Производственная практика	дифф.зачет		144		144				144					144				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	экзамен	394	248	190	180	16	10	12	300	94					114	280		

МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	дифф.зачет	38	6	34			4		34	4					38			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	дифф.зачет	164	62	156		16	6		86	78					76	88		
УП.02	Учебная практика			0		0													
ПП.02	Производственная практика	дифф.зачет		180		180				180							180		
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	экзамен	248	178	80	144		8	12	212	36					248			
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	дифф.зачет	36	10	32			4		32	4					36			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,	дифф.зачет	56	24	48			4		36	20					56			

	закусок сложного ассортимента																	
УП.03	Учебная практика			0		0												
ПП.03	Производственная практика	дифф.зачет		144		144				144						144		
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	экзамен	210	134	78	108		6	12	176	34						210	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	дифф.зачет	36	10	32			2		32	4						36	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	дифф.зачет	54	16	46			4		36	18						54	
УП.04	Учебная практика			0		0												
ПП.04	Производственная практика	дифф.зачет		108		108				108							108	
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	экзамен	246	176	84	144		4	12	228	18					28	218	

	кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																		
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	дифф.зачет	38	12	36			2		32	6					28	10		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	дифф.зачет	52	20	48			2		52							52		
УП.05	Учебная практика			0		0													
ПП.05	Производственная практика	дифф.зачет		144		144				144							144		
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	экзамен	558	462	138	396	16	6	12	168	390						46	146	366
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	дифф.зачет	150	66	138			6		96	54								
УП.06	Учебная практика			0		0											46	74	30
ПП.06	Производственная практика	дифф.зачет		396		396				72	324							72	324
ПМ.07	Выполнение работ по профессии «16675 Повар»	квалиф. экзамен	662	482	278	360		6	12	380	282		56	208	398				
МДК.07.01	Приготовление простой и основной кулинарной	дифф.зачет	290	122	278			6			290		20	100	170				

	продукции																	
УП.07	Учебная практика	дифф.зачет		144		144						36	108					
ПП.07	Производственная практика	дифф.зачет		216		216			360					216				
ПМ.08_ц*	Выполнение работ по профессии «Официант»	квалиф. экзамен	192	126	108	72			12		192							
МДК.08.01	Подача блюд и напитков в организациях питания	дифф.зачет	72	36	72						72				32	40		
МДК.08.02	Цифровое моделирование профессиональной деятельности	дифф.зачет	36	18	36						36				15	20		
УП.08	Учебная практика			0		0												
ПП.08	Производственная практика	дифф.зачет		72		72					72					72		
ПДП	Преддипломная практика			144		144												144
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216															
Итого:			5940	3520	3660	1440	32	84	312	3152	1110							

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	ОГСЭ.05 Психология общения	4	1. ПОП-П/работодатель	Знания индивидуальных особенностей необходимы для формирования ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

				<p>Личностное развитие возможно при условии самопознания и с учетом индивидуальных особенностей личности. Для этого нужны знания типов личности.</p> <p>Умение необходимо для формирования ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Для работы в коллективе, в команде необходимо уметь определять индивидуальные особенности личности</p>
2	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	18	1.ПОП-П/работодатель	В соответствии с Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года. В соответствии с требованиями системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.
3	ОП.10 Предпринимательская деятельность	42	1.ПОП-П/работодатель	Для формирования ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
4	ОП.11 Контроль качества приготовления кулинарной продукции	42	1.ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.
5	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

6	ОП.13 Метрология и стандартизация	54	1.ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста», для владения навыками разработки нормативно-технологической документации и сертификации продукции.
7	ОП.14 Технология трудоустройства	54	1.ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для формирования индивидуальной стратегии развития
8	ОП.15 Основы бухгалтерского учета и калькуляция	40	1.ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста», для владения навыками калькуляции стоимости продукции общественного питания
9	ОП.16 Национальная кухня	54	1.ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для расширения знаний об особенностях национальных кухонь, формирования навыков приготовления блюд национальных кухонь
10	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	18	1.ПОП-П/работодатель	Запрос работодателя ООО «УК «Отели Юста» на освоение дополнительных знаний и умений
11	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	94	1.ПОП-П/работодатель	Запрос работодателя ООО «УК «Отели Юста» на освоение знаний и умений по организации рабочих мест для приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Применение инновационного оборудования в процессе приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Современные тенденции в приготовлении в приготовлении сложной горячей кулинарной продукции.

				Запрос работодателя ООО «УК «Отели Юста» по адаптации рецептур блюд; разработке вариантов оформления и подачи блюд; по современным технологиям приготовления; по разработке авторских рецептур блюд.
12	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	36	1.ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» использовать при оформлении холодных блюд рекомендации шеф-поваров; изучить современные правила адаптации и разработки рецептур холодной кулинарной продукции; разработка авторских холодных блюд; изучить современные методы приготовления холодных блюд и закусок.
13	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	34	1.ПОП-П/работодатель	Запрос работодателя ООО «УК «Отели Юста» по разработке авторских изделий для предприятий индустрии питания; на освоение современных тенденций и направлений в индустрии питания;на освоение инновационных технологий и оборудования в процессе приготовления
14	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	18	1.ПОП-П/работодатель	Запрос работодателя ООО «УК «Отели Юста» по разработке авторских изделий для предприятий индустрии питания; на освоение дополнительных знаний и умений
15	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	66	1.ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» в связи с разнообразием типов предприятий питания в структуре компаний. Получение производственных навыков в работе с

				<p>нормативной документацией в сфере питания. Получение навыков в разработке меню для предприятий питания различных концепций. По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» в связи с обновлением технологического оборудования и замены его в функционирующем предприятии.</p> <p>Получение навыков в чтении технической документации (чертежей планировки производственных помещений и умение выполнения расстановки оборудования в проектируемых предприятиях).</p> <p>По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» в связи с оптимизацией технологических процессов и применением современного оборудования применяемого в предприятиях питания.</p> <p>По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» определять и подбирать эффективные методы управления с учетом возникающих производственных ситуаций.</p> <p>По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» отработка навыков в применении метода «мозговой штурм» как элемента командообразования и взаимодействия структур при принятии решений.</p>
16	ПМ.07 Выполнение работ по профессии «16675 Повар»	302	1.ПОП-П/работодатель	Освоение рабочей профессии по запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста»
17	ПМ.08 Выполнение работ по профессии 16399«Официант»	192	1.ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Профессиональный модуль разработан по запросу работодателя ООО «УК Отели Юста», включающий производственную практику 72 часа

Итого		1110		-

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.	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Производственная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	144	4	<p>Овощной цех Мясо-рыбный цех Заготовочный цех</p>	<p>Ответственный соответственно участку выполняемой работы</p>

2.	<ul style="list-style-type: none"> - 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 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 	<p>Производственная практика ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	180	6	<p>Горячий цех Доготовочный цех Кулинарный цех</p>	<p>Ответственный соответственно участку выполняемой работы</p>
3.	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдать в процессе 	<p>Производственная практика ПМ.03</p>	144	5	<p>Холодный цех</p>	<p>Ответственный</p>

	<p>работы правила техники безопасности</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соблюдать правила личной гигиены в процессе работы - Соблюдать требования к 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 	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>			<p>Догоготовочный цех</p>	<p>соответственно участку выполняемой работы</p>
4.	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдать в процессе работы правила техники безопасности 	<p>Производственная практика ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к</p>	108	7	<p>Холодный цех Горячий цех Кондитерский цех</p>	<p>Ответственный соответственно участку</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдать правила личной гигиены в процессе работы - Соблюдать требований к внешнему виду - Организовывать подготовку 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 	реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				выполняемой работы
5.	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдать в процессе работы правила техники безопасности - Соблюдать правила личной гигиены в процессе работы - Соблюдать требования к внешнему виду - Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, 	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

	<p>сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>-Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>-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</p> <p>- Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>					
6.	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдать в процессе работы правила техники безопасности - Соблюдать правила личной гигиены в процессе работы - Соблюдать требования к внешнему виду - Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и 	<p>Производственная практика ПМ.06</p> <p>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	396	7,8	<p>Рабочее место руководителя структурного производственного отделения</p>	<p>Ответственный соответствующему участку выполняемой работы</p>

	<p>кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Учебная практика Производственная практика ПМ.07 Выполнение работ по профессии «16675 Повар»</p>	144 216	2,3 4	<p>Овощной цех Мясной цех Горячий цех Холодный цех Заготовочный цех Доготовочный цех</p>	<p>Ответственный соответственно участку выполняемой работы</p>

	<p>основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> - Готовить простые и основные блюда из рыбы - 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.	<ul style="list-style-type: none"> - 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). 	<p>Производственная практика ПМ.08 Выполнение работ по профессии 16399«Официант»</p>	72	6	Торговый зал предприятия питания	<p>Ответственный соответственно участку выполняемой работы</p>

<p>Отработка навыков складывания гостевых салфеток для различных сервировок.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Обслуживание 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 					
--	--	--	--	--	--

 – каникулы;  – 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:

Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены/Метрологии, стандартизации

Организации хранения и контроля запасов и сырья/Товароведения продовольственных товаров

Технического оснащения и организации рабочего места

Социально-экономических дисциплин

Основ бухгалтерского учета и калькуляции

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Иностранного языка в профессиональной деятельности

Основ маркетинга/Предпринимательской деятельности

Экологических основ природопользования

Технологии кулинарного и кондитерского производства

Психологии общения/ Основ менеджмента

Лаборатории:

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Мастерская «Кондитерского дела»

Лаборатория «Учебный кондитерский цех/УПК»

Лаборатория «Учебный ресторан»

Лаборатория «Учебный бар»

Лаборатория «Контроля качества и безопасности продукции общественного питания»

Лаборатория «Информационных технологий в профессиональной деятельности»

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, ОГСЭ.01 Основы философии, ОГСЭ.02 История, ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности, ОГСЭ.04 Физическая культура, ОГСЭ.05 Психология общения, ЕН.01 Химия, ЕН.02 экологические основы природопользования, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03 Техническое оснащение организаций питания, ОП.04 Организация обслуживания, ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга, ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности, ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности, ОП.08 Охрана труда, ОП.09 Безопасность жизнедеятельности, ОП.10 Предпринимательская деятельность, ОП.11 Контроль качества приготовления кулинарной продукции, ОП.12 Социальное питание, ОП.13 Метрология и стандартизация, ОП.14 Технология трудоустройства, ОП.15 Основы бухгалтерского учета и калькуляция, ОП.16 Национальная кухня, ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар, ПМ.08 "Выполнение работ по профессии 16399 «Официант»

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, содержащими нормы трудового права	41,99
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 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	18,12
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 специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.....
ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.....
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.....
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.....
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.....
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.....
ПМ.07 Выполнение работ по профессии “Повар”
ПМ.08 Выполнение работ по профессии “Официант”.....

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

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

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	3
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	3
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	3
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	13
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	15
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля.....</i>	15
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	17
3. Условия реализации профессионального модуля.....	35
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	35
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	35
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	36

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен¹:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	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).	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	определять задачи для поиска информации;	номенклатура информационных	-

¹ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	<p>определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.</p>	<p>источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации.</p>	
ОК 03	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p>	-
ОК 04	<p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности.</p>	-
ОК 05	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>	-
ОК 06	<p>описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.</p>	-
ОК 07	<p>соблюдать нормы экологической безопасности;</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении</p>	-

	<p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.</p>	<p>профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона.</p>	
ОК 08	<p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.</p>	<p>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.</p>	-
ОК 09	<p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение.</p>	<p>современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>	-
ОК 10	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные</p>	<p>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</p>	-

	сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	профессиональной направленности	
ОК 11	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.	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты.	-
ПК 1.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов,	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом

	<p>стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения.</p>	<p>безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке; производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.</p>	<p>технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов.</p>
ПК 1.2	<p>выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости,</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их</p>	<p>выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; осуществления</p>

	<p>кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов.</p>	<p>обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>	<p>контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; обеспечения ресурсосбережения.</p>
<p>ПК 1.3</p>	<p>выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости,</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления</p>	<p>выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки к</p>

	<p>взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</p> <p>осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;</p> <p>выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании)</p> <p>применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения).</p>	<p>полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;</p> <p>правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;</p> <p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;</p> <p>правила складирования упакованных полуфабрикатов;</p> <p>требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов.</p>	<p>реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>
<p>ПК 1.4</p>	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления</p>	<p>выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом</p>

<p>потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации.</p>	<p>полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов.</p>	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведение расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.</p>
---	--	---

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 1.4	Нормы расхода сырья, продуктов и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд; Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд	Консультация Решение производственных ситуаций по приготовлению полуфабрикатов	2	Запрос работодателей на освоение дополнительных знаний и умений
2	ПК 1.2	Подготавливать ингредиенты для приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей, грибов; Распознавать недоброкачественные продукты	Тема 2.10 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	2	Запрос работодателей на освоение дополнительных знаний и умений
3		Технология подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд	Тема 2.11 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента.	2	Запрос работодателей на освоение дополнительных знаний и умений
4	ПК 1.2		Промежуточная аттестация	12	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия ²	68	20
В том числе		
Теоретические занятия	48	-
Практические занятия	8	8
Лабораторные занятия	12	12
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Консультация	4	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	-	-
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 01.01</i> <i>МДК 01.02</i> <i>УП 01</i> <i>В форме комплексного дифференцированного зачета</i> <i>ПМ 01 в форме экзамена</i>	12	-
Всего	230	164

² Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Теоретические занятия ³	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ⁴	Консультация	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ПК 1.1, 1.4 ОК 01-11	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	34 ⁵	8	32	24	8	-	-	-	2	-	-
ПК 1.2, 1.3 ОК 01-11	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	40	12	36	24	-	12	-	-	2	-	-
ПК 1.1-1.4 ОК 01-11	Учебная практика	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ПК 1.1-1.4 ОК 01-11	Производственная практика	144	144	-	-	-	-	-	-	-	-	144
	Промежуточная аттестация	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Всего:	230	164	68	48	8	12	-	-	4	-	144

³ Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы

⁴ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

⁵ При рассредоточенной практике.

2.3. Содержание профессионального модуля

№ занятия	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			24/8/2	
Тема 1. Организация процессов приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы для сложной кулинарной продукции				
1	Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<p>Содержание Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. Термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе Правила адаптации рецептов, разработки авторских рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента Домашнее задание № 1 Составить классификацию ассортимента полуфабрикатов из мяса по тепловой обработке.</p>	2	<p>ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10 ОК 11</p>
2	Тема 1.2 ПР №1 Адаптация рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента	<p>Содержание учебного материала Работа малыми группами 1. Проанализировать производственные ситуации по определению качества из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд. 2. Произвести расчет массы из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, и дополнительных</p>	2	<p>ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7</p>

		<p>ингредиентов для приготовления полуфабрикатов</p> <p>3. Рассчитать потери массы из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, в ходе приготовления.</p> <p>Домашнее задание №2</p> <p>Произвести расчет массы сырья с учетом вида и кондиции по заданию преподавателя.</p>		<p>OK 8</p> <p>OK 9</p> <p>OK 10</p> <p>OK 11</p>						
3	<p>Тема 1.3</p> <p>Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.</p> <p>2. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН:</p> <p>3. выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций,</p> <p>4. проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д.</p> <p>Домашнее задание №3</p> <table border="1" data-bbox="714 1007 1518 1121"> <thead> <tr> <th>Сырье</th> <th>Способ обработки</th> <th>Полуфабрикат</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Сырье	Способ обработки	Полуфабрикат				2	<p>ПК 1.1</p> <p>ПК 1.2</p> <p>ПК 1.3</p> <p>ПК 1.4</p> <p>OK 1, OK 2,</p> <p>OK 3, OK 4, OK 5,</p> <p>OK 6,</p> <p>OK 7</p> <p>OK 8</p> <p>OK 9</p> <p>OK 10</p> <p>OK 11</p>
Сырье	Способ обработки	Полуфабрикат								
4	<p>Тема 1.4</p> <p>Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения</p> <p>2. Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.</p> <p>Домашнее задание №4</p>	2	<p>ПК 1.1</p> <p>ПК 1.2</p> <p>ПК 1.3</p> <p>ПК 1.4</p> <p>OK 1, OK 2,</p> <p>OK 3, OK 4, OK 5,</p> <p>OK 6,</p> <p>OK 7</p> <p>OK 8</p>						

		Заполнить таблицу				ОК 9 ОК 10 ОК 11
		Способы хранения	Условия	Сроки хранения		
5	Тема 1.5 ПР № 2 Решение производственных ситуаций по приготовлению полуфабрикатов из мяса	Содержание учебного материала Работа малыми группами 1. Проанализировать производственные ситуации по определению качества мясного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд. 2. Произвести расчет массы мясного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов 3. Рассчитать потери массы мяса в ходе приготовления. Домашнее задание №5 Произвести расчет массы сырья с учетом вида и кондиции по заданию преподавателя.			2	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10 ОК 11
6	Тема 1.6 Правила приема сырья со склада, от поставщиков	Содержание учебного материала Правила приема сырья со склада, от поставщиков, методы определения их качества. - Составление заказов на товары в соответствии с вместимостью складских помещений. - Правила оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, нормативная документация качеств на сырье, входной контроль. Домашнее задание № 6 Выполнить планировку рыбного цеха, с выделением технологических линий. Используя конспект, повторить организацию рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.			2	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10 ОК 11
7	Тема 1.7	Содержание учебного материала			2	ПК 1.1

	Производственный инвентарь для приготовления полуфабрикатов	<p>Производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов из мяса.</p> <p>Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.</p> <p>- Подготавливать рабочий план для единых полуфабрикатов.</p> <p>- Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства полуфабрикатов (ПС).</p> <p>Домашнее задание № 7</p> <p>Выполнить планировку мясного цеха, с выделением технологических линий. Используя конспект, повторить организацию рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.</p>		<p>ПК 1.2</p> <p>ПК 1.3</p> <p>ПК 1.4</p> <p>ОК 1, ОК 2,</p> <p>ОК 3, ОК 4, ОК 5,</p> <p>ОК 6,</p> <p>ОК 7</p> <p>ОК 8</p> <p>ОК 9</p> <p>ОК 10</p> <p>ОК 11</p>
8	Тема 1.8 Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом.</p> <p>2. Методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.</p> <p>3. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.</p> <p>Домашнее задание № 8</p> <p>Выявить методы оптимизации производственного процесса приготовления полуфабрикатов из мяса.</p>	2	<p>ПК 1.1</p> <p>ПК 1.2</p> <p>ПК 1.3</p> <p>ПК 1.4</p> <p>ОК 1, ОК 2,</p> <p>ОК 3, ОК 4, ОК 5,</p> <p>ОК 6,</p> <p>ОК 7</p> <p>ОК 8</p> <p>ОК 9</p> <p>ОК 10</p> <p>ОК 11</p>
9	Тема 1.9 Организация рабочих мест для приготовления	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Характеристика цеха, для обработки мяса, птицы и приготовления полуфабрикатов.</p>	2	<p>ПК 1.1</p> <p>ПК 1.2</p> <p>ПК 1.3</p>

	полуфабрикатов из мяса и птицы.	<p>2. Оборудование мясного цеха.</p> <p>3. Инвентарь и оборудование, используемые для приготовления полуфабрикатов.</p> <p>4. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации про-цессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.</p> <p>5. Правила безопасного использования инвентаря и оборудования.</p> <p>Домашнее задание № 9</p> <p>Составить схему организации рабочего места и подобрать оборудование с учетом требований, для приготовления полуфабрикатов из мяса.</p>		<p>ПК 1.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10 ОК 11</p>
10	Тема 1.10 Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из рыбы.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Характеристика цеха, для обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов.</p> <p>2. Оборудование рыбного цеха.</p> <p>3. Инвентарь и оборудование, используемые для приготовления полуфабрикатов.</p> <p>4. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.</p> <p>5. Правила безопасного использования инвентаря и оборудования.</p> <p>Домашнее задание № 10</p> <p>Составить схему организации рабочего места и подобрать необходимое оборудование с учетом требований, для приготовления полуфабрикатов из рыбы.</p>	2	<p>ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10 ОК 11</p>
11	Тема 1.11 Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Характеристика цеха для обработки овощей, грибов и приготовления полуфабрикатов.</p> <p>2. Оборудование овощного цеха.</p> <p>3. Инвентарь и оборудование, используемые для</p>	2	<p>ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4</p>

	экзотических и редких видов овощей, грибов	<p>приготовления полуфабрикатов.</p> <p>4. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.</p> <p>5. Правила безопасного использования инвентаря и оборудования.</p> <p>Домашнее задание № 11</p> <p>Составить схему организации рабочего места и подобрать необходимое оборудование с учетом требований, для приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов</p>		<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10 ОК 11</p>
12	Тема 1.12 ПР № 3 Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из мяса и птицы	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Работа малыми группами</p> <p>1. Проанализировать видеоматериал по приготовлению одного сложного полуфабриката из мяса и птицы</p> <p>2. Составить алгоритм приготовления</p> <p>3. Организовать рабочее место для приготовления полуфабрикатов из мяса и птицы для сложной кулинарной продукции: подобрать оборудование, инструменты, инвентарь для приготовления данного полуфабриката и оформить в виде таблицы (образец таблицы у преподавателя)</p> <p>Домашнее задание № 12</p> <p>Составить схему технологической линии и подобрать необходимое оборудование для приготовления полуфабрикатов из птицы.</p>	2	<p>ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10 ОК 11</p>
13	Тема 1.13 Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.</p> <p>2. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>3. техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда.</p> <p>Домашнее задание № 13</p> <p>Подобрать необходимое оборудование с указанием</p>	2	<p>ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10</p>

		правил безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов из рыбы.		ОК 11
14	Тема 1.14 ПР № 4 Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из рыбы	Содержание учебного материала Работа малыми группами 1. Проанализировать видеоматериал по приготовлению одного сложного полуфабриката из рыбы 2. Составить алгоритм приготовления 3. Организовать рабочее место для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции: подобрать оборудование, инструменты, инвентарь для приготовления данного полуфабриката и оформить в виде таблицы (образец таблицы у преподавателя) Домашнее задание № 14 Составить схему технологической линии и подобрать необходимое оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10 ОК 11
15	Тема 1.15 Методы оценки качества и безопасности полуфабрикатов	Содержание учебного материала Основные критерии и методы оценки качества и безопасности полуфабрикатов из рыбы, из мяса, ягнят, молочных поросят, из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд. Органолептический и лабораторный контроль качества и безопасности рыбного сырья и полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. Органолептический и лабораторный контроль качества и безопасности мясного сырья и полуфабрикатов из рыбы, мяса и домашней птицы для сложной кулинарной продукции. - Классификация рыночной формы по уровням качества. - Стандарты качества для полуфабрикатов и ингредиентов. - Стандарты качества в процессе приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы. Домашнее задание № 15 Повторить правила проведения органолептического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья и полуфабрикатов.	2	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10 ОК 11

16	Тема 1.16 Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа.	Содержание учебного материала. 1. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. 2. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах 3. Правила составления заявки (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом Домашнее задание №16 Составить заявку на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (задание выдается преподавателем).	2	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10 ОК 11
	Консультация Решение производственных ситуаций по приготовлению полуфабрикатов	Содержание учебного материала 1. Правила проведения расчета массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов 2. Расчёт потери массы мяса, рыбы, птицы в ходе приготовления полуфабрикатов	2	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10 ОК 11
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			24/12/2/2	
Тема 2. Процессы приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы для сложной кулинарной продукции				
1	Тема 2.1 Особенности обработки рыбы осетровых пород	Содержание учебного материала Особенности обработки рыбы осетровых пород. Последовательность операций и правила обработки осетровой рыбы. Методы обработки и подготовки рыбы для сложных блюд: размораживание, потрошение через спинку, снятие	2	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 1, ОК 2,

		<p>кожи, фарширование, свертывание рулетом, взбивание и отсаживание кнельной массы.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технические свойства ингредиентов, используемых на кухне; - Продукты, подходящие для приготовления полуфабрикатов из рыбы для особого меню. - Способы приготовления каждого ингредиента для полуфабрикатов из рыбы. <p>Домашнее задание № 1 Выполнить Буклет по теме «Особенности обработки рыбы осетровых пород», сделать ссылки на используемые источники.</p>		<p>ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10 ОК 11</p>
2	<p>Тема 2.2 Приготовление фаршированной рыбы целой тушкой</p>	<p>Содержание учебного материала Приготовление фаршированной и нефаршированной рыбы целой тушкой фаршированной щуки, судака, карпа, фаршированных порционных кусков, рулетов из филе рыбы, рулета из лосося для карпаччо, кнельной массы, тельного. Ассортимент, технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Приготовление кнельной массы из рыбы, использование. Требования к качеству.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Региональные блюда и приготовление полуфабрикатов из мяса; - Технология приготовления полуфабрикатов для региональных блюд. <p>Домашнее задание № 2 Подобрать видеоматериал, пользуясь Интернет-источниками, сделать ссылки.</p>	2	<p>ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10 ОК 11</p>
3	<p>Тема.2.3 Правила охлаждения и хранения рыбных полуфабрикатов</p>	<p>Содержание учебного материала Правила охлаждения, замораживания и хранения рыбы, рыбных полуфабрикатов с учетом требований безопасности. Способы минимизации отходов и потерь при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Правильные способы приготовления каждого ингредиента для полуфабрикатов из рыбы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Время приготовления полуфабрикатов из рыбы. <p>Домашнее задание № 3</p>	2	<p>ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 ОК 8 ОК 9</p>

		Написать предложения по минимизации отходов и потерь при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.		ОК 10 ОК 11
4	Тема 2.4 Методы обработки домашней птицы для приготовления сложных блюд	Содержание учебного материала Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд: размораживание, фарширование тушек птицы, окорочков и филе, введение под кожу сливочного масла и воздуха, свертывание рулетом, маринование, взбивание и отсаживание кнельной массы, обработка гусиной и утиной печени. Последовательность и правила подготовки домашней птицы, гусиной и утиной печени для приготовления сложных блюд. Фарширование тушек домашней птицы, фарширование под кожу, фарширование филе, окорочков, приготовление галантина, рулетов из мякоти птицы, кнельной массы и изделий из нее, стейков из гусиной и утиной печени, подготовка печени для паштета. Требования к качеству. - Технические свойства ингредиентов, используемых на кухне; - Продукты, подходящие для приготовления полуфабрикатов из птицы для особого меню. - Способы приготовления каждого ингредиента для полуфабрикатов из птицы Домашнее задание № 4 Составить алгоритм обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд.	2	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10 ОК 11
5	Тема 2.5 Технология приготовления начинок для фарширования птицы	Содержание учебного материала Технология приготовления начинок для фарширования. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из птицы и печени. Требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени и полуфабрикатов из них. Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из домашней птицы, печени для сложных блюд. Способы минимизации отходов и технологических потерь при подготовке домашней птицы, печени для приготовления сложных блюд. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из	2	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10

		<p>домашней птицы, гусиной и утиной печени.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Способы приготовления каждого ингредиента для полуфабрикатов из птицы; - Время приготовления полуфабрикатов из птицы. - Технология приготовления полуфабрикатов для региональных блюд. <p>Домашнее задание № 5</p> <p>Написать предложения по минимизации отходов и потерь при приготовлении полуфабрикатов из птицы.</p>		ОК 11
6	Тема 2.6 Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: размораживание, удаление костей, фарширование, маринование, шпигование, свертывание рулетом, приготовление и отсаживание кнельной массы.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технические свойства ингредиентов, используемых на кухне. - Региональные блюда и приготовление полуфабрикатов из мяса. - Продукты, подходящие для приготовления полуфабрикатов из мяса для особого меню. <p>Домашнее задание № 6</p> <p>Выполнить презентацию по теме «Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд», сделать ссылки на используемые источники</p>	2	<p>ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10 ОК 11</p>
7	Тема 2.7 Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: лопатки, корейки, окорока; грудинки, молочного поросенка, поросячьей головы фаршированных, рулета из лопатки и молочного поросенка, рулета для карпаччо, каре ягненка, рульки телячьей, ростбифа, буженины, приготовления кнельной массы. Требования к качеству.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Способы приготовления каждого ингредиента для полуфабрикатов из мяса; - Время приготовления полуфабрикатов из мяса. <p>Домашнее задание № 7</p> <p>Выполнить презентацию по теме «Правила обработки мяса для сложных блюд», сделать ссылки на используемые источники.</p>	2	<p>ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10 ОК 11</p>

8	Тема 2.8 Технология приготовления начинок для фарширования мяса	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Технология приготовления начинок для фарширования мяса.</p> <p>Требования к качеству. Правила охлаждения, замораживания и размораживания полуфабрикатов из мяса для приготовления сложных блюд.</p> <p>Способы минимизации отходов при приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.</p> <p>Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса</p> <ul style="list-style-type: none"> - Региональные блюда и приготовление полуфабрикатов из мяса; - Технология приготовления полуфабрикатов для региональных блюд. <p>Домашнее задание № 8</p> <p>Проанализировать причины изменения качества мясных полуфабрикатов, при применении охлажденного и замороженного мясного сырья и сделать вывод.</p>	2	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10 ОК 11
9	Тема 2.9 Классификация экзотических и редких видов овощей и грибов	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. 2. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения. 3. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. 4. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. <p>Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.</p> <p>Домашнее задание № 23.</p> <p>Определить методы обеспечения сохранности обработанных экзотических овощей в условиях современного предприятия.</p>	2	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10 ОК 11
10	Тема 2.10	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1

	<p>Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов</p>	<p>1. Подготовка фенхеля для фарширования. 2. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. 3. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. 4. Правила перевязки артишоков и спаржи. 5. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. 6. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. 7. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования. 8. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию. Домашнее задание № 24. Определить нормы выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования (по заданию преподавателя).</p>		<p>ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10 ОК 11</p>
11	<p>Тема 2.11 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента.</p>	<p>Содержание учебного материала 1. Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. 2. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. 3. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков, и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. 4. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков, и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых</p>	2	<p>ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10 ОК 11</p>

		<p>раковин устриц.</p> <p>5. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных</p> <p>Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.</p> <p>Домашнее задание №25</p> <p>Подобрать инвентарь для приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.</p>		
12	<p>Тема 2.12</p> <p>Обработка, подготовка мяса диких животных, пернатой дичи</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося и пернатой дичи. Пищевая ценность.</p> <p>Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям.</p> <p>Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.</p> <p>Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных.</p> <p>Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.</p> <p>Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.</p> <p>Домашнее задание №26.</p> <p>Выявить сходства и отличия при обработке мяса с/х и диких животных, данные свести в таблицу.</p>	2	<p>ПК 1.1</p> <p>ПК 1.2</p> <p>ПК 1.3</p> <p>ПК 1.4</p> <p>ОК 1, ОК 2,</p> <p>ОК 3, ОК 4, ОК 5,</p> <p>ОК 6,</p> <p>ОК 7</p> <p>ОК 8</p> <p>ОК 9</p> <p>ОК 10</p> <p>ОК 11</p>
	<p>Самостоятельная работа</p>	<p>1.Разработать рецептуры начинок (не менее трех наименований) для фарширования домашней птицы в</p>	2	<p>ПК 1.1</p> <p>ПК 1.2</p>

		<p>зависимости от вида птицы.</p> <p>2. Определить набор пряностей и приправ, маринадов для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы.</p> <p>3. Составить технологическую схему приготовления заданного полуфабриката для сложных блюд.</p>		<p>ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10 ОК 11</p>
Лабораторные работы			12	
1	ЛР № 1 Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	<p>Лабораторная работа № 1</p> <p>1. Выполнение комплексного задания по приготовлению полуфабрикатов из мяса.</p> <p>2. Органолептическая оценка полуфабрикатов.</p> <p>Домашнее задание №1</p> <p>Составить технологическую схему приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции по заданию преподавателя.</p>	4	<p>ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10 ОК 11</p>
2	ЛР № 2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	<p>Лабораторная работа № 2</p> <p>1. Выполнение комплексного задания по приготовлению полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>2. Органолептическая оценка полуфабрикатов.</p> <p>Домашнее задание №2</p> <p>Составить технологическую схему приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции по заданию преподавателя.</p>	4	<p>ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7</p>

				ОК 8 ОК 9 ОК 10 ОК 11
3	ЛР № 3 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции	Лабораторная работа № 3 1. Выполнение комплексного задания по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы 2. Органолептическая оценка полуфабрикатов. Домашнее задание №3 Составить технологическую схему приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции по заданию преподавателя.	4	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10 ОК 11
	Консультация Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов	Содержание учебного материала 1. Правила проведения расчета массы сырья и дополнительных ингредиентов с учетом вида и кондиции для приготовления полуфабрикатов 2. Расчёт потери массы мяса в ходе приготовления	2	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10 ОК 11

<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности, инструктажа на рабочем месте. Идентификация типа, класса и формата предприятия. Изучение и анализ номенклатуры и ассортимента предприятия;</p> <p>Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</p> <p>Использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>Обрабатывать рыбу: размораживать, удалять чешую, пластовать и готовить полуфабрикаты для сложных блюд: потрошение через спинку, фарширование, свертывание рулетом, взбивание и отсаживание кнельной массы;</p> <p>Размораживать мороженую сельскохозяйственную птицу, производить формовку (заправку) сельскохозяйственной птицы для приготовления целиком;</p> <p>Готовить полуфабрикаты из птицы: целиком, из филе, мелкокусковые. Фаршировать тушки домашней птицы, под кожу, филе, окорочка;</p> <p>Выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать и обрабатывать приправами полуфабрикаты из рыбы, мяса и птицы - нарезать разные сорта мяса, птицы и рыбы определять размеры порций - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени; <p>Организовывать технологический процесс подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>Организовывать технологический процесс подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>Подготавливать мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>Нарезать разные сорта мяса, птицы и рыбы, определять размер порций;</p> <p>Производить подготовку, обработку и приготовление дополнительных ингредиентов для маринования, шпигования, фарширования и панирования сложных полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы;</p> <p>Органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</p>	144	
---	-----	--

<p>Организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>Изменять ассортимент и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>Разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса.</p>		
Промежуточная аттестация (Экзамен)	12	
Всего	230	

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

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2019, 12 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 01.01.2016. М.: Стандартинформ, 2019, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 01.01.2015. М.: Стандартинформ, 2020, 10 с.
5. 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.
6. 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)
7. 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.
8. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт
9. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт
10. 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, 2024. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>1. Выполняет практические задания по трудовым функциям: организует рабочее место для приготовления полуфабрикатов</p> <p>2. Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления мясных полуфабрикатов, в том числе в условиях реального производства.</p>	<p>Наблюдение за выполнением работ.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Моделирование практической ситуации.</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>	<p>1. Самостоятельность в осуществлении поиска, анализа и интерпретации информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>2. Правильное планирование ассортимента полуфабрикатов из заданного вида сырья в соответствии с заданием.</p> <p>3. Проведение контроля качества и безопасности сырья в соответствии с нормативными документами.</p> <p>4. Правильное проведение расчета массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов.</p> <p>5. Организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии требованиями.</p> <p>6. Создание условий безопасного хранения сырья и полуфабрикатов.</p> <p>7. Правильное подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления полуфабрикатов из рыбы, в том числе в условиях реального производства.</p> <p>8. Правильное составление технологических схем для приготовления полуфабриката в соответствии с заданием.</p>	<p>Наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов.</p> <p>Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов</p> <p>Производственные ситуации</p>
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий</p>	<p>1. Выполняет практические задания по трудовым функциям: готовит полуфабрикаты из овощей, рыбы, мяса и птицы для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Тестирование.</p> <p>Моделирование практической</p>

сложного ассортимента.	<p>2. Правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложных блюд.</p> <p>3. Правильное проведение контроля качества и безопасности сырья и полуфабрикатов органолептическим способом.</p> <p>4. Создание условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями.</p>	<p>ситуации.</p> <p>Экспертная оценка защиты самостоятельной или практической работы по темам.</p>
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>1. Выполняет практические задания по трудовым функциям: разрабатывает и адаптирует рецепты полуфабрикатов.</p> <p>2. Правильное планирование ассортимента полуфабрикатов из заданного вида сырья в соответствии с заданием.</p> <p>3. Проведение контроля качества и безопасности сырья в соответствии с нормативными документами.</p> <p>4. Правильное проведение расчета массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов.</p> <p>5. Организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с требованиями.</p> <p>6. Создание условий безопасного хранения сырья и полуфабрикатов.</p> <p>7. Правильное подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления полуфабрикатов из рыбы, в том числе в условиях реального производства.</p> <p>8. Правильное составление технологических схем, технико-технологических карт для приготовления полуфабриката в соответствии с заданием.</p>	<p>Тестирование.</p> <p>Моделирование практической ситуации.</p> <p>Экспертная оценка защиты самостоятельной или практической работы по темам.</p>
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Самостоятельность в определении задач профессиональной деятельности и развитие в профессиональной траектории</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения</p>
<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию</p>	<p>Самостоятельность в осуществлении поиска, анализа и интерпретации</p>	<p>профессионально</p>

информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	го модуля.
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Точность и объективность оценки полуфабриката, приготовленного студентом группы; положительные оценки текущих групповых работ на лабораторных работах и практиках по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Правильность в осуществлении устной и письменной коммуникации 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.	Понимает гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Правильность организации рабочего места, соблюдение требований СанПиН и техники безопасности, содействующие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению в процессе приготовления полуфабрикатов	
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической	Правильность организации рабочего места в процессе приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции с использованием здоровьесберегающих технологий	

подготовленности		
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Правильность применения информационных технологий в профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Правильность применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Правильность постановки цели и организации трудовой деятельности	

**Приложение 1.2
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Рабочая программа профессионального модуля

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

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1	Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПРОГРАММЫ	4
1.1	<i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	4
1.2	<i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	4
1.3	<i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П</i>	32
2	Структура и содержание профессионального модуля	39
2.1	<i>Трудоемкость освоения модуля</i>	39
2.2	<i>Структура профессионального модуля.....</i>	40
2.3	<i>Содержание профессионального модуля</i>	41
2.4	<i>Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)</i>	70
3	Условия реализации профессионального модуля	72
3.1	<i>Материально-техническое обеспечение</i>	72
3.2	<i>Учебно-методическое обеспечение</i>	72
4	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	75

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	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	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	-

	действий самостоятельно или с помощью наставника)	деятельности	
ОК 02	<p>Определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>	-
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>	
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>	
ОК 05	<p>Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста; правила оформления</p>	

	тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	документов и построения устных сообщений	
ОК 06	Описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК 08	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения	
ОК 09	Применять средства информационных	Современные средства и устройства	

	технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	
ОК 11	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	Основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	

	<p>коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p>		
<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на</p>	<p>Процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов,</p>	<p>Выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>

	<p>рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиеничес ких требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>	<p>пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>	
--	--	--	--

<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для</p>	<p>Процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента;</p> <p>правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;</p> <p>правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при</p>	<p>Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
---	--	--	---

	<p>приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации</p>	<p>термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения</p>	
--	---	--	--

	<p>хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p>		
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительно хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного</p>	<p>Процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>Приготовления, выполнения непродолжительног о хранения горячих соусов сложного ассортимента</p>

	<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа,</p>	<p>потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного</p>	
--	--	---	--

	<p>использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых соусов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные</p>	<p>инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим,</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи</p>	
--	---	--	--

	<p>полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи соусов;</p> <p>организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов;</p> <p>вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	<p>соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;</p> <p>требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих</p>	<p>Выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из</p>	<p>Процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из</p>	<p>Выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из</p>

<p>блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с</p>	<p>овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд и</p>	<p>овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
---	---	--	--

	<p>нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности</p>	<p>гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
--	---	---	--

	<p>готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей</p>		
--	--	--	--

	<p>различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>		
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>Выполнять и контролировать приготовление, творческое</p>	<p>Процессы приготовления, творческого оформления и</p>	<p>Выполнения приготовления, творческого оформления и</p>

<p>оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц,</p>	<p>подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок,</p>	<p>подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
--	---	---	---

	<p>творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>определять степень</p>	<p>полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов,</p>	
--	---	--	--

	<p>готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с</p>	<p>полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
--	--	--	--

	<p>прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>		
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного</p>	<p>Процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила</p>	<p>Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

	<p>ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи,</p>	<p>взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные,</p>	
--	--	---	--

	<p>формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного</p>	<p>инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных,</p>	
--	---	--	--

	<p>водного сырья, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p>	<p>замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
--	---	---	--

	консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд		
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов,	Процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая	Выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	<p>входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие</p>	<p>ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы,</p>	
--	--	---	--

	<p>блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;</p>	<p>дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных,</p>	
--	---	---	--

	<p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч.</p>	<p>замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
--	---	---	--

	на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд		
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или	Процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;	Выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем

	<p>адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</p>	<p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	
--	--	---	--

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
---------------	---	---------------------------------------	----------------------	-------------	---

1.	-	Знать и уметь эксплуатировать современное оборудование для организации рабочих мест при приготовлении сложных супов.	Тема 1.15 Организация рабочих мест для приготовления супов	2	Запрос работодателей на освоение знаний и умений по организации рабочих мест для приготовления сложных авторских супов.
	-	Знать и уметь эксплуатировать современное оборудование для организации рабочих мест при приготовлении сложных соусов.	Тема 1.16 Организация рабочих мест для приготовления соусов	2	Запрос работодателей на освоение знаний и умений по организации рабочих мест для приготовления соусов.
3.	-	Знать и применять современные технологии при приготовлении прозрачных супов.	Тема 2.3 Технология приготовления прозрачных супов	1	Применение инновационного оборудования в процессе приготовления прозрачных супов.
4.	-	Знать и применять инновационные технологии при приготовлении современных гарниров к прозрачным супам.	Тема 2.4 Технология приготовления гарниров к прозрачным супам	1	Современные тенденции в приготовлении гарниров к прозрачным супам
5.	-	Знать и применять инновационные технологии при приготовлении протертых супов.	Тема 2.5 Технология приготовления протертых супов	1	Современные тенденции в приготовлении протертых супов.
6.	-	Знать и применять современные технологии при приготовлении супов-кремов и бисков	Тема 2.6 Технология приготовления супов-кремов и бисков	1	Современные тенденции в приготовлении протертых супов-кремов и бисков.
7.	-	Знать и уметь рассчитывать массу сырья с использованием	Тема 2.7 ПР №1. Расчет массы сырья для	2	Изучение методики расчета массы сырья для

		современных электронных программ для приготовления супов.	приготовления супов		приготовления авторских супов.
8.	-	Знать и уметь разрабатывать рецептуры супов с учетом сочетаемости сырья.	Тема 2.8 ПР №2. Адаптация и разработка рецептур супов	2	Изучение методики расчете массы сырья для приготовления авторских супов.
9.	-	Применение современных методов для приготовления соусов.	Тема 2.9 Методы приготовления горячих соусов	2	Современные тенденции в приготовлении горячих соусов.
10.	-	Знать и уметь оформлять и декорировать блюда в соответствии с современными требованиями.	Тема 2.11 Варианты оформления блюд и декорирование тарелки соусами	2	Запрос работодателей по современным тенденциям оформления и декорирования тарелки соусами.
11.	-	Знать и уметь формировать вкус соусов на основании современных, научных данных.	Тема 2.12 Создание вкуса и аромата сложных горячих соусов	2	Запрос работодателя по созданию новых вкусов и ароматов сложных горячих соусов.
12.		Знать и уметь рассчитывать массу сырья с использованием современных электронных программ для приготовления соусов.	Тема 2.13 ПР №3. Расчет массы сырья для сложных соусов.	2	Изучение методики расчете массы сырья для приготовления авторских соусов.
13.	-	Применение современных методов для приготовления горячих блюд из овощей и грибов	Тема 2.14 Методы приготовления горячих блюд из овощей и грибов	1	Современные методы в приготовлении горячих блюд из овощей и грибов.
14.	-	Знать и учитывать особенности методов приготовления	Тема 2.15 Особенности методов приготовления	2	Использование инновационных технологий для приготовления

		блюдо из овощей и грибов.	блюдо из овощей и грибов		блюдо из овощей и грибов.
15.	-	Применение современных методов для приготовления горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, паст	Тема 2.17 Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, паст	1	Современные методы в приготовлении блюд и гарниров из круп бобовых, паст
16.	-	Знать ассортимент современных блюд и гарниров из круп, бобовых, паст	Тема 2.18 Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, паст	1	Запрос работодателей по разработке авторских блюд и гарниров их круп, бобовых, паст в предприятиях индустрии питания.
17.	-	Знать и уметь оформлять и декорировать блюда в соответствии с современными требованиями.	Тема 2.19 Варианты оформления и подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, паст	2	Запрос работодателей по разработке вариантов оформления и подаче блюд из круп, бобовых, паст.
18.	-	Применение современных методов для приготовления блюд из яиц	Тема 2.20 Методы приготовления блюд из яиц	1	Современные методы в приготовлении блюд из яиц.
19.	-	Применение современных методов для приготовления блюд из сыра	Тема 2.21 Методы приготовления блюд из сыра	1	Современные методы в приготовлении блюд из сыра.
20.		Знать и уметь разрабатывать рецептуры авторских соусов с учетом сочетаемости сырья.	Тема 2.23 ПР №1. Адаптация и разработка авторских соусов производных от основных	2	По запросу работодателей разработка авторских соусов.
21.		Знать и уметь разрабатывать рецептуры блюд из овощей и круп с	Тема 2.24 ПР №2. Адаптация и разработка	2	По запросу работодателей разработка авторских блюд

		учетом сочетаемости сырья.	блюд из овощей и круп		из овощей и круп.
22.	-	Знать и уметь оформлять и декорировать блюда в соответствии с современными требованиями.	Тема 2.25 Варианты оформления и подачи блюд из яиц и сыра	2	Запрос работодателей по разработке вариантов оформления и подаче блюд из яиц и сыра.
23.	-	Знать и уметь разрабатывать новые рецептуры блюд из яиц, сыра и муки с учетом сочетаемости сырья.	Тема 2.27 ПР №3. Адаптация рецептур блюд из яиц, сыра, муки	2	По запросу работодателей по адаптации рецептур блюд из яиц, сыра, муки в современную кухню.
24.	-	Знать и уметь оформлять и декорировать блюда в соответствии с современными требованиями.	Тема 2.28 Варианты оформления и подачи блюд из муки	2	Запрос работодателей по разработке вариантов оформления и подаче блюд муки.
25.	-	Знать и уметь формировать ассортимент горячих блюд из рыбы.	Тема 2.29 Принципы формирования ассортимента горячих блюд из рыбы	1	Современные тенденции формирования ассортимента горячих блюд из рыбы.
26.	-	Применение современных методов для приготовления сложных блюд из рыбы	Тема 2.30 Методы приготовления сложных блюд из рыбы	1	Инновационные методы в приготовлении сложных блюд из рыбы.
27.		Знать ассортимент и технологию приготовления современных блюд из рыбы	Тема 2.31 Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбы	1	Запрос работодателей по современным технологиям приготовления блюд из рыбы.
28.	-	Знать инновационные особенности приготовления блюд из морепродуктов.	Тема 2.32 Особенности приготовления блюд из морепродуктов	1	Использование инновационных технологий для приготовления блюд из морепродуктов.

29.	-	Знать и уметь оформлять и декорировать блюда в соответствии с современными требованиями.	Тема 2.33 Варианты оформления и подачи блюд из рыбы	2	Запрос работодателей по разработке вариантов оформления и подачи блюд из рыбы.
30.	-	Знать методику разработки современных блюд из рыбы и морепродуктов с использованием нормативно-технической документации.	Тема 2.34 ПР № 4. Разработка блюд из рыбы и морепродуктов	2	По запросу работодателей по разработке авторских рецептов блюд из рыбы и морепродуктов в современную кухню.
31.	-	Знать и учитывать особенности подготовки говядины для современных блюд.	Тема 2.35 Особенности подготовки говядины для сложных блюд	1	Использование инновационных технологий для подготовки говядины для авторских блюд.
32.	-	Применение современных методов для приготовления сложных блюд из мяса	Тема 2.36 Методы приготовления блюд из мяса	1	Инновационные методы в приготовлении блюд из мяса.
33.	-	Особенности приготовления стейков в разных странах.	Тема 2.38 Правила приготовления стейков	1	Запрос работодателей по приготовлению стейков в разных странах.
34.	-	Знать современные требования к созданию гармоничных блюд из мяса.	Тема 2.39 Создание гармоничного блюда из мяса	2	Запрос работодателя по созданию гармоничных блюд из мяса.
35.	-	Знать и уметь оформлять и декорировать блюда в соответствии с современными требованиями.	Тема 2.40 Варианты оформления и подачи блюд из мяса	2	Запрос работодателей по вариантам оформления и подачи блюд из мяса.
36.	-	Знать и уметь рассчитывать	Тема 2.41 ПР №5. Расчет	2	Изучение методики

		массу сырья с использованием современных электронных программ для приготовления блюд из мяса.	сырья для приготовления блюд из мяса		расчете массы сырья для приготовления авторских блюд из мяса.
37.	-	Знать инновационные особенности приготовления блюд из мяса диких животных.	Тема 2.42 Особенности приготовления блюд из мяса диких животных	1	Использование инновационных технологий для приготовления блюд из мяса диких животных.
38.	-	Знать и уметь формировать ассортимент горячих блюд из птицы в соответствии с современными требованиями.	Тема 2.43 Принципы формирования ассортимента горячих блюд из птицы	2	Современные тенденции формирования ассортимента горячих блюд из птицы.
39.	-	Применение современных методов для приготовления сложных блюд из птицы и кролика.	Тема 2.44 Методы приготовления птицы и кролика	1	Инновационные методы в приготовлении блюд из птицы и кролика.
40.	-	Применение современных методов для приготовления сложных блюд из пернатой дичи.	Тема 2.45 Методы приготовления пернатой дичи	1	Инновационные методы в приготовлении сложных блюд из пернатой дичи.
41.	-	Знать ассортимент и технологию приготовления современных блюд из птицы.	Тема 2.46 Ассортимент и технология приготовления блюд из птицы	1	Запрос работодателей по современным технологиям приготовления блюд из птицы.
42.	-	Знать и уметь оформлять и декорировать блюда в соответствии с современными требованиями.	Тема 2.47 Варианты оформления и подачи блюд из птицы	2	Запрос работодателей по разработке вариантов оформления и подаче блюд из птицы.
43.	-	Знать и уметь разрабатывать	Тема 2.48 ПР № 6.	2	По запросу работодателей

		рецептуры блюд из птицы с учетом сочетаемости сырья.	Адаптация и разработка блюд из птицы		знать адаптацию рецептов блюд из птицы в современную кухню.
44.	-	Разрабатывать новые блюда для предприятий на основании анализа меню.	Курсовая работа (проект)	16	По запросу работодателей внедрить авторские блюда на конкретном предприятии.
45.	-	Знать и применять инновационные технологии при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции.	Промежуточная аттестация	12	По запросу работодателя контроль знаний и умений по инновационным технологиям приготовления сложной кулинарной продукции.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	190	84
в том числе:		
Теоретические занятия	106	-
Практические занятия	24	24
Лабораторная работа	44	44
Курсовая работа (проект)	16	16
Самостоятельная работа	10	-
Консультация	8	-
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	-	-
производственная	180	180
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 02.01 в форме дифференцированный зачет</i> <i>МДК 02.02 в форме промежуточная аттестация</i> <i>УП 02</i> <i>ПП 02</i> <i>ПМ 02 (в случае экзамена ПМ)</i>	6	
Всего	394	264

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:									Учебная практика	Производственная практика
				Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Консультация	Экзамен				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
ПК 2.1–2.3 ОК 01–ОК 11	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	38	6	38	28	6	-	-	4	-	-	-	-	
ПК 2.4.-2.8 ОК 01–ОК 11	МДК.02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	164	78	164	78	18	44	16	6	2	-	-	-	
	Учебная практика	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	Производственная практика	180	180	-	-	-	-	-	-	-	-	-	180	
	Промежуточная аттестация	12	-	-	-	-	-	-	6	6	-	-	-	
	Всего:	394	264	202	106	24	44	16	10	8	6	-	180	

2.3. Содержание профессионального модуля

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

№ занятия	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
1	Тема 1.1 Общая терминология общественного питания	<p>Содержание</p> <p>ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания) Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе. Домашнее задание № 1 Запомнить основные термины, рассмотренные во время теоретического занятия.</p>	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1
2	Тема 1.2 Классификация и ассортимент сложной горячей продукции	<p>Содержание</p> <p>Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Современные требования к разработке, приготовлению и оформлению сложной горячей кулинарной продукции с учетом типа предприятия. Домашнее задание № 2 Изучить материал по учебнику: <i>Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская,</i></p>	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1

		О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].			
3	Тема 1.3 ПР №1. Анализ ассортимента горячей	Практическое занятие		2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 10 ПК 2.1
		Содержание Провести анализ ассортимента горячей продукции предприятий питания			
Название предприятия	Тип предприятия	Вид продукции	Наименование блюда	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1
		Супы Вторые горячие Соусы			
полнить таблицу: Домашнее задание №3 Оформить работу на отдельном листе бумаги формата А4				2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1
Содержание Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Характеристика современных способов термической обработки пищевых продуктов и оборудования. Эффективность применения. Домашнее задание № 4 Изучить характеристику приема «фламбирование»					
4	Тема 1.4 Основные принципы приготовления горячей продукции			2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1
5	Тема 1.5 Процессы, происходящие с белками продуктов при кулинарной обработке	Содержание Химическая природа белков, их физиологическое значение. Понятие о гидратации и дегидратации белков. Учет данных явлений в кулинарной практике. Денатурация белков. Изменение свойств белков в результате денатурации. Характеристика типов коагуляции. Изменение белков мышечной ткани, мяса, рыбы, птицы при тепловой обработке. Строение и состав соединительной ткани. Характеристика белков соединительной ткани, их изменение при тепловой обработке. Факторы, влияющие на скорость размягчения мяса, рыбы, птицы в результате изменения с белками. Домашнее задание № 5 Ответить на вопрос. Почему не следует увеличивать норму жидкости в рецептурах рубленых масс из мяса, рыбы, птицы?		2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1
6	Тема 1.6 Процессы, происходящие с	Содержание		2	ОК 1 ОК 2
		Химическая природа жиров, их физиологическое и технологическое			

	жирами в продуктах при тепловой обработке	значение. Показатели качества жира. Изменения жиров продуктов при варке. Учет данных изменений при приготовлении блюд. Изменения с жирами при жарке продуктов разными способами. Домашнее задание № 6 Разобрать и записать в рабочей тетради понятие Термомассоперенос.		ОК 5 ПК 2.1
7	Тема 1.7 Процессы, происходящие с углеводами в продуктах при кулинарной обработке	Содержание Процессы, происходящие при термической обработке углеводов содержащих продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции: классификация, сущность процессов гидролиза, карамелизации, меланоидинообразования, брожения, изменения крахмала; изменения углеводов клеточных стенок. Положительное и отрицательное влияние данных процессов на качество кулинарной продукции. Домашнее задание № 7 Изучить характеристику модифицированных крахмалов.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1
8	Тема 1.8 Процессы, происходящие с красящими веществами в продуктах	Содержание Образование новых окрашенных веществ в продуктах в процессе кулинарной обработки. Изменение пигментов продуктов в процессе кулинарной обработке: изменение миоглобина, хлорофилла, антоцианов, флавонов, каротиноидов, влияние данных изменений на качество кулинарной продукции. Домашнее задание № 8 Изучить правила сохранения витаминов при тепловой обработке.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1
9	Тема 1.9 Цикл приготовления и подготовки к реализации горячей продукции	Содержание Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: - выбор последовательности и точности технологических операций, - определение «контрольных точек», - проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1

		<p>Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - термостатирование, - интенсивное охлаждение, - шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения <p>Домашнее задание № 9 Изучить принципы ХАССП.</p>																
10	<p>Тема 1.10 Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции</p>	<p>Содержание</p> <p>Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа предприятия питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Условия хранения и сроки реализации готовой горячей кулинарной продукции.</p> <p>Домашнее задание № 10 Самостоятельно произвести органолептическую оценку качества любого горячего блюда дома. В качестве результата заполнить таблицу:</p> <table border="1" data-bbox="582 970 1630 1185"> <thead> <tr> <th>Наименование блюда</th> <th>Температура подачи</th> <th>Внешний вид (макс 3)</th> <th>Цвет (макс 2)</th> <th>Консистенция (макс 4)</th> <th>Вкус (макс 8)</th> <th>Запах (макс 8)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Наименование блюда	Температура подачи	Внешний вид (макс 3)	Цвет (макс 2)	Консистенция (макс 4)	Вкус (макс 8)	Запах (макс 8)								2	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1</p>
Наименование блюда	Температура подачи	Внешний вид (макс 3)	Цвет (макс 2)	Консистенция (макс 4)	Вкус (макс 8)	Запах (макс 8)												
11	<p>Тема 1.11 Правила расчета выхода, потерь и энергетической ценности продукции</p>	<p>Содержание</p> <p>Правила расчета выхода, потерь при тепловой обработке, энергетической ценности горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.</p> <p>Домашнее задание № 11</p>	2	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1</p>														

		Решить задачу: Рассчитать процент потерь при пассеровании лука и моркови для супа.		
12	Тема 1.12 ПР №2. Решение задач по расчетам выхода, потерь, энергетической ценности продукции	Практическое занятие	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 10 ПК 2.1
		Содержание Решение задач по расчетам выхода, потерь, энергетической ценности продукции Домашнее задание №12 Оформить работу на отдельном листе бумаги формата А4		
13	Тема 1.13 Правила адаптации и разработки рецептур	Содержание	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1
		Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Домашнее задание № 13 Адаптировать рецептуру блюда из интернета с учетом правил разработки рецептур		
14	Тема 1.14 Правила разработки, оформления документов	Содержание	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1
		Правила разработки, оформления документов: актов проработки, технологических карт, технико-технологических карт. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию Домашнее задание № 14 Оформить технологическую и технико-технологическую карту на блюдо, данное преподавателем		
15	Тема 1.15 Организация рабочих мест для приготовления супов	Содержание	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1
		Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности		

		<p>процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов</p> <p>Домашнее задание № 15 Изучить материал учебника <i>Пасько, О. В.</i> Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].</p>		
16	<p>Тема 1.16 Организация рабочих мест для приготовления соусов</p>	<p>Содержание Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Домашнее задание № 16 Изучить материал учебника <i>Пасько, О. В.</i> Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].</p>	2	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1</p>
17	<p>Тема 1.17 ПР №3. Решение ситуаций по организации</p>	<p>Практическое занятие Содержание Решение производственных ситуаций по организации рабочих мест: Группу делят на малые группы, каждой группе выдают по 3 изображения</p>	2	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4</p>

		горячих цехов различных предприятий питания города. Необходимо определить правильность организации рабочих мест в этих цехах. Сделать выводы по работе Домашнее задание № 17 Оформить работу в рабочей тетради.		ОК 5 ОК 10 ПК 2.1
	рабочих мест	Самостоятельная работа Разработать проект рецептов на два горячих блюда: суп и блюдо из мяса, рыбы или птицы. Заполнить бланки ТТК. Выполнить расчеты, для заполнения ТТК. Работу оформить в электронном виде в текстовом редакторе Microsoft Word. Работа должна состоять из титульного листа, заполненных ТТК, листов с расчетами энергетической ценности блюд.	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 10 ПК 2.1
МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
1 семестр				
1	Тема 2.1 Характеристика и ассортимент сложных супов	Содержание Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента. Требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Варианты подбора пряностей и приправ для супов. Домашняя работа №1 Подготовить сообщение на тему «Работа повара. Известные шеф-повара мира» по заданию преподавателя.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.2
2	Тема 2.2 Технология приготовления бульонов и сложных заправочных супов	Содержание Технология приготовления бульонов: применение различных методик для приготовления бульонов (традиционный метод, sous vide и т.д.), временной и температурный режим, создание вкуса и аромата бульонов, требования к качеству бульонов. Технология приготовления солянок, борща московского, рассольника московского. Домашняя работа №2 Объяснить правила варки бульонов с точки зрения протекания физико-химических процессов в них.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.2
3	Тема 2.3	Содержание		ОК 1

	Технология приготовления прозрачных супов	Методика приготовления прозрачных супов: временной и температурный режим, общие правила приготовления; создание вкуса и аромата бульонов; правила и способы осветления бульонов, виды оттяжек и правила их выбора; правила подачи прозрачных супов; ассортимент и рецептуры прозрачных супов; требования к качеству бульонов. Домашняя работа №3 В рабочей тетради оформить технологическую схему приготовления прозрачного бульона из дичи.	2	ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.2
4	Тема 2.4 Технология приготовления гарниров к прозрачным супам	Содержание Технология приготовления гарниров к прозрачным супам: виды гарниров к прозрачным супам; ассортимент гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.); технология приготовления гарниров к прозрачным супам. Способы подачи прозрачных супов и гарниров к ним. Домашняя работа №4 Разработать рецептуры и технологию приготовления трех гарниров к прозрачным супам, указать подачу и вид бульона.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.2
5	Тема 2.5 Технология приготовления протертых супов	Содержание Характеристика ассортимента протертых супов: супы -пюре, супы-кремы, велюте, биски, пенные. Особенности приготовления супов-пюре, супов-кремов. Гарниры для протертых супов. Требования к качеству, условия хранения, сроки реализации. Декорирование протертых супов. Домашняя работа №5 Изучить технологию приготовления чипсов для декора.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.2
6	Тема 2.6 Технология приготовления супов-кремов и бисков	Содержание Особенности приготовления супов-бисков, велюте, пенных Ассортимент супов-кремов, супов-бисков, пенных. Требования к качеству, условия хранения, сроки реализации. Декорирование. Домашняя работа №6 Подобрать пряности для приготовления разных видов протертых супов	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.2
7	Тема 2.7 ПР №1. Расчет	Содержание Расчет массы сырья для приготовления борща московского, рассольника	2	ОК 1 ОК 2

	массы сырья для приготовления супов	<p>московского (мясного набора, сметаны, соли, перца, зелени). Расчет массы сырья для приготовления заданного количества супа –пюре из овощей, печени, птицы, включая гарнир.</p> <p>Домашняя работа №7 Изучить материал с 145 учебника <i>Пасько, О. В.</i> Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].</p>		<p>ОК 3 ОК 5 ОК 10 ПК 2.1 ПК 2.2</p>
8	Тема 2.8 ПР №2. Адаптация и разработка рецептур супов	<p>Содержание</p> <p>Разработать рецептуру авторского супа на основе изученного материала на теоретических занятиях с обязательным использованием отдельных ингредиентов региона (преподаватель во время занятия закрепляет за каждым студентом определенный ингредиент, который обязательно должен входить в состав супа). Оформить технико-технологическую карту</p> <p>Домашняя работа №8 Изучить материал с 103-106 учебника <i>Пасько, О. В.</i> Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].</p>	2	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 10 ПК 2.1 ПК 2.2</p>
9	Тема 2.9 Методы приготовления горячих соусов	<p>Содержание</p> <p>Классификация соусов. Методы приготовления горячих соусов: способы загущения соусов, использование загустителей, метод эмульсификации, уваривание, загущение сливками и др. Особенности подготовки полуфабрикатов для соусов (приготовление мучной пассеровки, пассерованных овощей и т.д.). Особенности подготовки ингредиентов соуса (вина, уксуса, пряностей и приправ, молочных продуктов и т.д.). Актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента. Требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.</p>	2	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.3</p>

		Домашняя работа №9 Указать в рабочей тетради физико-химические процессы, происходящие при приготовлении соусов с мукой (соус томатный).		
10	Тема 2.10 Ассортимент и технология приготовления горячих соусов	Содержание Ассортимент горячих белых и красного соусов и технология их приготовления: соусы белые на мучной основе (вельюте, супрем, бешамель и их производные), соусы красные на мучной основе (эспаньол и его производные), соусы на основе фруктов и ягод, соусы на основе овощных пюре, эспумы, соусы на основе сливочного масла (голландский (голландез) и его производные, бер-блан, беарнез, шорон, яичного сладкого и др.), соусы концентрированные (демиглас и др.). Температурный режим и требования к качеству и хранению соусов. Правила хранения и использование соусных полуфабрикатов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов. Домашняя работа №10 Изучить способ приготовления соусов на основе дегляссирования, привести примеры.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.3
11	Тема 2.11 Варианты оформления блюд и декорирование тарелки соусами	Содержание Варианты оформления блюд и декорирование тарелки соусами. Правила подачи соусов к блюдам. Домашняя работа №11 В рабочей тетради подготовить три варианта эскизов с декорированием тарелки соусом для разных блюд.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.3
12	Тема 2.12 Создание вкуса и аромата сложных горячих соусов	Содержание Создание вкуса и аромата для сложных горячих соусов. Ассортимент пряностей, вкусовых добавок, правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации и создания вкуса горячих соусов. Тенденции в приготовлении, использовании и подаче соусов к блюдам. Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов, вариантов сочетания продуктов для создания гармоничных соусов. Домашняя работа №12 Разработать рецептуру соуса с использованием ароматных трав и алкогольного напитка по заданию преподавателя	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.3

13	Тема 2.13 ПР №3. Расчет массы сырья для сложных соусов.	Содержание			2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 10 ПК 2.1 ПК 2.3
		<p>Расчет массы сырья для приготовления сложных горячих соусов. Расчет массы сырья для приготовления заданного количества сложных горячих соусов, для заданного количества блюд. Домашняя работа №13 Изучить материал с 90-91 учебника <i>Пасько, О. В.</i> Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].</p>				
14	Тема 2.14 Методы приготовления горячих блюд из овощей и грибов	Содержание			2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.4
		<p>Методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов. Варианты сочетания овощей, грибов, с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. Подбор пряностей и приправ для блюд из овощей. Домашняя работа №15 Изучить определение слова Turned</p>				
15	Тема 2.15 Особенности методов приготовления блюд из овощей и грибов	Содержание			2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.4
		<p>Выбор методов приготовления в соответствии с видом овощей и грибов. Особенности методов приготовления блюд из овощей и грибов: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы, жарка в WOK, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, технология sous vide.</p>				
		Домашняя работа №16				
		Изучить приготовление овощей по технологии sous-vide и оформить ее в виде таблицы				
		Наименование овощей	Время приготовления	Температура		
		1	2	3		
16	Тема 2.16	Содержание				ОК 1

		<p>Ассортимент и технология приготовления сложных горячих блюд из овощей и грибов (овощное ризотто, гратен из овощей, овощное соте, овощи глазированной, овощи в тесте, овощи темпура, рататуй, овощи жульен, картофель дюшес, картофель кассероль, крокеты из картофеля, овощное суфле, овощи фаршированные, спагетти из кабачков, овощи томленные в горшочке, спаржа паровая, муссы паровые и запеченные; масса для суфле запеченная и паровая, сморчки со сливками, грибы шиитаке жареные др.). Оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос.</p> <p>Домашняя работа №17 Изучить основные принципы обработки и приготовления блюд из каштанов.</p>	2	<p>ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.4</p>
17	<p>Тема 2.17 Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, паст</p>	<p>Содержание</p> <p>Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков.</p> <p>Домашняя работа №18 Изучить материал с 123 учебника <i>Пасько, О. В.</i> Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].</p>	2	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.4</p>
18	<p>Тема 2.18 Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, паст</p>	<p>Содержание</p> <p>Ассортимент и технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, паст: оладьи из дробленых круп, приготовление поленты, запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов), правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок,</p>	2	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.4</p>

		<p>дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса.</p> <p>Домашняя работа №19</p> <p>Изучить материал с 118 учебника <i>Пасько, О. В.</i> Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].</p>		
19	<p>Тема 2.19 Варианты оформления и подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, паст</p>	<p>Содержание</p> <p>Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, пророщенного зерна и семян, макаронных изделий.</p> <p>Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания.</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.</p> <p>Домашняя работа №20</p> <p>Разработать два варианта гарниров или блюд из бобовых с различными наполнителями, Оформить технологическую карту.</p>	2	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.4</p>
20	<p>Тема 2.20 Методы приготовления блюд из яиц</p>	<p>Содержание</p> <p>Методы приготовления блюд из яиц: варка яиц без скорлупы (пашот), жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц, суфле из яиц, приготовление пирогов с омлетной заливкой (киш).</p> <p>Домашняя работа №22</p> <p>Самостоятельно изучить способ приготовления яиц с использованием технологии Sous-vide.</p>	2	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.5</p>
21	<p>Тема 2.21 Методы приготовления блюд из сыра</p>	<p>Содержание</p> <p>Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Методы приготовления блюд из сыра: жарка во фритюре, фондю, копчение сыра.</p>	2	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.5</p>

		Домашняя работа №23 В рабочей тетради записать требования к качеству блюд из сыра.		
22	Тема 2.22 Ассортимент и технология приготовления блюд из яиц и сыра	Содержание	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.5
		Ассортимент и технология приготовления блюд из яиц и сыра: яйца пашот, яйца Бенедикт, яйца жареные во фритюре, изделия из сыра и сырной массы, жареные во фритюре, сырники, овощи в жидком фондю из сыра, копченый сыр, сыр жаренный во фритюре. Домашняя работа №24 Изучить требования к санитарной обработке яиц.		
		Самостоятельная работа Изучить темы «Технологический процесс приготовления десертных овощей» и «Использование съедобных цветов в кулинарии» Разработать одну технико-технологическую карту на сложное блюдо из десертных овощей с использованием съедобных цветов в качестве оформления. Оформить технико-технологическую карту с учетом требований к заполнению нормативно-технологической документации Предоставить расчеты сырья и энергетической ценности к технико-технологической карте. Выполнить технологическую схему приготовления разработанного блюда. Работа должна состоять из: - титульного листа (образец 1); - одной разработанной технико-технологической карты на авторские блюда по заданию (образец 2); - расчетов сырья и энергетической ценности к каждой технико-технологической карте; - технологической схемы приготовления разработанного блюда.	4	
2 семестр				
1	Тема 2.23 ПР №1. Адаптация и разработка авторских соусов производных от основных	Содержание	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 10 ПК 2.1 ПК 2.3
		Разработать авторский соус на основе изученного материала на теоретических занятиях с обязательным использованием отдельных ингредиентов региона (преподаватель во время занятия закрепляет за каждым студентом определенный ингредиент, который обязательно должен входить в состав соуса). Оформить технико-технологическую карту на разработанный соус		

		<p>Домашняя работа №14 Изучить материал учебника <i>Пасько, О. В.</i> Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с 91-98</p>		
2	<p>Тема 2.24 ПР №2. Адаптация и разработка блюд из овощей и круп</p>	<p>Содержание Разработать авторские блюда из овощей и круп на основе изученного материала на теоретических занятиях с обязательным использованием отдельных ингредиентов региона (преподаватель во время занятия закрепляет за каждым студентом определенные ингредиенты, которые обязательно должны входить в состав блюд). Оформить технико-технологические карты на разработанные блюда Домашняя работа №21 Расчет пищевой и энергетической ценности разработанного блюда</p>	2	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 10 ПК 2.1 ПК 2.4</p>
3	<p>Тема 2.25 Варианты оформления и подачи блюд из яиц и сыра</p>	<p>Содержание Декорирование блюд из яиц. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП Домашняя работа №25 Представить варианты оформления двух блюд из яиц на выбор.</p>	2	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.5</p>
4	<p>Тема 2.26 Ассортимент и технология приготовления блюд из муки</p>	<p>Содержание Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент и технология приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блины, оладьи, блинчики, пирог блинчатый, блинница, курник из пресного слоеного теста, штрудель с различными фаршами, пельмени, равиоли, хачапури и пр. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении изделий</p>	2	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.5</p>

		из теста. Домашняя работа №26 Разработать три варианта блинчиков с различными начинками		
5	Тема 2.27 ПР №3. Адаптация рецептур блюд из яиц, сыра, муки	Содержание	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 10 ПК 2.1 ПК 2.5
		Разработать авторское блюдо из яиц, сыра или муки на основе изученного материала на теоретических занятиях с обязательным использованием отдельных ингредиентов региона (преподаватель во время занятия закрепляет за каждым студентом определенные ингредиенты, которые обязательно должны входить в состав блюда). Оформить технико-технологические карты на разработанные блюда Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП/ Домашняя работа №27 Изучить материал с 177-183 учебника <i>Пасько, О. В.</i> Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. С 145-146		
6	Тема 2.28 Варианты оформления и подачи блюд из муки	Содержание	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.5
		Декорирование блюд из муки. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Домашняя работа №28 Разработать три варианта подачи блинчиков с соусом		
7	Тема 2.29 Принципы формирования ассортимента горячих блюд из рыбы	Содержание	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.6
		Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в		

		соответствии с заказом и типом предприятия. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Домашняя работа №29 Изучить характеристику экзотических видов рыб (не менее трех наименований)		
8	Тема 2.30 Методы приготовления сложных блюд из рыбы	Содержание Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в WOK, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни, приготовление продукта по технологии sous-vide. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Домашняя работа №30 Изучить материал с 126 учебника <i>Пасько, О. В.</i> Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.6
9	Тема 2.31 Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбы	Содержание Ассортимент и технология приготовления, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: рыба отварная в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), рыба припущенная (рулетиками, порционными кусками под соусом); рыба, жареная на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в WOK; рыба, запеченная в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге, под соусом с гарниром; рыба, тушеная в горшочке, рыба, приготовленная по технологии sous-vide. Подбор соусов,	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.6

		гарниров к блюдам из рыбы. Домашняя работа №31 В рабочей тетради указать последовательность операций по траншированию рыбы		
10	Тема 2.32 Особенности приготовления блюд из морепродуктов	Содержание Ассортимент и технология приготовления, оформление, способы подачи и требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабы отварные, лангусты отварные, трепанги жареные, гребешки жареные, крабы, запеченные целиком, термидор из омаров, мидии, припущенные в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных.. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности Домашняя работа №32 Изучить правила подготовки морских водорослей и сделать краткий конспект	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.6
11	Тема 2.33 Варианты оформления и подачи блюд из рыбы	Содержание Оформление блюд из рыбы. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Домашняя работа №33 На основе изученного материала подобрать гарнир и соус к блюду из рыбы по заданию преподавателя и оформить эскиз блюда в рабочей тетради.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.6
12	Тема 2.34 ПР №4. Разработка блюд из рыбы и морепродуктов	Содержание Разработать авторское блюдо из рыбы или морепродуктов на основе изученного материала на теоретических занятиях с обязательным использованием отдельных ингредиентов региона (преподаватель во время занятия закрепляет за каждым студентом определенные ингредиенты, которые обязательно должны входить в состав блюд). Оформить технико-технологические карты на разработанные блюда Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 10 ПК 2.1 ПК 2.6

		<p>пищевых продуктов на основе принципов ХАССП</p> <p>Домашняя работа №34</p> <p>Изучит материал с 128 учебника <i>Пасько, О. В.</i> Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].</p>		
13	<p>Тема 2.35 Особенности подготовки говядины для сложных блюд</p>	<p>Содержание</p> <p>Кулинарное использование частей туши говядины для приготовления сложных блюд. Приемы, применяемые при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд из говядины (формование, обвязывание перед тепловой обработкой, маринование, панирование, обертывание, шпигование, глазирование и др.).</p> <p>Домашнее задание №35</p> <p>Представить в рабочей тетради технологическую схему разделки говядины, на основании материала, изученного на теоретическом занятии</p>	2	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.7</p>
14	<p>Тема 2.36 Методы приготовления блюд из мяса</p>	<p>Содержание</p> <p>Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в WOK, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературный режим приготовления по технологии Sous vide, томление, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>Домашняя работа №36</p> <p>Изучить материал с 129 учебника <i>Пасько, О. В.</i> Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального</p>	2	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.7</p>

		образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].		
15	Тема 2.37 Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса	Содержание Ассортимент и технология приготовления сложных горячих блюд из свинины, баранины, телятины: приготовление кармашков из мяса, приготовление рулетов из мяса, приготовление мяса в WOK, приготовление блюд из субпродуктов, приготовление блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы), копчение мяса, томление мяса, приготовление мяса по технологии sous-vide. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Домашняя работа №37 Указать факторы, влияющие на размягчение мяса при тепловой обработке	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.7
16	Тема 2.38 Правила приготовления стейков	Содержание Характеристика мраморной говядины Ассортимент и характеристика технологических особенностей приготовления стейков. Степени прожарки стейков. Временной режим приготовления в соответствии со степенью прожарки. Требования к качеству готовых стейков. Домашняя работа №38 Изучить вопрос «Стейки в разных странах мира»	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.7
17	Тема 2.39 Создание гармоничного блюда из мяса	Содержание Значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента Создание вкуса блюд из мяса: правила и варианты подбора пряностей и приправ, подбор алкогольных напитков для приготовления блюд из мяса. Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Домашняя работа №39 Разработать проект рецептуры фаршированного жареного блюда из мяса с	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.7

		гарниром и соусом				
18	Тема 2.40 Варианты оформления и подачи блюд из мяса	Содержание	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.7		
		Оформление сложных блюд из мяса Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование: приготовление и подача на горячем камне. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из мяса для отпуски на вынос. Домашняя работа №40 Заполнить таблицу «Технологические параметры приготовления блюд из разных видов мяса по технологии sous-vide»				
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Часть туши</th> <th>Время приготовления</th> <th>Температура</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table>			Часть туши	Время приготовления
Часть туши	Время приготовления	Температура				
1	2	3				
19	Тема 2.41 ПР №5. Расчет сырья для приготовления блюд из мяса	Содержание	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 10 ПК 2.1 ПК 2.7		
		Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций сложных горячих блюд из мяса с учетом вида, кондиции сырья, включая сырье на гарнир и соус. Работа с нормативными документами. Домашняя работа №41 Изучить материал с 131 учебника <i>Пасько, О. В.</i> Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].				
20	Тема 2.42 Особенности приготовления блюд из мяса диких животных	Содержание Особенности разделки туш животных и приготовления полуфабрикатов из них. Особенности приготовления блюд из мяса диких животных Ассортимент горячих блюд из мяса диких животных. Способы тепловой обработки и современные технологии приготовления, эффективность. Требования к качеству блюд из мяса диких животных. Домашнее задание №42	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 10 ПК 2.1		

		Разработать рецептуру блюда из мяса диких животных по заданию преподавателя		ПК 2.7
21	Тема 2.43 Принципы формирования ассортимента горячих блюд из птицы	Содержание	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.7
		Значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента сложных горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом и типом предприятия. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд. Домашняя работа №43 Указать определение слова «Сюпрем»		
22	Тема 2.44 Методы приготовления птицы и кролика	Содержание	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.7
		Современные и классические методы приготовления горячих блюд из домашней птицы, кролика сложного ассортимента: техники молекулярной кухни, технология sous-vide, отваривание целыми тушками, фарширование, приготовление на вертеле, томление, запекание в тесте, жарка целиком, копчение, завяливание Домашняя работа №44 Изучить материал с 134 учебника <i>Пасько, О. В.</i> Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].		
23	Тема 2.45 Методы приготовления пернатой дичи	Содержание	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.7
		Особенности использования и подготовки пернатой дичи для приготовления сложных горячих блюд. Современные и классические методы приготовления горячих блюд из пернатой дичи сложного ассортимента: техники молекулярной кухни, технология sous-vide, жарка целиком, копчение, завяливание, запекание в соли, в глине, томление. Домашняя работа №45		

		В рабочей тетради оформить технологическую схему обработки пернатой дичи (перепелок)		
24	Тема 2.46 Ассортимент и технология приготовления блюд из птицы	<p>Содержание</p> <p>Ассортимент и технология приготовления сложных горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: индейка отварная, гусь, фаршированный яблоками, куры, запеченные на вертеле, утки, томленной в горшочке, курица, запеченная в тесте целиком, утка, запеченной целиком, индейка, жаренная целиком, утка фаршированная, жаренная целиком, утиная ножка конфи, жаренная утиная грудка, вяленая утка, утка горячего копчения, фрикасе, фуа-гра, суфле, рулеты из кнельной массы и др.</p> <p>Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>Домашняя работа №46</p> <p>В рабочей тетради оформить технологическую схему приготовления одного из блюд, пройденных на теоретическом занятии по заданию преподавателя</p>	2	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.7</p>
25	Тема 2.47 Варианты оформления и подачи блюд из птицы	<p>Содержание</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи.</p> <p>Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p> <p>Домашняя работа №47</p> <p>Разработать рецептуру блюда из птицы в горшочке.</p>	2	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.7</p>
26	Тема 2.48 ПР № 6. Адаптация и разработка блюд из птицы	<p>Содержание</p> <p>Разработать авторское блюдо из птицы на основе изученного материала на теоретических занятиях с обязательным использованием отдельных ингредиентов региона (преподаватель во время занятия закрепляет за каждым студентом определенные ингредиенты, которые обязательно должны входить в состав блюд).</p> <p>Оформить технико-технологические карты на разработанное блюдо</p> <p>Домашняя работа №48</p>	2	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 10 ПК 2.1 ПК 2.7</p>

		Изучить материал с 135 учебника <i>Пасько, О. В.</i> Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].		
		<p>Самостоятельная работа</p> <p>Повторить темы «Технологический процесс приготовления блюд из диких животных и пернатой дичи»</p> <p>Разработать 1 технико-технологическую карту на сложное блюдо из диких животных или пернатой дичи</p> <p>Оформить технико-технологическую карту с учетом требований к заполнению нормативно-технологической документации</p> <p>Предоставить расчеты сырья и энергетической ценности к технико-технологической карте</p> <p>Выполнить технологическую схему приготовления разработанного блюда и приложить к работе.</p> <p>Работа должна состоять из:</p> <ul style="list-style-type: none"> - титульного листа (образец 1) - 1 разработанной технико-технологической карты на авторские блюда по заданию (образец 2) - расчетов сырья и энергетической ценности к каждой технико-технологической карте - технологической схемы приготовления разработанного блюда 	2	
Консультации				
1	Расчет сырья для приготовления блюд из рыбы	Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций сложных горячих блюд из рыбы с учетом вида, кондиции сырья, включая сырье на гарнир и соус. Работа с нормативными документами.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 9 ОК 10 ОК 11 ПК 2.6
2	Расчет сырья для	Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций	2	ОК 1

	приготовления блюد из мяса	сложных горячих блюд из мяса с учетом вида, кондиции сырья, включая сырье на гарнир и соус. Работа с нормативными документами.		ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 9 ОК 10 ОК 11 ПК 2.7
3	Расчет сырья для приготовления блюд из птицы	Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций сложных горячих блюд из птицы с учетом вида, кондиции сырья, включая сырье на гарнир и соус. Работа с нормативными документами.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 9 ОК 10 ОК 11 ПК 2.7
4	Консультация	В теорию	2	
Курсовая работа 1 семестр				
1	Тема 1 Методические рекомендации и правила оформления курсовой работы	Содержание учебного материала Изучение методических рекомендаций к курсовой работе. Изучение правила оформления курсовой работы. ektес.ru	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 10 ПК 2.1
2	Тема 2 Структура написания введения. Формулировка цели, задач и предмета курсовой работы.	Содержание учебного материала Структура курсовой работы Правила написания введения Формулировка цели, задач и предмета курсовой работы.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 10 ПК 2.1
2 семестр				
1	Тема 1	Содержание учебного материала	2	ОК 1

	Особенности описания товароведной характеристики основного сырья.	Особенности описания товароведной характеристики основного сырья. Особенности описания физико-химических изменений, происходящих в продуктах.		ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 10 ПК 2.1
2	Тема 2 Особенности описания технологического процесса	Содержание учебного материала. Особенности описания технологического процесса приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 10 ПК 2.1
3	Тема 3 Разработка технико-технологических карт на авторские блюда	Содержание учебного материала Разработка технико-технологических карт на авторские блюда или изделия.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 10 ПК 2.1
4	Тема 4 Структура написания заключения. Правила оформления приложений.	Содержание учебного материала. Структура написания заключения. Правила оформления приложений.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 10 ПК 2.1
5	Тема 5 Подготовка к публичному выступлению. Создание презентации	Содержание учебного материала. Подготовка к публичному выступлению. Создание презентации.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 10 ПК 2.1
6	Тема 6 Защита курсовой работы	Содержание учебного материала. Защита курсовой работы.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5

				ОК 10 ПК 2.1
Лабораторные работы				
1 семестр МДК.02.02				
1	ЛР №1 Приготовление прозрачных супов с различными гарнирами	Содержание учебного материала. Приготовление прозрачных супов с различными гарнирами. 1. Бульон мясной прозрачный с блинчиками фледле 2. Бульон прозрачный рыбный с закусочными расстегаями Органолептическая оценка качества блюд. Домашняя работа № 1 Составить технологическую схему приготовления блюд по заданию преподавателя.	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 10 ПК 2.1 ПК 2.2
2	ЛР №2 Приготовление протертых супов и гарниров к ним	Содержание учебного материала. Приготовление протертых супов и гарниров к ним. 1. Суп-пюре из разных овощей с гренками. 2. Суп крем из тыквы с карамелизованной тыквой и беконом с гренки или кусочками запечённой тыквы или чипсами из бекона. Органолептическая оценка качества блюд. Домашняя работа № 2 Составить технологическую схему приготовления блюд по заданию преподавателя.	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 10 ПК 2.1 ПК 2.2
3	ЛР №3 Приготовление сложных блюд из овощей и грибов	Содержание учебного материала. Приготовление сложных горячих блюд из овощей и грибов. 1. Жульен овощной 2. Гратен картофельный 3. Паста с грибами и сливками Органолептическая оценка качества. Домашняя работа № 3 Составить технологическую схему приготовления блюд по заданию преподавателя.	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 10 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
4	ЛР №4 Приготовление блюд из яиц, сыра, муки	Содержание учебного материала Приготовление сложных горячих блюд из яиц, сыра, муки. 1. Яйцо Бенедикт на английском маффине 2. Киш заливной со шпинатом и сыром	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5

		3. Органолептическая оценка качества. Домашняя работа № 4 Составить технологическую схему приготовления блюд по заданию преподавателя.		ОК 10 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5
5	ЛР №5 Приготовление сложных блюд из рыбы	Содержание учебного материала Приготовление сложных горячих блюд из яиц, сыра, муки. 1. Рыба, запеченная в тесте с омлетными блинчиками и грибами 2. Кармашек(подушечка) из филе рыбы с gratin овощным 3. Органолептическая оценка качества. Домашняя работа № 5 Составить технологическую схему приготовления блюд по заданию преподавателя.	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 10 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.6
6	ЛР №6 Приготовление блюд из жареного мяса	Содержание учебного материала Приготовление жареных сложных мясных блюд. 1. Бифштекс жареный провансальский с гарниром. 2. Свинина в воке с овощами. 3. Органолептическая оценка качества жареных сложных мясных блюд. Домашняя работа № 6 Составить технологическую схему приготовления блюд по заданию преподавателя.	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 10 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.7
2 семестр МДК.02.02				
1	ЛР №1 Приготовление тушеных и запечённых блюд из мяса	Содержание учебного материала Приготовление тушеных и запечённых сложных мясных блюд: Свинина в апельсиновом соусе с полентой. Свинина запеченная в картофельной корочке Органолептическая оценка качества тушеных мясных блюд. Домашняя работа № 1 Составить технологическую схему приготовления блюд по заданию преподавателя.	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 10 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.7

2	<p align="center">ЛР №2 Приготовление жареных и тушеных блюд из птицы</p>	<p>Содержание учебного материала Приготовление сложных горячих жареных и тушеных блюд из птицы.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Соте куриное с цуккини и сельдереем. 2. Фрикасе из курицы 3. Органолептическая оценка качества блюд. <p>Домашняя работа № 2 Составить технологическую схему приготовления блюд по заданию преподавателя.</p>	4	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 10 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.7</p>
3	<p align="center">ЛР №3 Приготовление запеченных блюд из птицы</p>	<p>Содержание учебного материала Приготовление запеченных блюд из птицы.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Филе куриное, запеченное в яблоке и в тесте 2. Голубцы с куриными потрошками под сметанным соусом с хрустящим луком <p>Органолептическая оценка качества блюд Домашняя работа № 3 Составить технологическую схему приготовления блюд по заданию преподавателя.</p>	4	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 10 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.7</p>
4	<p align="center">ЛР №4 Приготовление авторских блюд из мяса, рыбы, птицы</p>	<p>Содержание учебного материала Приготовление авторских блюд из мяса рыбы или птицы с использованием нетрадиционного сырья и сложных приемов механической кулинарной обработки продуктов по заданию преподавателя. Создание и испытание новых рецептов согласно критериям модуля. (Чемпионата по профессиональному мастерству "Профессионалы"). К блюду готовят два вида гарнира и соус. Органолептическая оценка готовности и качества сложных авторских блюд. Домашняя работа № 4 Составить технико-технологическую карту и технологическую схему приготовления авторского блюда.</p>	4	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 10 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.7 ПК 2.8</p>
5	<p align="center">ЛР №5 Приготовление авторских блюд из мяса, рыбы,</p>	<p>Содержание учебного материала Приготовление авторских блюд из мяса рыбы или птицы с использованием нетрадиционного сырья и сложных приемов механической кулинарной обработки продуктов по заданию преподавателя.</p>	4	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5</p>

	птицы	Создание и испытание новых рецептов согласно критериям модуля (Чемпионата по профессиональному мастерству "Профессионалы"). К блюду готовят два вида гарнира и соус. Органолептическая оценка готовности и качества сложных авторских блюд. Домашняя работа № 5 Составить технологическую схему приготовления блюд по заданию преподавателя.		ОК 10 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.8
	Экзамен		6	

2.4. Курсовой проект (работа)

№ п/п	Примерная тематика курсовых проектов (работ)
1	Организация процесса приготовления и приготовление заправочных супов в ресторане/кафе
2	Организация процесса приготовления и приготовление протертых супы в ресторане/кафе
3	Организация процесса приготовления и приготовление прозрачных супов с различными гарнирами в ресторане/кафе
4	Организация процесса приготовления и приготовление супов национальных кухонь в ресторане/кафе
5	Организация процесса приготовления и приготовление супов с использованием технологии Sous vide в ресторане/кафе
6	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из мяса (конкретизировать вид мяса) с использованием фруктов/ягод в ресторане/кафе
7	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из тушеного мяса (конкретизировать вид мяса) в ресторане/кафе
8	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из запечённого мяса (конкретизировать вид мяса) в ресторане/кафе
9	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из мяса на гриле в ресторане/кафе
10	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из мяса с использованием технологии Sous vide в ресторане/кафе
11	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из рубленых мясных масс повышенной пищевой ценности в ресторане/кафе
12	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из рыбы в ресторане/кафе

13	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из рубленых рыбных масс повышенной пищевой ценности в ресторане/кафе
14	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из морепродуктов в ресторане/кафе
15	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из рыбы с использованием технологии Sous vide в ресторане/кафе
16	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из тушёной (томленной) птицы (конкретизировать вид птицы) в ресторане/кафе
17	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из филе птицы (конкретизировать вид птицы) в ресторане/кафе
18	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из птицы (конкретизировать вид птицы) с использованием фруктов/ягод в ресторане/кафе
19	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из кролика в ресторане/кафе
20	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из птицы с использованием технологии Sous vide в ресторане/кафе
21	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из овощей/грибов в ресторане/кафе
22	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из круп/каш повышенной пищевой ценности в ресторане/кафе
23	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из круп/каш повышенной пищевой ценности в ресторане/кафе
24	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд постной кухни в ресторане/кафе
25	Организация процесса приготовления и приготовление сложных макаронных изделий и блюд из них в традициях разных кухонь в ресторане/кафе
26	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд по технологии WOK в ресторане/кафе
27	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд региональных кухонь (уральская кухня, башкирская, удмуртская и т.д.), адаптировать для ресторана/кафе
28	Тема, сформулированная студентом, с учетом современных тенденций в отрасли общественного питания, согласованная с ПЦК технологических дисциплин и социальными партнерами.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

Наименование:

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 102.01.2000 N 29-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 21 сентября 2020 г. № 1515].

3. ГОСТ 31984–2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ.2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2019.-III, 11 с.

4. ГОСТ 30524–2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2019.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985–2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 22 с.

6. ГОСТ 30390–2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016–01–01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

7. ГОСТ 30389–2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016–01–01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 15 с.

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

15. Бурчакова И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебное издание / Бурчакова И. Ю., Ермилова С. В. - Москва : Академия, 2024. - 320 с. (Специальности среднего профессионального образования)

16. Васюкова, А. Т., Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : КноРус, 2024. — 222 с.

17. 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.

18. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебное издание / Дубровская Н.И., Чубасова Е. В. - Москва : Академия, 2024. - 176 с. (Профессии среднего профессионального образования)

19. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 373 с.

21. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник : в 2 ч. Ч. 2: учебное издание / Мартинчик А.Н. - Москва : Академия, 2024. - 240 с. (Специальности среднего профессионального образования)

22. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.

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

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

25. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.

26. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для СПО / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с.

27. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.

28. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для СПО / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с.

29. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.

3.2.2 Дополнительные печатные издания

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 238 с

2. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 396 с

3.2.3 Основные электронные издания:

Наименование:

1. 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. No32 - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru>

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5- 8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 167

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

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

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

6. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань :

электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

11. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; обеспечение наличия на рабочем месте технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании; соблюдение требований к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

	технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 2.2. Осуществляют приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении супов сложного ассортимента;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и установление способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении супов сложного ассортимента установленным на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения супов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>презентации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
ПК 2.3. Осуществляют приготовление, непродолжительное хранение	<p>приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом</p>	

<p>хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие горячих соусов сложного ассортимента (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента; презентации горячих соусов сложного ассортимента</p>	
<p>ПК 2.4. Осуществляют приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выявление дефектов и определение способов их устранения;</p>	

<p>потребителе й, видов и форм обслуживани я</p>	<p>соответствие потерь при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор условий и сроков хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом действующих регламентов; презентации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента</p>	
<p>ПК 2.5. Осуществлят ь приготовлен ие, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимент а с учетом потребности й различных категорий потребителе й, видов и форм обслуживани я</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих</p>	

	<p>блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; презентации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК 2.6. Осуществляют пригот овлен ие, творчес кое оформле ние и по дготовку к реализ ации горячих блюд из рыбы, нерыбн ого водног о сырья сложн о ассорти мент а с уч етом потре бност е й раз личн ых катег ори й потре биле й, вид о в и форм обслу живани я</p>	<p>рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК 2.7. Осуществляют пригот овлен ие, творчес кое оформле ние и по дготовку к реализ ации горячих блюд из мяса, домаш ней птиц ы, дичи, кролик а слож ног о ассорти мент а с уч етом потре бност е й раз личн ых катег ори й потре биле й, вид о в и форм</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	

<p>творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей и видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; презентация горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК 2.8. Осуществляют разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных</p>	<p>выполнять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе</p>	

<p>изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребности различных категорий потребителе й</p>	<p>авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; ведение расчетов с потребителем в соответствии выполненным заказом соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной</p>	<p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</p>	<p>Экзамен</p>

деятельност и.	
ОК 03. Планировать и реализовыва ть собственное профессиона льное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодейст вовать с коллегами, руководство м, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)
ОК 05. Осуществлят ь устную и письменную коммуникац ию на государствен ном языке с учетом особенносте й социального и культурного контекста.	-грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей
ОК 06. Проявлять гражданско- патриотичес кую позицию, демонстриро вать осознанное поведение на основе традиционн ых общечеловеч	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик,

<p>еских ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций</p>
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту</p>

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

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

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

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1	Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
1.1	<i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	4
1.2	<i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	4
1.3	<i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П</i>	23
2	Структура и содержание профессионального модуля	26
2.1	<i>Трудоемкость освоения модуля</i>	26
2.2	<i>Структура профессионального модуля.....</i>	27
2.3	<i>Содержание профессионального модуля</i>	28
3	Условия реализации профессионального модуля	42
3.1	<i>Материально-техническое обеспечение</i>	42
3.2	<i>Учебно-методическое обеспечение</i>	42
4	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	44

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен⁶:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	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)	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	

⁶ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

ОК 02	<p>Определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>	
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>	
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>	
ОК 05	<p>Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>	
ОК 06	<p>Описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные</p>	

	ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК 08	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения	
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общепотребительные 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	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по	Основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские	

	<p>процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p>	<p>продукты</p>	
ПК 3.1	<p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды,</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций;</p>	<p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

	<p>сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>	<p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>	
ПК 3.2	<p>выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать</p>	<p>процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p>выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

<p>качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой,</p>	<p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного</p>
--	---

<p>с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых соусов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p> <p>рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;</p> <p>вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный</p>	<p>производства;</p> <p>техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.</p>
---	--

	<p>контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>		
ПК 3.3	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых салатов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p>	<p>оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на</p>
--	--

	<p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи салатов;</p> <p>организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость салатов;</p> <p>вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p>	иностранном языке	
ПК 3.4	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими</p>	<p>Процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских,</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

<p>требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски</p>	<p>брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p>
---	---

<p>сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость</p>	<p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;</p> <p>требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
---	---

	<p>канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p>		
ПК 3.5	<p>Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в</p>	<p>Процессы приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных</p>	<p>Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

<p>соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>определять степень</p>	<p>холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p>
---	--

<p>готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>вести учет реализованных холодных</p>	<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.</p>
--	---

	<p>блюды из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p>		
ПК 3.6	<p>Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой,</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных</p>	<p>Выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

<p>заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень</p>	<p>холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд</p>
---	---

<p>готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с</p>	<p>из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.</p>
--	---

	<p>прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p>		
ПК 3.7	<p>Выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления</p>	<p>Знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки,</p>	<p>Выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; и оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведения расчетов с потребителями</p>

<p>корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</p>	<p>составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
--	--

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	-	Знать и уметь современные способы оформления холодных блюд.	Тема 1.2 Актуальные направления в оформлении холодных блюд	2	По запросу работодателей использовать при оформлении холодных блюд рекомендации эф-поваров.
2	-	Уметь адаптировать и разрабатывать новые рецептуры холодной кулинарной продукции.	Тема 1.3 Правила адаптации и разработки рецептур холодных блюд	1	По запросу работодателей изучить современные правила адаптации и разработки рецептур холодной кулинарной продукции.

3	-	Знать и уметь разрабатывать рецептуры холодной кулинарной продукции с учетом современных требований.	Тема 1.4 ПР №1. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции	1	По запросу работодателей изучить адаптацию рецептур холодной кулинарной продукции.
Итого часов МДК 03.01				4	
4	-	Знать и уметь использовать ассортимент кусовых добавок, пряностей для сложных холодных соусов.	Тема 2.1 Характеристика ассортимента сложных холодных соусов	1	По запросу работодателей изучить ассортимент вкусовых добавок, пряностей для сложных холодных соусов. Соусы промышленного производства
5	-	Знать правила соусной композиции сложных холодных соусов.	Тема 2.2 Технология приготовления сложных холодных соусов	1	По запросу работодателей изучить правила соусной композиции сложных холодных соусов.
6		Знать и уметь рассчитывать массу сырья с использованием современных электронных программ для приготовления холодных соусов.	Тема 2.5 ПР №1. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных соусов	2	Изучение методики расчета массы сырья для приготовления авторских холодных соусов.
7		Знать и уметь разрабатывать рецептуры авторских холодных соусов с учетом сочетаемости сырья.	Тема 2.6 ПР №2. Адаптация и разработка рецептур сложных холодных соусов	2	По запросу работодателей разработка авторских холодных соусов.
8	-	Знать современные технологии приготовления мини-закусок, канапе.	Тема 2.7 Характеристика ассортимента мини-закусок, канапе	1	Изучить актуальные направления в приготовлении и

					мини-закусок, канапе.
9	-	Знать комбинирование различных способов и современных методов приготовления канапе.	Тема 2.8 Технология приготовления канапе различных видов	1	Изучить современные технологии приготовления канапе.
10		Знать и уметь рассчитывать массу сырья с использованием современных электронных программ для приготовления канапе.	Тема 2.9 ПР №3. Расчет массы сырья для канапе	2	Изучение методики расчета массы сырья для приготовления авторских канапе.
11		Знать и уметь разрабатывать рецептуры авторских канапе с учетом сочетаемости сырья.	Тема 2.10 ПР №4. Адаптация и разработка рецептур канапе	2	По запросу работодателей разработка авторских канапе.
12	-	Знать применение современных методов для приготовления холодных закусок.	Тема 2.11 Методы приготовления холодных закусок	2	Изучить современные методы приготовления холодных закусок.
13	-	Знать правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления фуршетных закусок.	Тема 2.12 Ассортимент сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	2	По запросу работодателей, изучить ассортимент фуршетных закусок из различного вида сырья.
14	-	Знать комбинирование различных способов и современных методов приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов.	Тема 2.13 Технология приготовления холодных блюд из рыбы	1	По запросу работодателей изучить варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента и современного оформления.
15	-	Знать	Тема 2.14	1	По запросу

		комбинирование различных способов и современных методов приготовления холодных блюд из мяса.	Технология приготовления холодных блюд из мяса		работодателей изучить варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента и современного оформления.
16	-	Знать технику приготовления современных оформительских элементов.	Тема 2.18 Техника приготовления украшений для холодных блюд	2	По запросу работодателей изучить технику приготовления оформительских элементов при приготовлении и сложных холодных блюд.
Итого часов МДК 03.02				20	
17		Знать и применять инновационные технологии при приготовлении сложной кулинарной продукции.	Промежуточная аттестация	12	По запросу работодателя контроль знаний и умений по инновационным технологиям приготовления сложной кулинарной продукции.
Итого часов промежуточная аттестация				12	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	80	34
в том числе:		
Теоретические занятия	46	
Практические занятия	22	22
Лабораторная работа	12	12
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	8	-
Консультация	10	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	-	-
производственная	<i>144</i>	<i>144</i>

Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 03.01 в форме дифференцированный зачет МДК 03.02 в форме промежуточная аттестация УП 03 ПП 03 ПМ 03 (в случае экзамена ПМ)	6	-
Всего	248	178

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Консультация	Экзамен	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
ПК 3.1, ПК 3.7 ОК 1-11	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	10	36	22	10	-	-	4	-	-	-	-
ПК 3.2 – 3.7 ОК 1-11	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	56	24	56	24	12	12	-	4	4	-	-	-
	Учебная практика	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Производственная практика	144	144	-	-	-	-	-	-	-	-	-	144
	Промежуточная аттестация	12	-	-	-	-	-	-	-	6	6	-	-
	Всего:	248	178	92	46	12	12	-	8	10	6		144

2.3. Содержание профессионального модуля

№ занятия	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы						
1	2	3	4	5						
МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			32							
1	Тема 1.1 Классификация и ассортимент холодной кулинарной продукции	<p>Содержание учебного материала 1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. 2. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления</p> <p>Домашнее задание № 1 Составить таблицу на тему «Ассортимент холодной кулинарной продукции»</p> <table border="1" data-bbox="577 922 1536 999"> <thead> <tr> <th data-bbox="577 922 725 960">№ п\п</th> <th data-bbox="725 922 1104 960">Название</th> <th data-bbox="1104 922 1536 960">Технология приготовления</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="577 960 725 999"></td> <td data-bbox="725 960 1104 999"></td> <td data-bbox="1104 960 1536 999"></td> </tr> </tbody> </table>	№ п\п	Название	Технология приготовления				2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 3.1
№ п\п	Название	Технология приготовления								
2	Тема 1.2 Актуальные направления в оформлении холодных блюд	<p>Содержание учебного материала Актуальные направления в оформлении холодных блюд в ресторанах города. Советы и рекомендации по оформлению холодных блюд от известных шеф-поваров</p> <p>Домашнее задание № 2 Рассмотреть и провести анализ 3-х вариантов оформления холодных блюд известными шеф-поварами. Выводы записать в рабочую тетрадь</p>	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 3.1						
3	Тема 1.3 Правила адаптации и разработки рецептур холодных	<p>Содержание учебного материала Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Домашнее задание № 3</p>	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 3.1						

	блюдо	Адаптировать любое холодное блюдо из интернета для возможного использования в ресторане		ПК 3.7
4	Тема 1.4 ПР №1. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции	Содержание учебного материала Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания. Работу оформить на листе формата А4 Домашнее задание № 4 Повторить правила адаптации рецептур холодных закусок.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 10 ПК 3.1 ПК 3.7
5	Тема 1.5 Технологический цикл приготовления холодных блюд	Содержание учебного материала Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Домашнее задание № 5 Начертить технологическую схему приготовления холодного блюда	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 3.1
6	Тема 1.6 Комбинирование способов приготовления холодных блюд	Содержание учебного материала Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, -определение «контрольных точек», проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013) Домашнее задание № 6 Повторить ключевые моменты из ГОСТ 30390-2013	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 3.1
7	Тема 1.7 Правила расчетов сырья для приготовления холодных блюд	Содержание учебного материала Правила расчетов количества сырья, необходимого для приготовления холодных блюд. Правила взаимозаменяемости продуктов и их расчет. Правила расчета потерь при обработке продуктов. Домашнее задание № 7	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 3.1 ПК 3.7

		Решить задачу: рассчитать количество моркови, необходимого для приготовления 5 порций винегрета, если на одну порцию приходится 110г. Сезон январь		
8	Тема 1.8 ПР №2. Расчет количества сырья для приготовления холодных блюд	Содержание учебного материала Решение задач на расчет количества сырья для приготовления холодных блюд. Работу оформить на листе формата А. Домашнее задание № 8 Повторить правила расчета количества сырья для приготовления холодных блюд.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 10 ПК 3.1 ПК 3.7
9	Тема 1.9 Требования к качеству холодных блюд	Содержание учебного материала Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Домашнее задание № 9 Изучить материал учебника с 23-24. <i>Пасько, О. В.</i> Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 3.1
10	Тема 1.10 Техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд	Содержание учебного материала Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Домашнее задание № 10 На формате А4 составить памятку по технике безопасности при работе на оборудование для приготовления бульонов, отваров, супов 1. Перед началом работы. 2. Во время работы. По окончанию работы.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 3.1
11	Тема 1.11 Виды оборудования	Содержание учебного материала Виды, назначение технологического оборудования и	2	ОК 1 ОК 2

	для приготовления холодных блюд	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>Домашнее задание № 11 Изучить материал учебника с 28-31. <i>Пасько, О. В.</i> Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].</p>		ОК 5 ПК 3.1
12	Тема 1.12 Организация отпуска холодных блюд	<p>Содержание учебного материала Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос</p> <p>Домашнее задание № 12 Повторить основные принципы ХАССП</p>	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 3.1
13	Тема 1.13 Санитарно-гигиенические требования в холодном цехе	<p>Содержание учебного материала Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.</p> <p>Домашнее задание № 13 Повторить санитарные требования к приготовлению и отпуску холодных блюд.</p>	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 3.1
14	Тема 1.14 ПР №3. Организация рабочего места повара в холодном цехе	<p>Содержание учебного материала Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Работу оформить на листе формата А4.</p> <p>Домашнее задание № 14 Повторить организацию рабочего места повара в холодном цехе.</p>	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 10 ПК 3.1

15	Тема 1.15 ПР №4. Решение задач по подбору оборудования в холодном цехе	Содержание учебного материала Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Работу оформить на листе формата А4. Домашнее задание № 15 Повторить подбор оборудования в холодном цехе.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 10 ПК 3.1 ПК 3.7
16	Тема 1.16 ПР №5. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации оборудования	Содержание учебного материала Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Домашнее задание № 16 Оформить памятку по безопасной эксплуатации оборудования	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 10 ПК 3.1 ПК 3.7
		Самостоятельная работа № 1 1. Изучить характеристику и правила безопасной эксплуатации современного оборудования для нарезки, взбивания, перемешивания.	2	
		Самостоятельная работа № 2 2. Составить аппаратную схему для приготовления холодного блюда.	2	
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			48	
1	Тема 2.1 Характеристика ассортимента сложных холодных соусов	Содержание учебного материала Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Ассортимент вкусовых добавок, пряностей для сложных холодных соусов, варианты их использования. Технология приготовления холодных соусов промышленного производства. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки,	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 3.1 ПК 3.2

		<p>соевый соус, бальзамический уксус.</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.</p> <p>Домашнее задание № 1</p> <p>Изучить материал учебника с 147-153</p> <p><i>Пасько, О. В.</i> Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].</p>		
2	<p>Тема 2.2 Технология приготовления сложных холодных соусов</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила соусной композиции сложных холодных соусов. Варианты подачи холодных соусов.</p> <p>Оформление (декорирование) тарелки и блюд сложными холодными соусами. Создание разработка и испытание новых рецептов холодных соусов.</p> <p>Домашнее задание № 2</p> <p>В рабочих тетрадях составить 3 технологические схемы приготовления сложных холодных соусов</p>	2	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 3.1 ПК 3.2</p>
3	<p>Тема 2.3 Технология приготовления салатных заправок</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза.</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Домашнее задание № 3</p>	2	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 3.1 ПК 3.2</p>

		Изучить материал учебника с 155-157. <i>Пасько, О. В.</i> Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].										
4	Тема 2.4 Требования к качеству сложных холодных соусов	Содержание учебного материала Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Домашнее задание № 4 Составить таблицу на тему «Условия хранения холодных соусов» <table border="1" data-bbox="577 898 1547 975"> <thead> <tr> <th>№ п\п</th> <th>Название</th> <th>Условия хранения</th> <th>Температурный ре</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	№ п\п	Название	Условия хранения	Температурный ре					2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 3.1 ПК 3.2
№ п\п	Название	Условия хранения	Температурный ре									
5	Тема 2.5 ПР №1. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных соусов	Расчет массы сырья для приготовления холодных соусов. Расчет массы сырья для приготовления заданного количества холодного соуса. Домашняя работа №7 Изучить материал с 145 учебника <i>Пасько, О. В.</i> Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ПК 3.2 ПК 3.7								
6	Тема 2.6 ПР №2. Адаптация	Разработать рецептуру авторского холодного соуса на основе изученного материала на теоретических занятиях с обязательным		ОК 1 ОК 2								

	и разработка рецептур сложных холодных соусов	использованием отдельных ингредиентов региона (преподаватель во время занятия закрепляет за каждым студентом определенный ингредиент, который обязательно должен входить в состав соуса). Оформить технико-технологическую карту Домашняя работа №8 Изучить материал с 103-106 учебника <i>Пасько, О. В.</i> Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].		ОК 3 ОК 5 ПК 3.2 ПК 3.7
7	Тема 2.7 Характеристика ассортимента мини-закусок, канапе	Содержание учебного материала Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность мини-закусок, канапе. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе. Актуальные направления в приготовлении мини-закусок, канапе. Характеристика ассортимента легких закусок: закуски на шпажке, мини-запеканки, мини-закуски из муссов и паштетов, закуски в тестовых заготовках. Домашнее задание № 5 Разработать рецептуры канапе для фуршета. (3 наименования) Разработать рецептуры мини-закусок для фуршета. (3 наименования)	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 3.1 ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ПК 3.2 ПК 3.4
8	Тема 2.8 Технология приготовления канапе различных видов	Содержание учебного материала Правила приготовления канапе различных видов. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления канапе. Сочетаемость хлебобулочных изделий, выпеченных полуфабрикатов из пресного слоеного, заварного и других видов теста с ингредиентами для приготовления канапе. Рецептуры, варианты подачи канапе. Правила оформления и отпуска канапе: творческое оформление и эстетичная подача. Использование масляных смесей, рисовальных масс, желе при приготовлении канапе. Правила сервировки стола и подачи Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 3.2 ПК 3.4

		<p>организации питания и способа обслуживания. Требования к качеству канапе: Контроль хранения и расхода продуктов.</p> <p>Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p> <p>Домашнее задание № 6</p> <p>Разработать рецептуры канапе на основе хлебобулочных изделий</p>		
9	<p>Тема 2.9</p> <p>ПР №3. Расчет массы сырья для канапе</p>	<p>Расчет массы сырья для приготовления канапе.</p> <p>Расчет массы сырья для приготовления заданного количества канапе.</p> <p>Домашняя работа №13</p> <p>Изучить материал с 90-91 учебника <i>Пасько, О. В.</i> Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].</p>	2	<p>ОК 1</p> <p>ОК 2</p> <p>ОК 3</p> <p>ОК 5</p> <p>ПК 3.2</p> <p>ПК 3.7</p>
10	<p>Тема 2.10</p> <p>ПР №4. Адаптация и разработка рецептур канапе</p>	<p>Разработать авторские канапе на основе изученного материала на теоретических занятиях с обязательным использованием отдельных ингредиентов региона (преподаватель во время занятия закрепляет за каждым студентом определенный ингредиент, который обязательно должен входить в состав канапе).</p> <p>Оформить технико-технологическую карту на разработанное канапе.</p> <p>Домашняя работа №14</p> <p>Изучить материал учебника <i>Пасько, О. В.</i> Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с 91-98</p>	2	<p>ОК 1</p> <p>ОК 2</p> <p>ОК 3</p> <p>ОК 5</p> <p>ПК 3.2</p> <p>ПК 3.7</p>
11	<p>Тема 2.11</p> <p>Методы приготовления холодных закусок</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок</p> <p>Комбинирование различных способов и современных методов</p>	2	<p>ОК 1</p> <p>ОК 2</p> <p>ОК 5</p> <p>ПК 3.1</p>

		<p>приготовления холодных закусок. Методы приготовления холодных закусок: маринование, вырубка, насаживание на шпажки, порционирование. Домашнее задание № 7 Изучить материал учебника с 141-143. <i>Пасько, О. В.</i> Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].</p>		<p>ПК 3.2 ПК 3.3</p>
12	<p>Тема 2.12 Ассортимент сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</p>	<p>Содержание учебного материала Ассортимент сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы: закуски из малосолевой рыбы, из рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения, карпаччо из рыбы, гребешков, осьминогов, террина из гусиной печени, паштетов из кур, утиной или говяжьей печени, муссов из семги и крабов. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и птицы сложного ассортимента. Ассортимент фуршетных закусок. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы сложного ассортимента. Требования к качеству холодных закусок. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Домашнее задание № 8 Разработать рецептуру сложных холодных блюд с оформлением ТТК</p>	2	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 3.5 ПК 3.6</p>
13	<p>Тема 2.13 Технология приготовления холодных блюд из</p>	<p>Содержание учебного материала Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с использованием техник молекулярной</p>	2	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 3.5</p>

	рыбы	<p>кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов: рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.</p> <p>Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, творческое оформление и эстетичная подача.</p> <p>Требования к качеству холодных блюд из рыбы</p> <p>Домашнее задание № 9</p> <p>Составить 3 технологические схемы приготовления холодных блюд из рыбы</p>		
14	Тема 2.14 Технология приготовления холодных блюд из мяса	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов: баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса.</p> <p>Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила оформления и отпуска холодных блюд из мяса, творческое оформление и эстетичная подача</p> <p>Требования к качеству холодных блюд из мяса</p> <p>Домашнее задание № 10</p> <p>Составить 3 технологические схемы приготовления холодных блюд из мяса</p>	2	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 3.6</p>
15	Тема 2.15 Технология приготовления	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного</p>	2	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 5</p>

	холодных блюд из птицы	<p>ассортимента, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов: галантин из птицы, курица, индейка фаршированная, рулетики из птицы.</p> <p>Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Правила оформления и отпуска холодных блюд из домашней птицы, дичи, творческое оформление и эстетичная подача. Требования к качеству холодных блюд из птицы</p> <p>Домашнее задание № 11</p> <p>Составить 3 технологические схемы приготовления холодных блюд из птицы</p>		ПК 3.6
16	Тема 2.16 ПР №5. Расчет массы сырья для холодных блюд из рыбы, мяса , птицы	<p>Расчет массы сырья для приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.</p> <p>Расчет массы сырья для приготовления заданного количества холодных закусок.</p> <p>Домашняя работа №13</p> <p>Изучить материал с 109-112 учебника <i>Пасько, О. В.</i> Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].</p>	2	<p>ОК 1</p> <p>ОК 2</p> <p>ОК 3</p> <p>ОК 5</p> <p>ПК 3.5</p> <p>ПК 3.6</p>
17	Тема 2.17 ПР №6. Адаптация и разработка рецептов холодных блюд из рыбы, мяса , птицы.	<p>Разработать авторские холодные закуски из рыбы, мяса, птицы на основе изученного материала на теоретических занятиях с обязательным использованием отдельных ингредиентов региона (преподаватель во время занятия закрепляет за каждым студентом определенный ингредиент, который обязательно должен входить в состав холодной закуски).</p> <p>Оформить технико-технологическую карту на разработанную холодную закуску.</p>	2	<p>ОК 1</p> <p>ОК 2</p> <p>ОК 3</p> <p>ОК 5</p> <p>ПК 3.5</p> <p>ПК 3.6</p>

		<p>Домашняя работа №14 Изучить материал учебника <i>Пасько, О. В.</i> Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с191-198</p>		
18	<p>Тема 2.18 Техника приготовления украшений для холодных блюд</p>	<p>Содержание учебного материала Техника приготовления украшений, их сочетание с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. Домашнее задание № 12 Оформить презентацию на тему «Декорирование холодных блюд и закусок»</p>	2	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 3.2 ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ПК 3.2 ПК 3.3</p>
		<p>Самостоятельная работа № 1 1.Разработать рецептуры холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, с оформлением ТТК. 2.Разработать варианты оформления холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. 3.Работу оформить в скоросшивателе. Для сдачи необходимо наличие: -тительного листа -3 заполненных бланков ТТК -3 листов с расчетами энергетической ценности -3 листов с эскизами разработанных блюд</p>	4	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 10 ПК 3.1 ПК 3.7</p>
		Консультация	4	
		Лабораторные работы		
1	<p>ЛР № 1 Приготовление канапе</p>	<p>Содержание учебного материала Приготовление канапе различных видов Органолептическая оценка канапе.</p>	4	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 3</p>

				ОК 4 ОК 5 ОК 10 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.7
2	ЛР № 2 Приготовление холодных сложных блюد из рыбы	Содержание учебного материала Приготовление холодных сложных блюд из рыбы. Органолептическая оценка качества блюд.	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 10 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.7
3	ЛР №3 Приготовление холодных сложных блюд из мяса	Содержание учебного материала Приготовление холодных сложных блюд из мяса. Органолептическая оценка качества блюд.	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 10 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.6 ПК 3.7
	Консультация к экзамену		6	

	Экзамен		6	
	Итого		104	

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

Наименование.

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 102.01.2000 N 29-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 21 сентября 2020 г. № 1515].

3. ГОСТ 31984–2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ.2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2019.-III, 11 с.

4. ГОСТ 30524–2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2019.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985–2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 22 с.

6. ГОСТ 30390–2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016–01–01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

7. ГОСТ 30389–2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016–01–01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 15 с.

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

15. Васюкова, А. Т., Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : КноРус, 2024. — 222 с.

16. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.

17. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебное издание / Дубровская Н.И., Чубасова Е. В. - Москва : Академия, 2024. - 176 с. (Профессии среднего профессионального образования)

18. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 373 с.

19. А. В. Куликовский 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.

20. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник : в 2 ч. Ч. 2: учебное издание / Мартинчик А.Н. - Москва : Академия, 2024. - 240 с. (Специальности среднего профессионального образования)

21. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование)

22. 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, 2024. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

3.2.2. Дополнительные источники

Наименование.

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 1-е изд. — М. : Издательский центр «Академия», 2023. — 238 с

2. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 396 с

3.2.3 Основные электронные издания:

Наименование:

1. 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>

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5- 8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 167

3. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А.

Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

5. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

10. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике

<p>в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>инструкциями и регламентами; оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; проведение маркировки ингредиентов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	<p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК 3.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест;</p> <p>соблюдение температурного режима при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения салатов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>экзамен, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 3.4.</p> <p>Осуществлять приготовление,</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</p>

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

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

	<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК 3.7.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>подготовка рабочих мест;</p> <p>соблюдение продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выполнение презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к</p>	<p>- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</p> <p>- адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе</p>

различным контекстам.		освоения образовательной программы
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	Экзамен
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и	

сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

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

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

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	3
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	3
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	3
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	24
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	28
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля.....</i>	28
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	29
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	30
3. Условия реализации профессионального модуля.....	44
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	44
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	44
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	46

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен⁷:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	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).	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.	-

⁷ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации.	-
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования.	-
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности.	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	-
ОК 06	описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения.	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.	-

ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.	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 физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения.	-
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение.	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ОК 10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия	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	-

	(текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	
ОК 11	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.	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты.	-
ПК 4.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;	выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;

	<p>их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>	<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>	<p>осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>
<p>ПК 4.2</p>	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с</p>

<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа,</p>	<p>обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим,</p>	<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
---	--	---

<p>способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов;</p> <p>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения,</p>	<p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных холодных десертов сложного</p>	
---	---	--

	<p>отпуска на раздачу и т.д.) рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>	<p>ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
<p>ПК 4.3</p>	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>

<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов;</p>	<p>десертов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи</p>	
--	---	--

	<p>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих десертов;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость горячих десертов;</p> <p>вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.</p>	<p>горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.</p>	
<p>ПК 4.4</p>	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>

<p>требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы</p>	<p>приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного</p>	<p>обслуживания</p>
--	--	---------------------

<p>продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;</p>	<p>ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
---	--	--

	консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе		
ПК 4.5	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в</p>	<p>процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты и их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации</p>	<p>Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

<p>соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков;</p> <p>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих напитков;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих напитков с</p>	<p>технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>требования к</p>	
--	--	--

	<p>учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>	<p>безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
<p>ПК 4.6</p>	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых,</p>	<p>процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого</p>	<p>выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведение расчетов, оформлению и презентации результатов проработки</p>

<p>региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p>	<p>азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p>	
---	--	--

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1		<p><i>Знание:</i> Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов</p> <p><i>Умение:</i> Устранения недостатков в случае непредвиденных результатов</p> <p><i>Навыки:</i> Оформлять технологические и технико-технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий, учитывая актуальные тенденции в индустрии питания</p>	Тема 2.9 Пр №5 Адаптация рецептур десертов, напитков с учетом изменения кондиции сырья	2	Запрос работодателя по разработке авторских изделий для предприятий индустрии питания
2		<p><i>Знание:</i> Законодательства и лучших практик в сфере использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними и безопасных методов работы</p> <p><i>Умение:</i> Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание</p> <p><i>Навыки:</i> Соблюдать правила безопасности и нормы гигиены на всех этапах технологического процесса</p>	Самостоятельная работа	6	Запрос работодателя на освоение дополнительных знаний и умений
		<p><i>Знание:</i> Широкий ряд классических и современных отделочных полуфабрикатов при производстве горячих, холодных и замороженных десертов, в том числе методику их изготовления, ингредиенты, альтернативные способы подачи, стоимость производства.</p> <p><i>Умение:</i> Изготовить широкий ряд отделочных полуфабрикатов для горячих, холодных и замороженных десертов неизменно высокого качества, содержащих или не содержащих аллергены, а</p>	Тема 3.6 Современные тенденции в приготовлении отделочных полуфабрикатов	2	Запрос работодателя на освоение современных тенденций и направлений в индустрии питания

		<p>также с учетом других диетических рекомендаций</p> <p><i>Навыки:</i> осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения отделочных полуфабрикатов</p>			
		<p><i>Знание:</i> Ингредиенты, используемые в приготовлении холодных соусов, условия их хранения, сезонность, доступность, стоимость</p> <p><i>Умение:</i> Изготовить холодные соусы с соблюдением высоких стандартов качества и установленных сроков, обладающие высокими вкусовыми качествами, хорошей текстурой, отражающие новаторское видение и при этом сбалансированные</p> <p><i>Навыки:</i> осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных соусов</p>	Тема 3.7 Инновационные методы приготовления холодных соусов для десертов	2	Запрос работодателя на освоение инновационных технологий и оборудования в процессе приготовления
		<p><i>Знание:</i> Способы презентации и подачи холодных десертов в зависимости от обстановки и обстоятельств в соответствии с традиционными/классическими и современными тенденциями</p> <p><i>Умение:</i> Представить холодные десерты для подачи в разных обстановках и обстоятельствах, включая идеи для уличной еды, буфетов, банкетов, высокой кухни</p> <p><i>Навыки:</i> осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения при оформлении и подаче холодных десертов</p>	Тема 3.8 Трендовые направления в оформлении и подаче холодных десертов	2	Запрос работодателя на освоение современных тенденций и направлений в индустрии питания

		<p><i>Знание:</i> Ингредиенты, используемые в приготовлении горячих соусов, условия их хранения, сезонность, доступность, стоимость</p> <p><i>Умение:</i> Изготовить горячие соусы с соблюдением высоких стандартов качества и установленных сроков, обладающие высокими вкусовыми качествами, хорошей текстурой, отражающие новаторское видение и при этом сбалансированные</p> <p><i>Навыки:</i> осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих соусов</p>	Тема 4.3 Инновационные методы приготовления горячих соусов для десертов	2	Запрос работодателя на освоение инновационных технологий и оборудования в процессе приготовления
		<p><i>Знание:</i> Способы презентации и подачи горячих десертов в зависимости от обстановки и обстоятельств в соответствии с традиционными/классическими и современными тенденциями</p> <p><i>Умение:</i> Представить горячие десерты для подачи в разных обстановках и обстоятельствах, включая идеи для уличной еды, буфетов, банкетов, высокой кухни</p> <p><i>Навыки:</i> осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения при оформлении и подаче горячих десертов</p>	Тема 4.4 Трендовые направления в оформлении и подаче горячих десертов	2	Запрос работодателя на освоение современных тенденций и направлений в индустрии питания
		<p><i>Знание:</i> Широкий ряд классических и современных напитков, методику их изготовления, ингредиенты, альтернативные способы подачи, стоимость производства.</p> <p><i>Умение:</i> Изготовить широкий ряд холодных и горячих напитков неизменно высокого</p>	Тема 5.2 Тенденции в сочетании компонентов для приготовления напитков	2	Запрос работодателя на освоение дополнительных знаний и умений

		<p>качества, содержащих или не содержащих аллергены, а также с учетом других диетических рекомендаций</p> <p><i>Навыки:</i> осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих напитков</p>			
		<p><i>Знание:</i> Способы презентации и подачи холодных и горячих напитков в зависимости от обстановки и обстоятельств в соответствии с традиционными/классическими и современными тенденциями</p> <p><i>Умение:</i> Представить холодные и горячие напитки для подачи в разных обстановках и обстоятельствах, включая идеи для уличной еды, буфетов, банкетов, высокой кухни</p> <p><i>Навыки:</i> осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения при оформлении и подаче холодных и горячих напитков</p>	<p>Тема 5.3 Трендовые направления в оформлении и подаче холодных и горячих напитков</p>	2	<p>Запрос работодателя на освоение современных тенденций и направлений в индустрии питания</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия ⁸	84	134
В том числе		
Теоретические занятия	58	
Практические занятия	10	10
Лабораторные занятия	16	16
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	6	-
Консультации		
Практика, в т.ч.:	108	108
учебная	-	-
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 04.01 МДК 04.02 ПП 04 В форме комплексного дифференцированного зачета ПМ 04 в форме экзамена	12	12
Всего	210	134

⁸ Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Теоретические занятия ⁹	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ¹⁰	Консультации	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ПК 4.1 ОК 01 - 11	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	10	34	24	10	-	x	2			
ПК 4.2-4.6 ОК 01 - 11	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	54	16	50	34	-	16	x	4			
	Учебная практика	-	-								-	
	Производственная практика	108	108									108
	Промежуточная аттестация	12										
	Всего:	210	134		58	10	16	-	6		-	108

⁹ Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы

¹⁰ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

2.3. Содержание профессионального модуля

№ занятия	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			36	
Тема 1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков			14/-/-	
1	Тема 1.1 Ассортимент сложных холодных десертов	Содержание учебного материала Классификации, ассортимент сложных холодных десертов. Требования к качеству холодных десертов. Особенности подачи холодных десертов. Домашнее задание № 1 Составить классификацию холодных десертов из фруктов.	2	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10 ПК 4.2
2	Тема 1.2 Ассортимент сложных горячих десертов	Содержание учебного материала Классификации, ассортимент сложных горячих десертов. Требования к качеству горячих десертов. Особенности подачи горячих десертов. Домашнее задание №2 Составить классификацию горячих шоколадных десертов.	2	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10 ПК 4.3
3	Тема 1.3 Ассортимент сложных холодных и горячих напитков	Содержание учебного материала Классификации, ассортимент напитков сложного ассортимента: холодные и горячие. Требования к качеству напитков сложного ассортимента. Особенности подачи напитков сложного ассортимента. Домашнее задание № 3 Составить классификацию напитков сложного ассортимента по температуре подачи.	2	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10 ПК4.4 ПК 4.5
4	Тема 1.4 Методы	Содержание учебного материала Методы приготовления сложных холодных десертов: карамелизация,	2	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,

	приготовления холодных десертов	взбивание с добавлением горячих ингредиентов, взбивания при нагревании, взбивание при охлаждении, взбивание с периодическим замораживанием, извлечение из форм замороженных смесей. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов.		OK05, OK06, OK07, OK09, OK10 ПК4.2
		Домашнее задание № 4 Подобрать дополнительные ингредиенты для приготовления холодного шоколадного десерта. Сделать обоснование выбора.		
5	Тема 1.5 Методы приготовления горячих десертов	Содержание учебного материала Методы приготовления сложных горячих десертов: проваривание, варка на водяной бане, глазирование, фламбирование, темперирование шоколада, фондирование. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, требования к их качеству	2	OK01, OK02, OK03, OK04, OK05, OK06, OK07, OK09, OK10 ПК4.3
		Домашнее задание № 5 Подобрать дополнительные ингредиенты для приготовления горячего яблочного десерта. Сделать обоснование выбора.		
6	Тема 1.6 Методы приготовления напитков сложного ассортимента	Содержание учебного материала Методы приготовления напитков сложного ассортимента: проваривание, варка, заваривание, выжимание. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, требования к их качеству.	2	OK01, OK02, OK03, OK04, OK05, OK06, OK07, OK09, OK10 ПК 4.4 ПК 4.5
		Домашнее задание № 6 Подобрать дополнительные ингредиенты для приготовления кофейного напитка. Сделать обоснование выбора.		
7	Тема 1.7 Санитарные режимы приготовления десертов и напитков	Содержание учебного материала Температурный и санитарный режимы приготовления сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Требования к безопасности хранения и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	OK01, OK02, OK03, OK04, OK05, OK06, OK07, OK09, OK10 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4
		Домашнее задание № 7		

		Заполнить таблицу:		ПК 4.5						
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование десерта, напитка</th> <th>Температурный режим приготовления</th> <th>Температурный режим подачи</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Наименование десерта, напитка	Температурный режим приготовления	Температурный режим подачи					
Наименование десерта, напитка	Температурный режим приготовления	Температурный режим подачи								
Тема 2. Организация производства приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			8/10/2/-							
8	Тема 2.1 Организация производства холодных десертов	Содержание учебного материала Организация рабочих мест по приготовлению сложных холодных десертов. Виды, назначение и безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления сложных холодных десертов.	2	OK01, OK02, OK03, OK04, OK05, OK06, OK07, OK09, OK10 ПК 4.1 ПК 4.2						
		Домашнее задание № 8 Составить технологическую схему производства сложного холодного десерта с выбранным оборудованием и инвентарём по заданным вариантам.								
9	Тема 2.2 Организация производства горячих десертов	Содержание учебного материала Организация рабочих мест по приготовлению сложных горячих десертов. Виды, назначение и безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления сложных горячих десертов.	2	OK01, OK02, OK03, OK04, OK05, OK06, OK07, OK09, OK10 ПК 4.1 ПК 4.3						
		Домашнее задание № 9 Составить технологическую схему производства сложного горячего десерта с выбранным оборудованием и инвентарём по заданным вариантам.								
10	Тема 2.3 Организация производства напитков сложного ассортимента	Содержание учебного материала Организация рабочих мест по приготовлению напитков сложного ассортимента. Виды, назначение и безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления напитков сложного ассортимента.	2	OK01, OK02, OK03, OK04, OK05, OK06, OK07, OK09, OK10 ПК 4.1 ПК 4.4 ПК 4.5						
		Домашнее задание № 10 Составить технологическую схему производства напитков сложного ассортимента с выбранным оборудованием и инвентарём по заданным								

		вариантам.		
11	Тема 2.4 Санитарные режимы организации рабочих мест	Содержание учебного материала Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовления сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки реализации. Домашнее задание № 11 Разработать инструкцию санитарного режима рабочего места.	2	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5
12	Тема 2.5 Пр. №1 Расчёт рецептур сложных холодных десертов	Практическое занятие Содержание учебного материала Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных десертов сложного ассортимента. Расчет основных и дополнительных компонентов для приготовления сложных холодных десертов. Домашнее задание № 12 Подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты для приготовления замороженного десерта «Ягодное парфе». Произвести расчет компонентов необходимых для приготовления 10 порций десерта, если выход 1 порции 120г.	2	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10 ПК 4.1 ПК 4.6
13	Тема 2.6 Пр. № 2 Расчёт рецептур сложных горячих десертов	Практическое занятие Содержание учебного материала Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих десертов сложного ассортимента. Расчет основных и дополнительных компонентов для приготовления сложных горячих десертов. Домашнее задание № 13	2	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10 ПК 4.1 ПК 4.6

		Подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты для приготовления горячего десерта «Вишневый крамбл». Произвести расчет компонентов необходимых для приготовления 10 порций десерта, если выход 1 порции 130г.		
14	Тема 2.7 Пр. № 3 Расчёт рецептур напитков сложного ассортимента	Практическое занятие Содержание учебного материала Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента. Расчет основных и дополнительных компонентов для приготовления сложных холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	2	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10 ПК 4.1 ПК 4.6
		Домашнее задание № 14 Подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты для приготовления напитков «Безалкогольный глинтвейн», «Молочный коктейль». Произвести расчет компонентов необходимых для приготовления 20 порций каждого напитка, выход 1 порции определить самостоятельно.		
15	Тема 2.8 Пр. № 4 Составление технологических карт на приготовление сложных десертов, напитков	Практическое занятие Содержание учебного материала Составление технологических карт на холодные и горячие десерты. Составление технологических карт на напитки сложного ассортимента. Решение производственных ситуаций по рациональному использованию сырья, правильности соблюдения температурного режима приготовления, хранения, подачи.	2	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10 ПК 4.6
		Домашнее задание № 15 Составить технологическую карту на холодный или горячий десерт авторского приготовления.		
16	Тема 2.9 Пр. № 5 Адаптация рецептур десертов, напитков с учетом изменения кондиции сырья	Практическое занятие Содержание учебного материала Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья.	2	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10 ПК 4.6
		Домашнее задание № 16 Составить технологическую карту на холодный или горячий напиток		

		авторского приготовления.		
	Самостоятельная работа	Содержание учебного материала: Сделать доклад по особенностям приготовления сложного холодного или горячего десерта согласно индивидуального задания.	2	ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11 ПК 4.6
	Консультация Решение производственных ситуаций по приготовлению полуфабрикатов для десертов	Содержание учебного материала: 1. Правила проведения расчета массы сырья каждого полуфабриката с учетом вида и кондиции сырья для приготовления холодных и горячих десертов, напитков 2. Расчёт потери массы основного полуфабриката (сырья) в ходе приготовления холодных и горячих десертов, напитков	2	ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11 ПК 4.6
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			54	
Тема 3. Технология приготовления холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента			16/-/-	
1	Тема 3.1 Приготовление салатов из фруктов, терринов	Содержание учебного материала Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов; терринов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Основные характеристики готовых полуфабрикатов. Актуальные направления в приготовлении сладких салатов, террина. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Домашнее задание № 1 Составить схему приготовления сложного холодного десерта с указанием технологических параметров. Выбрать самостоятельно десерт из материала лекции.	2	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11 ПК 4.2
2	Тема 3.2 Приготовление муссов, кремов, суфле	Содержание учебного материала Технология приготовления сложных холодных десертов: муссов, бланманже миндального, крема ванильного, заварного молочно-шоколадного крема, холодного суфле молочного, шоколадного,	2	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09,

		<p>с фруктами. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Основные характеристики готовых полуфабрикатов. Актуальные направления в приготовлении муссов, кремов, холодного суфле. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>		ОК10, ОК11 ПК 4.2
		<p>Домашнее задание № 2 Составить схему приготовления сложного холодного десерта с указанием технологических параметров. Выбрать самостоятельно десерт из материала лекции.</p>		
3	Тема 3.3 Приготовление замороженных десертов	<p>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).</p>	2	ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 4.2
		<p>Домашнее задание № 3 Описать два способа подачи замороженного десерта. Выбрать самостоятельно десерт из материала лекции.</p>		
4	Тема 3.4 Приготовление сырных и творожных десертов	<p>Содержание учебного материала Технология приготовления холодных 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).</p>	2	ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 4.2
		<p>Домашнее задание № 4 Составить схему приготовления сырного, творожного десерта с указанием технологических параметров. Выбрать самостоятельно десерт из</p>		

		материала лекции.		
5	Тема 3.5 Приготовление комбинированных десертов	<p>Содержание учебного материала Приготовление холодных десертов с тестовыми полуфабрикатами: рулеты, мешочки, корзиночки из теста фило с фруктами и ягодами, пай с фруктами и миндальным кремом, пай с лимонными меренгами, бруштон 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 пищевых продуктов (ХАССП).</p> <p>Домашнее задание № 5 Составить рецептуру комбинированного десерта, опираясь на лекционный материал.</p>	2	ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 4.2
6	Тема 3.6 Современные тенденции в приготовлении отделочных полуфабрикатов	<p>Содержание учебного материала Виды, способы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления холодных десертов. Технология приготовления тулипного теста и изделий из него. Технология использования отделочных полуфабрикатов: глазурей, кремов, украшений из шоколада и карамели, меренги. Способ приготовления и техника использования рисовальной массы, айсинга, тюиля. Современные тенденции в способах приготовления отделочных полуфабрикатов с учётом применения новых технологий и оборудования.</p> <p>Домашнее задание № 6 Привести варианты декорирования с использованием глазури при приготовлении десертов.</p>	2	ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 4.2 ПК 4.6
7	Тема 3.7 Инновационные методы приготовления холодных соусов для десертов	<p>Содержание учебного материала Инновационные методы приготовления холодных соусов: легкие, пенные, «Быстрые» соусы, ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи соусов, создание контрастов по вкусу, цвету и текстуре соуса с отдельными компонентами холодного десерта, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного</p>	2	ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 4.2 ПК 4.6

		ассортимента.		
		Домашнее задание № 7 Предложить варианты декорирования холодного десерта соусами (3 варианта).		
8	Тема 3.8 Трендовые направления в оформлении и подаче холодных десертов	Содержание учебного материала Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.	2	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11 ПК 4.2 ПК 4.6
		Домашнее задание № 8 Описать требования к качеству готового изделия и полуфабрикатов, упаковке, хранению и сроку реализации при приготовлении сложного комбинированного десерта по индивидуальному заданию.		
Тема 4. Технология приготовления горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента			8/-/-	
9	Тема 4.1 Приготовление горячих десертов с фруктами	Содержание учебного материала Технология приготовления горячих десертов с фруктами: 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 десертов с фруктами. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Домашнее задание № 9	2	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11 ПК 4.3 ПК 4.6

		Составить схему приготовления горячего десерта с указанием технологических параметров. Выбрать самостоятельно десерт из материала лекции.		
10	Тема 4.2 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»	2	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11 ПК 4.3 ПК 4.6
		Домашнее задание № 10 Составить схему приготовления горячего десерта с указанием технологических параметров. Выбрать самостоятельно десерт из материала лекции.		
11	Тема 4.3 Инновационные методы приготовления горячих соусов для десертов	Содержание учебного материала Инновационные методы приготовления горячих соусов: легкие, пенные, «Быстрые» соусы, на основе алкильных напитков, шоколада. Варианты подачи соусов, создание контрастов по вкусу, цвету и текстуре соуса с отдельными компонентами горячего десерта, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	2	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11 ПК 4.3 ПК 4.6
		Домашнее задание № 11 Предложить варианты декорирования горячего десерта соусами (2 варианта).		
12	Тема 4.4 Трендовые направления в оформлении и подаче горячих десертов	Содержание учебного материала Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих 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 горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.	2	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11 ПК 4.3 ПК 4.6

		Домашнее задание № 12 Описать требования к качеству готового изделия и полуфабрикатов, упаковке, хранению и сроку реализации при приготовлении сложного горячего десерта по индивидуальному заданию.		
Тема 5. Технология приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента			6/16/4/4	
13	Тема 5.1 Приготовление холодных и горячих напитков	Содержание учебного материала Технология приготовления холодных напитков сложного ассортимента: свежееотжатые 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). Домашнее задание № 13 Составить схему приготовления холодного и горячего напитка сложного приготовления с указанием технологических параметров. Выбрать самостоятельно десерт из материала лекции.	2	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11 ПК 4.4 ПК 4.6
14	Тема 5.2 Тенденции в сочетании компонентов для приготовления напитков	Содержание учебного материала Современные тенденции в приготовлении холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учётом гармоничного сочетания компонентов, а также использования новых технологий и оборудования. Использование алкогольных ингредиентов для получения новых вкусовых вариаций. Домашнее задание № 14 Составить рецептуру холодного или горячего напитка с использованием алкогольного компонента. Указать технологию приготовления и обосновать использованное оборудование.	2	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11 ПК 4.5 ПК 4.6
15	Тема 5.3	Содержание учебного материала	2	ОК01, ОК02,

	Трендовые направления в оформлении и подаче холодных и горячих напитков	<p>Правила оформления и отпуска холодных и горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных и горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных и горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.</p> <p>Домашнее задание № 15 Описать требования к качеству готового напитка и полуфабрикатов, упаковке, хранению и сроку реализации при приготовлении сложного холодного напитка по индивидуальному заданию.</p>		<p>ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6</p>
16	Лабораторная работа № 1 Приготовление муссов, замороженных десертов	<p>Содержание учебного материала Лабораторная работа Приготовление муссов и замороженных десертов. Отработка рецептур. Составление технологической карты. Органолептическая оценка качества.</p>	4	<p>ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11 ПК 4.1 ПК 4.2</p>
17	Лабораторная работа № 2 Приготовление десертов с сыром и творогом	<p>Содержание учебного материала Лабораторная работа Приготовление десертов с сыром и творогом. Отработка рецептур. Составление технологической карты. Органолептическая оценка качества.</p>	4	<p>ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11 ПК 4.1 ПК 4.2</p>
18	Лабораторная работа № 3 Приготовление горячего суфле, фруктового крамбола	<p>Содержание учебного материала Лабораторная работа Приготовление горячего суфле, фруктового крамбола. Отработка рецептур. Составление технологической карты. Органолептическая оценка качества.</p>	4	<p>ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11 ПК 4.1 ПК 4.3</p>
19	Лабораторная	Содержание учебного материала	4	ОК01, ОК02,

	работа № 4 Приготовление горячих десертов с тестовыми полуфабрикатами	Лабораторная работа Приготовление горячих десертов: штрудель, блинчики. Отработка рецептов. Составление технологической карты. Органолептическая оценка качества		OK03, OK04, OK05, OK06, OK07, OK09, OK10, OK11 ПК 4.1 ПК 4.3
	Самостоятельная работа	Содержание учебного материала 1. Составить схему (алгоритм) приготовления и адаптации холодного или горячего десерта согласно индивидуального задания. 2. Составить схему (алгоритм) приготовления и адаптация холодного или горячего напитка согласно индивидуального задания.	4	OK01, OK02, OK03, OK04, OK05, OK06, OK07, OK09, OK10 ПК 4.1 ПК 4.3
	Консультация Решение производственных ситуаций по разработке рецептов на холодные и горячие десерты, напитки	Содержание учебного материала 1. Правила составление проекта рецептуры на десерт, напиток с учетом наличия определенного вида сырья. 2. Способы внедрения разработанных рецептов в меню предприятия.	4	OK01, OK02, OK03, OK05, OK07, OK09, OK10, OK11 ПК 4.6
Производственная практика: 1. Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности, инструктажа на рабочем месте. Идентификация типа, класса и формата предприятия. Изучение номенклатуры и ассортимента предприятия. 2. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 3. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 4. 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.			108	

<p>5. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>6. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>7. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>8. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>10. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>		
Промежуточная аттестация	12	
Итого	210	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

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

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. 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)
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, 2019, 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, 2020, 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, 2019, 12 с.
8. ГОСТ 31986–2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015–01–01. – М.: Стандар-тинформ, 2021, 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, 2019, 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 со-блюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профи-лактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государствен-ного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Допол-нения № 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 цен-ности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государствен-ного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

14. Павлов А. В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. Издательство: Мини Тайп, 2024. – 300с.
15. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания. Сборник технических нормативов /под ред. Могильный М.П., Тутельян В.А., Никитюк Д.Б., Погожева А.В. - М.: ДеЛи, 2022г. – 402с.
16. Сборник технологических нормативов. Новейший Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательство ООО «Дом славянской книги». Москва – 2022г
17. Васюкова А. Т., Славянский А.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. (СПО). Учебник. Издательство КноРус 2023. – 182с.
18. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 179 с.
19. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М.: Издатель-ский центр «Академия», 2019. – 384 с
20. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для СПО / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.]; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 300 с.
21. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 324 с.
22. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с.
23. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмер-джентные 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, 2024. — 233 с.
24. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с.
25. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с.
26. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Дюпюи Мелани Большая книга кондитера. Торты, пирожные, десерты. Учимся готовить шедевры. Издательство: КоЛибри, 2022. – 288с.
2. Дюпюи Мелани, де Борегар Эммануэль Большая книга шоколатье: Конфеты, выпечка, десерты, антреме. Учимся готовить шедевры. Издательство: КоЛибри, 2022. – 288с.
3. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019 - 320 с.: ил.
4. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019 - 160 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки ¹¹
<p>ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготавливает рабочие места, оборудование, сырьё, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; 2. Выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; 3. Обеспечивает технологическое оборудование и производственный инвентарь, посуду в соответствии с видом выполняемых работ; 4. Размещает оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырьё, материалы на рабочем месте для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; 5. Обеспечивает качество и безопасность сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; 6. Соблюдает температурный режим, товарное соседство в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; 7. Обеспечивает технологическое оборудование и производственный инвентарь, посуду в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; 8. Соблюдает нормы энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; 9. Проводит маркировку ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; 10. Соблюдает правила утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами 	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование, - компьютерное моделирование технологического процесса организации рабочего места, - экспертная оценка выполнения схем расчетов, практического задания, решения ситуационных задач. - оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике
<p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Осуществляет приготовление десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 2. Выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; 3. Выбирает способы и техники при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; 4. Выбирает температурный режим при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; 	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование, - компьютерное моделирование технологического процесса приготовления холодных десертов сложного ассортимента, - экзамен, - экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, - экспертное наблюдение выполнения практических работ,

¹¹ Примеры оформления формы контроля: контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Примеры оформления методов оценки: интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>5. Соблюдает стандарты чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>6. Выявляет дефекты и определяет способы их устранения;</p> <p>7. Определяет соответствие потерь при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>8. Определяет соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>9. Выбирает условия и сроки хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>10. Демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>11. Определяет соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>12. Презентует холодные десерты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>- оценка решения ситуационных задач,</p> <p>- оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p>
<p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>1. Готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие десерты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>2. Выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>3. Выбирает температурный режим при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>4. Выбирает способы и техники при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>5. Соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности;</p> <p>6. Выявляет дефекты и определяет способы их устранения;</p> <p>7. Определяет соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>8. Определяет соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>9. Выбирает посуду для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов;</p> <p>10. Выбирает условия и сроки хранения горячих десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>11. Демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p>	<p>- тестирование,</p> <p>- компьютерное моделирование технологического процесса приготовления горячих десертов сложного ассортимента,</p> <p>- экзамен,</p> <p>- экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</p> <p>- экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>- оценка решения ситуационных задач,</p> <p>- оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p>

	<p>12. Определяет соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>13. Презентует горячие десерты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>1. Готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодные напитки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>2. Выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>3. Выбирает температурный режим при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>4. Выбирает способы и техники при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>5. Соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности;</p> <p>6. Выявляет дефекты и определяет способы их устранения;</p> <p>7. Определяет соответствие потерь при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>8. Определяет соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>9. Выбирает посуду для отпуска, оформления, сервировки холодных напитков;</p> <p>10. Выбирает условия и сроки хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>11. Демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>12. Определяет соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>13. Презентует холодные напитки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>- тестирование, - компьютерное моделирование технологического процесса приготовления холодных напитков сложного ассортимента, - экзамен, - экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, - экспертное наблюдение выполнения практических работ, - оценка решения ситуационных задач, - оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p>
<p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>	<p>1. Готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие напитки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>2. Выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>3. Выбирает способы и техники при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>4. Выбирает температурный режим при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм</p>	<p>- тестирование, - компьютерное моделирование технологического процесса приготовления горячих напитков сложного ассортимента, - экзамен, - экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, - экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p>

<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>обслуживания;</p> <p>5. Соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности;</p> <p>6. Выявляет дефекты и определяет способы их устранения;</p> <p>7. Определяет соответствие потерь при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>8. Определяет соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>9. Выбирает посуду для отпуска, оформления, сервировки горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>10. Выбирает условий и сроков хранения горячих напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>11. Демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>12. Определяет соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>13. Презентует горячие напитки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>- оценка решения ситуационных задач,</p> <p>- оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p>
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>1. Разрабатывает и адаптирует рецептуры холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>2. Выбирает рецептуры холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>3. Выбирает продукты, вкусовые, ароматические, красящие вещества с учетом требований по безопасности и способов их последующей обработки;</p> <p>4. Выбирает дополнительные ингредиенты к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>5. Определяет соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>6. Ведёт расчеты с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</p> <p>7. Демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>8. Презентует холодные и горячие десерты, напитки, в том числе авторские, брендовые, региональные с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>тестирование,</p> <p>- компьютерное моделирование технологического процесса приготовления новых рецептур холодных и горячих десертов, напитков,</p> <p>- экзамен,</p> <p>- экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</p> <p>- экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>- оценка решения ситуационных задач,</p> <p>- оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p>

<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>- Обосновывает постановку цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - Производит адекватную оценку и самооценку эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p>	<p>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля</p>
<p>ОК02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>- Использует различные источники, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</p>	<p>- экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>- Демонстрирует ответственность за принятые решения; - Обосновывает самоанализ и корректирует результаты собственной работы.</p>	<p>Экзамен</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- Взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики; - Обосновывает анализ работы членов команды (подчиненных).</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>- Выстраивает грамотно устную и письменную речь; - Формулирует ясно и изложено мысли.</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать</p>	<p>- Соблюдает нормы поведения во время учебных занятий и прохождения производственной практики</p>	

ь осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- Выполняет эффективно правила ТБ во время учебных занятий, при прохождении производственной практики; - Показывает знания и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- Выполняет эффективно правила ТБ во время учебных занятий, при прохождении производственной практики
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- Эффективно использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- Эффективно использует в профессиональной деятельности необходимую техническую документацию, в том числе на английском языке
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в	- Эффективно планирует предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства

профессиональ ой сфере.		
----------------------------	--	--

Приложение 1.5
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля

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

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	3
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	3
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	3
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	28
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	29
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля.....</i>	29
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	30
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	31
3. Условия реализации профессионального модуля.....	45
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	45
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	45
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	47

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен¹²:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	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).	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.	-

¹² Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации.	-
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования.	-
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности.	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	-
ОК 06	описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения.	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.	-

ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.	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 физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения.	-
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение.	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ОК 10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия	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	-

	(текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	
ОК 11	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.	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты.	-
ПК 5.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с

	<p>разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;</p> <p>контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p>	<p>процессов приготовления и готовой продукции;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p>	<p>инструкциями и регламентами;</p> <p>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>
--	--	--	---

		<p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;</p> <p>способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	
ПК 5.2	<p>выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы</p>	<p>процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>	<p>выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>

<p>обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные</p>		
--	--	--

	<p>полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</p>		
<p>ПК 5.3</p>	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p>

<p>санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения</p>	<p>хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p>	
---	--	--

<p>неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств</p>		
---	--	--

<p>малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;</p>		
---	--	--

	<p>рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией,</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>		
ПК 5.4	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные,</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

<p>сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных</p>	<p>закладки ароматических, красящих веществ; технику порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания</p>	
---	---	--

<p>кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных</p>		
---	--	--

	<p>кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>		
<p>ПК 5.5</p>	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила</p>	<p>выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

<p>недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов</p>	<p>безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>технику порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	
--	--	--

<p>промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование,</p>		
--	--	--

	<p>производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>		
<p>ПК 5.6</p>	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых,</p>	<p>процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и</p>	<p>выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с</p>

<p>ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления</p>	<p>инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила расчета себестоимости</p>	<p>учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>ведения расчетов, оформления результатов проработки</p>
--	--	---

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1		<p><i>Знание:</i> Ингредиенты, используемые в кондитерском производстве, их доступность, стоимость, условия хранения и способы применения</p> <p><i>Умение:</i> Заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита</p> <p><i>Навыки:</i> Экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы</p>	Тема 1.5 Требования качества к дополнительному сырью	2	Запрос работодателя на освоение дополнительных знаний и умений
2		<p><i>Знание:</i> Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов</p> <p><i>Умение:</i> Устранения недостатков в случае непредвиденных результатов</p> <p><i>Навыки:</i> Оформлять технологические и технико-технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий, учитывая актуальные тенденции в индустрии питания</p>	Тема 3.10 Пр №6 Адаптация рецептур изделий с учетом изменения выхода	2	Запрос работодателя по разработке авторских изделий для предприятий индустрии питания
3		<p><i>Знание:</i> Законодательства и лучших практик в сфере использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними и безопасных методов работы</p> <p><i>Умение:</i> Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание</p> <p><i>Навыки:</i> Соблюдать правила безопасности и нормы гигиены на всех этапах технологического процесса</p>	Самостоятельная работа	2	Запрос работодателя на освоение дополнительных знаний и умений

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия ¹³	86	176
В том числе		
Теоретические занятия	54	
Практические занятия	12	12
Лабораторные занятия	20	20
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	4	-
Консультации	-	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	-	-
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 05.01</i> <i>МДК 05.02</i> <i>ПП 05</i> <i>В форме комплексного дифференцированного зачета</i> <i>ПМ 05 в форме экзамена</i>	12	12
Всего	246	176

¹³ Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Теоретические занятия ¹⁴	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ¹⁵	Консультации	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ПК 5.1–5.2 ОК 01 - ОК 11	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	38	12	36	24	12	-	x	2			
ПК 5.3. -5.6. ОК 01 – ОК 11	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	52	20	50	30	-	20	x	2			
	Учебная практика	-	-								-	
	Производственная практика	144	144									144
	Промежуточная аттестация	12										
	Всего:	246	176	86	54	12	20	-	4		-	144

¹⁴ Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы

¹⁵ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

2.3. Содержание профессионального модуля

№ занятия	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			38	
Тема 1. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, основные требования к качеству сырья и полуфабрикатов			10/-/-	
1	Тема 1.1 Ассортимент хлебобулочных изделий	<p>Содержание учебного материала: Ассортимент хлебобулочных изделий сложного ассортимента. Основное сырьё и дополнительные ингредиенты, и их характеристика, для приготовления хлебобулочных изделий.</p> <p>Домашнее задание № 1: Изучить актуальный ассортимент хлебобулочных изделий (на примере любой действующей кафе-пекарни). Записать наименование хлебобулочных изделий и используемые для их приготовления полуфабрикаты (не менее 10 наименований).</p>	2	ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11 ПК 5.1
2	Тема 1.2 Ассортимент мучных кондитерских изделий	<p>Содержание учебного материала: Ассортимент мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Основное сырьё и дополнительные ингредиенты, и их характеристика, для приготовления мучных кондитерских изделий.</p> <p>Домашнее задание № 2: Изучить актуальный ассортимент мучных кондитерских изделий (на примере любого действующего кафетерия). Записать наименование изделий и используемые для их приготовления дополнительные ингредиенты (не менее 10 наименований).</p>	2	ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11 ПК 5.1
3	Тема 1.3 Требования к качеству сырья	<p>Содержание учебного материала: Назначение различных видов сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	2	ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09,

		<p>сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Домашнее задание № 3: Изучить показатели качества муки и их влияние на приготовление мучных кондитерских изделий. Оформить в виде таблицы. (Рекомендуемая литература: учебник - «Приготовление мучных кондитерских изделий» - под редакцией Бутейкис Н.Г.; учебник – «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий» - под редакцией Чижикова, О. Г. , электронная библиотека «Юрайт»).</p> <table border="1"> <tr> <td>Показатели качества муки</td> <td>Характеристика теста в зависимости от качества муки (подходящие виды изделий)</td> </tr> <tr> <td>Запах, вкус, влажность, клейковина (содержание, качество), газообразующая способность</td> <td></td> </tr> </table>	Показатели качества муки	Характеристика теста в зависимости от качества муки (подходящие виды изделий)	Запах, вкус, влажность, клейковина (содержание, качество), газообразующая способность			OK10, OK11 ПК 5.1
Показатели качества муки	Характеристика теста в зависимости от качества муки (подходящие виды изделий)							
Запах, вкус, влажность, клейковина (содержание, качество), газообразующая способность								
4	<p>Тема 1.4 Требования к качеству отделочных полуфабрикатов</p>	<p>Содержание учебного материала: Назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Домашнее задание № 4: Предложить варианты использования отделочных полуфабрикатов для приготовления булочки из слоеного теста (три варианта).</p>	2	OK01, OK02, OK03, OK05, OK07, OK09, OK10, OK11 ПК 5.1				
5	<p>Тема 1.5 Требования качества к дополнительному сырью</p>	<p>Содержание учебного материала: Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.</p> <p>Домашнее задание № 5: Изучить современные кондитерские смеси, отделочные</p>	2	OK01, OK02, OK03, OK05, OK07, OK09, OK10, OK11 ПК 5.1				

		полуфабрикаты промышленного производства и оформить таблицу:				
		Наименование смеси / полуфабриката	Назначение смеси / полуфабриката	Цель использования		
Тема 2. Виды технологического оборудования для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					6/-/-	
6	Тема 2.1 Виды оборудования для хлебобулочного производства	Содержание учебного материала: Виды технологического оборудования для приготовления хлебобулочных изделий. Разделение оборудования по основным технологическим операциям: просеивание сырья, завешивание сырья, замес теста, формование тестовых заготовок, расстойка тестовых заготовок, выпечка готовых изделий. Производительность оборудования.			2	OK01, OK02, OK03, OK05, OK07, OK09, OK10, OK11 ПК 5.1
		Домашнее задание № 6: Изучить современное оборудование разных фирм для хлебобулочного производства. Оформить таблицу с наименованиями оборудования с разделением по технологическим операциям и с характеристиками технологических параметров. (Рекомендуемая литература: учебник - Оборудование предприятий общественного питания, Чаблин, Б. В, И. А. Евдокимов., электронная библиотека «Юрайт»).				
7	Тема 2.2 Виды оборудования для производства мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала: Виды технологического оборудования для приготовления мучных кондитерских изделий. Разделение оборудования по основным технологическим операциям: просеивание сырья, замес теста, формование тестовых заготовок, выпечка готовых изделий. Производительность оборудования.			2	OK01, OK02, OK03, OK05, OK07, OK09, OK10, OK11 ПК 5.1
		Домашнее задание № 7 : Изучить современное оборудование разных фирм для производства мучных кондитерских изделий. Оформить таблицу с наименованиями оборудования с разделением по технологическим операциям и с характеристиками технологических параметров.				

		(Рекомендуемая литература: учебник - Оборудование предприятий общественного питания, Чаблин, Б. В, И. А. Евдокимов., электронная библиотека «Юрайт»).		
8	Тема 2.3 Охрана труда. Правила эксплуатации оборудования	Содержание учебного материала: Охрана труда. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования. Правила работы с оборудованием: начало работы, окончание работы, зачистка и мойка. Домашнее задание № 8: Составить таблицу: «Количество изделий для отбора в лабораторию для проведения анализов» при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских.	2	OK01, OK02, OK03, OK05, OK07, OK09, OK10, OK11 ПК 5.1 ПК 5.6
Тема 3. Организация производства приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			8/12/2/-	
9	Тема 3.1 Организация производства приготовления хлебобулочного цеха	Содержание учебного материала: Организация и техническое оснащение хлебобулочного цеха. Виды, назначение технологического производственного инвентаря, инструментов. Правила их подбора, техника безопасности, правила ухода за ними. Домашнее задание № 9: Подобрать оборудование для хлебобулочного цеха по вариантам. Оформить работу схематически.	2	OK01, OK02, OK03, OK05, OK07, OK09, OK10, OK11 ПК 5.1
10	Тема 3.2 Организация производства приготовления кондитерского цеха	Содержание учебного материала: Организация и техническое оснащение кондитерского цеха. Виды, назначение технологического производственного инвентаря, инструментов. Правила их подбора, техника безопасности, правила ухода за ними. Домашнее задание № 10: Подобрать оборудование для кондитерского цеха по вариантам. Оформить работу схематически.	2	OK01, OK02, OK03, OK05, OK07, OK09, OK10, OK11 ПК 5.1
11	Тема 3.3 Пр №1 Подбор оборудования для кондитерского цеха	Содержание учебного материала Практическое занятие: Подбор оборудования для кондитерского цеха по технологическим операциям:	2	OK01, OK02, OK03, OK05, OK07, OK09, OK10, OK11

		<p>1) для приготовления пресного теста, слоеного теста, песочного теста: для просеивания сырья, для замеса теста, для раскатывания теста, для деления, для формования тестовых заготовок, для выпечки готовых изделий.</p> <p>2) для приготовления бисквитного и воздушного теста: для взбивания теста, для формования тестовых заготовок, для выпечки готовых изделий.</p>		ПК 5.1
12	Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к работе кондитерского цеха	<p>Содержание учебного материала: Санитарно-гигиенические требования работ в хлебобулочном и кондитерском цехах. Требования к организации рабочих мест.</p> <p>Домашнее задание № 12: Описать действия при работе с оборудованием по вариантам. Оформить письменно в произвольной форме. Правила работы с оборудованием: начало работы, окончание работы, зачистка и мойка. Охрана труда и безопасная эксплуатация технологического оборудования.</p>	2	OK01, OK02, OK03, OK05, OK07, OK09, OK10, OK11 ПК 5.1
13	Тема 3.5 Технологическая документация, порядок ее разработки	<p>Содержание учебного материала: Техническая документация, порядок её разработки. Адаптация, разработка авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера, сборник рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования.</p> <p>Домашнее задание № 13: Составить таблицу: «Количество изделий для отбора в лабораторию для проведения анализов» при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских.</p>	2	OK01, OK02, OK03, OK05, OK07, OK09, OK10, OK11 ПК 5.1
14	Тема 3.6 Пр №2 Расчёт рецептур на изделия из дрожжевого теста	<p>Содержание учебного материала Практическое занятие: Расчёт рецептур на изделия из дрожжевого теста</p>	2	OK01, OK02, OK03, OK05, OK07, OK09, OK10, OK11 ПК 5.1 ПК 5.6
15	Тема 3.7	Содержание учебного материала	2	OK01, OK02,

	Пр №3 Расчет рецептур на торты и мелкоштучные кондитерские изделия	Практическое занятие: Расчёт рецептур на торты и мелкоштучные мучные кондитерские изделия.		OK03, OK05, OK07, OK09, OK10, OK11 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.6
16	Тема 3.8 Пр №4 Составление технологической документации на приготовление тортов	Содержание учебного материала Практическое занятие: Составление технологических и технико-технологических карт на торты с учетом современных тенденций в сочетании цвета, вкуса и текстур, расчет пищевой и энергетической ценности.	2	OK01, OK02, OK03, OK05, OK07, OK09, OK10, OK11 ПК 5.1 ПК 5.6
17	Тема 3.9 Пр №5 Составление технологической документации на приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала Практическое занятие: Составление технологических и технико-технологических карт на мелкоштучные мучные кондитерские изделия с учетом современных тенденций в сочетании цвета, вкуса и текстур, расчет пищевой и энергетической ценности.	2	OK01, OK02, OK03, OK05, OK07, OK09, OK10, OK11 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.6
18	Тема 3.10 Пр №6 Адаптация рецептур изделий с учетом изменения выхода	Содержание учебного материала Практическое занятие: Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья.	2	OK01, OK02, OK03, OK05, OK07, OK09, OK10, OK11 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.6
	Самостоятельная работа	Содержание учебного материала: Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по обработки продуктов и приготовления хлебобулочных, кондитерских изделий. Составить карточки по основным требованиям санитарно-гигиенических норм и требованиям в кондитерском цеху, техническому оснащению по обработки продуктов и приготовления хлебобулочных, кондитерских изделий	2	OK01, OK02, OK03, OK05, OK07, OK09, OK10, OK11 ПК 5.1

		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.		
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			52	
Тема 4. Технология приготовления хлебобулочных изделий сложного ассортимента			8/-/-	
1	Тема 4.1 Технология приготовления отделочных полуфабрикатов	Содержание учебного материала: Технология приготовления отделочных полуфабрикатов, фаршей, начинок. Рецептуры. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2	ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11 ПК 5.2
		Домашнее задание № 1: Подобрать сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для праздничного хлеба.		
2	Тема 4.2 Способы приготовления хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала: Способы приготовления хлебобулочных изделий. Способы разрыхления теста. Безопасный способ, опарный способ приготовления дрожжевого теста. Замес теста на заквасках, замес пресного теста для отделки.	2	ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11 ПК 5.3
		Домашнее задание № 2: Составить схемы приготовления дрожжевого теста безопасным и опарным способом с описанием процессов, происходящих на этапах замеса и выпечки изделий. (Рекомендуемая литература: учебник - «Технология приготовления пищи» - под редакцией Н.И. Ковалёв и др.; учебник – «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий» - под редакцией Чижикова, О. Г. , электронная библиотека «Юрайт»).		
3	Тема 4.3 Приготовление сдобных хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала: Технология и этапы приготовления сдобных хлебобулочных изделий. Органолептические способы определения степени готовности сдобных хлебобулочных изделий. Требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий.	2	ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11 ПК 5.3

		<p>Домашнее задание № 3: Изучить дефекты сдобных хлебобулочных изделий. Оформить таблицу. (Рекомендуемая литература: учебник - учебник - «Приготовление мучных кондитерских изделий» - под редакцией Бутейкис Н.Г.)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Дефекты</th> <th>Причины</th> <th>Способы предупреждения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Дефекты	Причины	Способы предупреждения					
Дефекты	Причины	Способы предупреждения								
4	<p>Тема 4.4 Приготовление изделий из слоеного дрожжевого теста</p>	<p>Содержание учебного материала: Технология приготовления слоеного дрожжевого теста. Способы слоения теста. Способы разделки теста: «конвертик», «треугольник», «плетенка». Органолептические способы определения степени готовности и качества изделий из слоеного дрожжевого теста</p> <p>Домашнее задание № 4: Изучить особенности приготовления слоеного теста бездрожжевого и ассортимент изделий из слоеного теста. Составить схему приготовления. (Рекомендуемая литература: учебник - «Приготовление мучных кондитерских изделий» - под редакцией Бутейкис Н.Г.)</p>	2	<p>ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11 ПК 5.3</p>						
Тема 5. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и тортов разнообразного ассортимента			20/20/2/2							
5	<p>Тема 5.1 Виды сложных мучных кондитерских изделий и тортов</p>	<p>Содержание учебного материала: Виды сложных мучных кондитерских изделий. Требования к качеству ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Домашнее задание № 5: Изучить современный ассортимент тортов.</p>	2	<p>ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11 ПК 5.4</p>						
6	<p>Тема 5.2 Технология приготовления тортов</p>	<p>Содержание учебного материала: Классификация тортов по выпеченным полуфабрикатам, по сложности приготовления, праздничные торты. Технология и этапы приготовления тартов.</p>	2	<p>ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11</p>						

		Технология и этапы приготовления тортов. Домашнее задание № 6: Составить схему приготовления тартов по этапам: приготовление выпеченного полуфабриката (совместно с отделочным полуфабрикатом или без отделочного полуфабриката), отделка поверхности, украшение, охлаждение, упаковка		ПК 5.5				
7	Тема 5.3 Виды выпеченных полуфабрикатов	Содержание учебного материала: Виды выпеченных полуфабрикатов. Операции приготовления выпеченных полуфабрикатов. Технология приготовления полуфабриката из песочного теста. Домашнее задание № 7: Изучить виды брака полуфабрикатов: из песочного теста. Оформить таблицу. (Рекомендуемая литература: учебник - «Приготовление мучных кондитерских изделий» - под редакцией Бутейкис Н.Г.). <table border="1" data-bbox="705 750 1668 829"> <tr> <td>Виды брака</td> <td>Причины возникновения</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> </table>	Виды брака	Причины возникновения			2	ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11 ПК 5.5
Виды брака	Причины возникновения							
8	Тема 5.4 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов. Часть 1	Содержание учебного материала: Технология приготовления полуфабриката из бисквитного теста. Технология приготовления воздушного полуфабриката. Технология приготовления вафельного полуфабриката. Домашнее задание № 8: Изучить виды брака полуфабрикатов: из бисквитного теста. Оформить таблицу. (Рекомендуемая литература: учебник - «Приготовление мучных кондитерских изделий» - под редакцией Бутейкис Н.Г.). <table border="1" data-bbox="705 1197 1668 1276"> <tr> <td>Виды брака</td> <td>Причины возникновения</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> </table>	Виды брака	Причины возникновения			2	ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11 ПК 5.5
Виды брака	Причины возникновения							
9	Тема 5.5 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов. Часть 2	Содержание учебного материала: Технология приготовления орехового полуфабриката. Технология приготовления пряничного полуфабриката. Технология приготовления полуфабриката из заварного теста. Технология приготовления слоеного полуфабриката.	2	ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11 ПК 5.5				

		Требования к качеству готовых выпеченных полуфабрикатов						
		Домашнее задание № 9: Изучить виды брака полуфабрикатов: из заварного теста, из слоеного теста. Оформить таблицу. (Рекомендуемая литература: учебник - «Приготовление мучных кондитерских изделий» - под редакцией Бутейкис Н.Г.).						
		<table border="1"> <tr> <td>Виды брака</td> <td>Причины возникновения</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> </table>	Виды брака	Причины возникновения				
Виды брака	Причины возникновения							
10	Тема 5.6 Виды отделочных полуфабрикатов	<p>Содержание учебного материала: Виды отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления различных кремов: «Гляссе», «Шарлотт», «Птичье молоко».2 Технология приготовления заварного крема. Технология приготовления сметанного крема. Технология приготовления крема из сливок.</p> <p>Домашнее задание № 10: Изучить способы отделки поверхности тортов: украшение из крема, из марципана, украшение из желе и геля, украшение фруктами. Выписать способы отделки и раскрыть суть каждого способа. (Рекомендуемая литература: учебник - «Приготовление мучных кондитерских изделий» - под редакцией Бутейкис Н.Г.).</p>		ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11 ПК 5.2				
11	Тема 5.7 Технология приготовления отделочных полуфабрикатов	<p>Содержание учебного материала: Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления суфле. Технология приготовления крема из творожных продуктов (сыра, творога). Технология приготовления крема с наполнителями (с джемом, кондитерскими пастами и прочее).</p> <p>Домашнее задание № 11:</p>	2	ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11 ПК 5.2				

		Изучить способы отделки поверхности тортов: украшение из мастики, из карамели, из шоколада, из кондитерской глазури. Выписать способы отделки и раскрыть суть каждого способа. (Рекомендуемая литература: учебник - «Приготовление мучных кондитерских изделий» - под редакцией Бутейкис Н.Г.).		
12	Тема 5.8 Виды мелкоштучных кондитерских изделий	<p>Содержание учебного материала: Виды сложных мелкоштучных кондитерских изделий. Требования к качеству ингредиентов и полуфабрикатов для приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий. Методы изготовления и презентации пирожных, маленьких тортов, печенья, пряников, выпечки и птифур. Виды выпечки, тортов, спонжей и т.п., их использование в производстве и презентации миниатюр, маленьких тортов, выпечки и птифур. Технология и этапы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Домашнее задание № 12: Изучить технологию приготовления маффинов. Составить поэтапную схему приготовления. (Рекомендуемая литература: учебное пособие – «Кондитер» под редакцией Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В.)</p>	2	ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11 ПК 5.4
13	Тема 5.9 Отделка мелкоштучных кондитерских изделий.	<p>Содержание учебного материала: Виды отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Особенности отделки мелких пирожных для фуршетов, комбинированных наборов пирожных. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Домашнее задание № 13: Изучить современные способы декорирования пирожных. Выписать способы декорирования и раскрыть суть каждого способа. (Рекомендуемая литература: учебное пособие – «Кондитер» под редакцией Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В.).</p>	2	ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11 ПК 5.4

14	Тема 5.10 Технология приготовления пирожных	Содержание учебного материала: Специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве миниатюр, маленьких тортов, выпечки и птифур. Технология приготовления корзиночки, тарталеток с кремом, бисквитных пирожных, заварных пирожных. Требования к безопасности хранения готовых изделий.	2	OK01, OK02, OK03, OK05, OK07, OK09, OK10, OK11 ПК 5.4
		Домашнее задание № 14: По вариантам рассчитать рецептуры для приготовления пирожных (количество 100 шт.). Варианты: песочное «Корзиночка с белковым кремом» весом 150 гр., заварное «Эклер с заварным кремом» весом 100 гр., бисквитное с кремом весом 100 гр.		
1	Лабораторная работа №1 Приготовление изделий из дрожжевого теста	Лабораторная работа: Приготовление изделий из дрожжевого теста. Отработка рецептуры. Органолептическая оценка качества	4	OK01, OK02, OK03, OK04, OK05, OK06, OK07, OK08, OK09, OK10, OK11 ПК 5.3
2	Лабораторная работа №2 Приготовление сдобных хлебобулочных изделий	Лабораторная работа: Приготовление сдобных хлебобулочных изделий. Отработка рецептуры. Органолептическая оценка качества.	4	OK01, OK02, OK03, OK04, OK05, OK06, OK07, OK08, OK09, OK10, OK11 ПК 5.3
3	Лабораторная работа №3 Приготовление мелкоштучных изделий из песочного теста	Лабораторная работа: Приготовление мелкоштучных изделий из песочного теста. Отработка рецептуры. Органолептическая оценка качества.	4	OK01, OK02, OK03, OK04, OK05, OK06, OK07, OK08, OK09, OK10, OK11 ПК 5.4
4	Лабораторная работа №4 Приготовление изделий	Лабораторная работа: Приготовление изделий из заварного теста.	4	OK01, OK02, OK03, OK04,

	из заварного теста	Отработка рецептуры. Органолептическая оценка качества.		OK05, OK06, OK07, OK08, OK09, OK10, OK11 ПК 5.4
5	Лабораторная работа №5 Приготовление изделий из бисквитного теста	Лабораторная работа: Приготовление изделий из бисквитного теста. Отработка рецептуры. Органолептическая оценка качества.	4	OK01, OK02, OK03, OK04, OK05, OK06, OK07, OK08, OK09, OK10, OK11 ПК 5.5
	Самостоятельная работа	Содержание учебного материала: Сделать доклад по особенностям приготовления мучного кондитерского изделия согласно индивидуального задания.	2	OK01, OK02, OK03, OK05, OK07, OK09, OK10, OK11 ПК 5.6
	Консультация Решение производственных ситуаций по приготовлению полуфабрикатов для изделий	Содержание учебного материала: 1. Правила проведения расчета массы сырья каждого полуфабриката с учетом вида и кондиции для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий заданной формы 2. Расчёт потери массы выпечного полуфабриката в ходе приготовления	2	OK01, OK02, OK03, OK05, OK07, OK09, OK10, OK11 ПК 5.6
	Производственная практика Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности, инструктажа на рабочем месте. Идентификация типа, класса и формата предприятия. Изучение номенклатуры и ассортимента предприятия. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий. Проверять органолептическим способом качество клейковины муки, доброкачественность яиц, отделять белки от желтков. Изучить ассортимент и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.		144	

<p>Выбирать и взвешивать/измерять продукты для приготовления различных видов дрожжевого теста, бисквитного, песочного, заварного, слоеного, воздушного теста.</p> <p>Выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в ассортименте.</p> <p>Определять готовность дрожжевого теста при замесе и после брожения.</p> <p>Определять готовность процесса заваривания муки и теста для заварных изделий.</p> <p>Определять готовность взбитой массы из яиц и сахара для бисквита.</p> <p>Определять режимы выпечки, организации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами.</p> <p>Выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий.</p> <p>Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Организовывать технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Готовить сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия и использовать различные технологии, оборудование, инвентарь.</p> <p>Оформлять и отделять сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.</p> <p>Оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами.</p>		
<i>Промежуточная аттестация</i>	12	
Всего	246	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

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

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. 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)
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, 2019, 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, 2020, 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, 2019, 12 с.
8. ГОСТ 31986–2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015–01–01. – М.: Стандар-тинформ, 2021, 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, 2019, 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 (профи-лактических) 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. Павлов А. В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. Издательство: Мини Тайп, 2024. – 300с.
15. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М.: Издатель-ский центр «Академия», 2019. – 384 с
16. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмер-джентные 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, 2024. — 233 с.
17. 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, 2024. — 252 с.
18. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с.
19. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с.
20. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с.
21. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Дюпюи Мелани Большая книга кондитера. Торты, пирожные, десерты. Учимся готовить шедевры. Издательство: КоЛибри, 2022. – 288с.
2. Ландмен Родольф Большая книга пекаря. Хлеб, бриоши, выпечка. Учимся готовить шедевры. КоЛибри, 2023. – 288с.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки ¹⁶
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготавливает рабочие места, оборудование, сырьё, материалы для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; 2. Выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; 3. Обеспечивает технологическое оборудование и производственный инвентарь, посуду в соответствии с видом выполняемых работ; 4. Размещает оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырьё, материалы на рабочем месте для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; 5. Оценивает соответствие качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; 6. Устанавливает температурный режим, товарное соседство в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; 7. Выбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, посуду в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; 8. Соблюдает нормы энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; 9. Проводит маркировку ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; 10. Соблюдает правила утилизации непищевых отходов; 11. Выполняет работу в соответствии с временем, установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами 	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование, - компьютерное моделирование технологического процесса организации рабочего места, - экспертная оценка выполнения схем расчетов, практического задания, решения ситуационных задач. - оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике
<p>ПК 5.2.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Готовит, хранит и презентует отделочные 	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование,

¹⁶ Примеры оформления формы контроля: контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Примеры оформления методов оценки: интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

<p>Осуществлять приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>полуфабрикаты для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>2. Выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требования безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>3. Соблюдает способы и техники для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>4. Подготавливает рабочие места;</p> <p>5. Соблюдает температурный режим приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>6. Соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности;</p> <p>7. Выявляет дефекты и определяет способов их устранения;</p> <p>8. Определяет соответствие потерь действующим на предприятии нормам;</p> <p>9. Определяет соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям;</p> <p>10. Обеспечивает посуду для при приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>11. Соблюдает условия и сроки хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов;</p> <p>12. Демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>13. Определяет соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>14. Презентует отделочные полуфабрикаты для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>- компьютерное моделирование технологического процесса приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий,</p> <p>- экзамен,</p> <p>- экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</p> <p>- экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>- оценка решения ситуационных задач,</p> <p>- оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p>
<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>1. Готовит, творчески оформляет, подготавливает к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>2. Выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требования безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>3. Соблюдает способы и техники для приготовления, творческого оформления, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; подготовка рабочих мест;</p> <p>4. Выбирает температурный режим при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>5. Соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности;</p> <p>6. Выявляет дефекты и определяет способы их</p>	<p>- тестирование,</p> <p>- компьютерное моделирование технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба,</p> <p>- экзамен,</p> <p>- экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</p> <p>- экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>- оценка решения ситуационных задач,</p> <p>- оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p>

	<p>6. Выявляет дефекты и определяет способы их устранения;</p> <p>7. Определяет соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба действующим на предприятии нормам;</p> <p>8. Определяет соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>9. Обеспечивает посуду для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>10. Соблюдает условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>11. Определяет соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>12. Демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>13. Выполняет презентацию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>1. Готовит, творчески оформляет, подготавливает к реализации мучные кондитерские изделия сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>2. Выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>3. Соблюдает способы и техники для приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>4. Подготавливает рабочие места;</p> <p>5. Соблюдает температурный режим приготовления, творческое оформление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>6. Соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности;</p> <p>7. Выявляет дефекты и определяет способы их устранения;</p> <p>8. Определяет соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>9. Определяет соответствие готовой продукции</p>	<p>- тестирование, - компьютерное моделирование технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий, - экзамен, - экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, - экспертное наблюдение выполнения практических работ, - оценка решения ситуационных задач, - оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p>

	<p>(внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям;</p> <p>10. Обеспечивает посуду для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>11. Соблюдает условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов;</p> <p>12. Определяет соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>13. Демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>14. Выполняет презентацию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>1. Готовит, творчески оформляет, подготавливает к реализации пирожные и торты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>2. Выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требования безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>3. Соблюдает способы и техники для приготовления, творческого оформления, реализации пирожных и тортов сложного ассортимента;</p> <p>4. Подготавливает рабочие места;</p> <p>5. Выбирает температурный режим при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента;</p> <p>6. Соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности;</p> <p>7. Выявляет дефекты и определяет способы их устранения;</p> <p>8. Определяет соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов действующим на предприятии нормам;</p> <p>9. Определяет соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>10. Выбирает посуду для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>11. Выбирает условия и сроки хранения пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>12. Демонстрирует умения пользоваться</p>	<p>- тестирование, - компьютерное моделирование технологического процесса приготовления пирожных и тортов, - экзамен, - экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, - экспертное наблюдение выполнения практических работ, - оценка решения ситуационных задач, - оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p>

	<p>технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента;</p> <p>13. Определяет соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>14. Выполняет презентацию пирожных и тортов сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>1. Разрабатывает, адаптирует рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>2. Выбирает рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>3. Подготавливает рабочие места;</p> <p>4. Выбирает продукты, вкусовые, ароматические, красящие вещества для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований по безопасности;</p> <p>5. Обеспечивает дополнительные ингредиенты к виду основного сырья;</p> <p>6. Соблюдает баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>7. Определяет соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>8. Ведет расчеты с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</p> <p>9. Демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>10. Проводит мастер-классы и презентации для представления результатов разработки рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>- тестирование, - компьютерное моделирование технологического процесса приготовления новых рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, - экзамен, - экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, - экспертное наблюдение выполнения практических работ, - оценка решения ситуационных задач, - оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>- Обосновывает постановку цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</p> <p>- Производит адекватную оценку и самооценку эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p>	<p>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося процессе освоения профессионального модуля</p>

<p>ОК02. Осуществляют поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Использует различные источники, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач 	<p>- экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике</p> <p>Экзамен</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрирует ответственность за принятые решения; - Обосновывает самоанализ и корректирует результаты собственной работы. 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики; - Обосновывает анализ работы членов команды (подчиненных). 	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Выстраивает грамотно устную и письменную речь; - Формулирует ясно и изложено мысли. 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдает нормы поведения во время учебных занятий и прохождения производственной практики 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Выполняет эффективно правила ТБ во время учебных занятий, при прохождении производственной практики; - Показывает знания и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций. 	

<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>- Выполняет эффективно правила ТБ во время учебных занятий, при прохождении производственной практики</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- Эффективно использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>- Эффективно использует в профессиональной деятельности необходимую техническую документацию, в том числе на английском языке</p>
<p>ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>- Эффективно планирует предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства</p>

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

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....</i>	<i>4</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	<i>4</i>
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	<i>4</i>
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	4
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля.....</i>	<i>4</i>
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	<i>5</i>
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	<i>6</i>
2.4. <i>Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено).....</i>	<i>7</i>
.....	7
3. Условия реализации профессионального модуля.....	8
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>8</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>8</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	8

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	Наименование общих компетенций
ОК.01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
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	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

	<p>способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов</p>
--	--

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 234

в том числе в форме практической подготовки 138 часов.

Из них на освоение МДК – 150 часов;

в том числе самостоятельная работа – 6 часов;

практики, в том числе производственная – 72 часа.

Промежуточная аттестация – 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 6.1-6.3 ОК1,2,4-7, 9-11	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	126	82	90	46	14	2	6	-	36
ПК 6.4, 6.5 ОК1,2,4-7, 9-11	Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	96	56	60	20	2	4	6	-	36
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7, 9-11	Курсовой проект (работа)					16				

ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7, 9-11	Производственная практика, часов	72	72							72
	Учебная практика								-	-
	Производственная практика	72	72							72
	Промежуточная аттестация		12							
	<i>Всего:</i>	23 4	138	15 0	66	16	6	12		72

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала				
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала				
1.	Тема 1.1 Роль общественного питания в сфере услуг	Содержание учебного материала Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей. Нормативная база предприятия питания Домашнее задание № 1 изучить сайт https://docs.cntd.ru , составить список нормативных документов, регламентирующих деятельность предприятий питания изучать учебник Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. (СПО). Учебник. 2023.-322с, стр 8-10, 13-14	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.2
2.	Тема 1.2 Классификация предприятий общественного питания	Содержание учебного материала Принципы классификации предприятий общественного питания: по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питания различного типа правила размещения. Домашнее задание № 2 изучить ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» читать учебник Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. (СПО). Учебник. 2023.-322с, стр 14-15, 15-26	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.2

3.	Тема 1.3 Характеристика основных типов предприятий питания: определение, классы, специализация	Содержание учебного материала Характеристика различных типов предприятий в соответствии с ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»: ресторан, бар, кафе, закусочная, столовая Домашнее задание № 3 изучить ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» читать учебник Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. (СПО). Учебник. 2023.-322с, стр 15-26	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.2
4.	Тема 1.4 Виды услуг предприятий питания	Содержание учебного материала Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования) Домашнее задание № 4 изучить ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.2
5.	Тема 1.5 Структура предприятия питания	Содержание учебного материала Анализ производственной и организационной структуры организации питания различных типов Домашнее задание № 5 конспект	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.2
6.	Тема 1.6 Пр № 1 Экскурсия на предприятие питания г. Екатеринбург	Содержание учебного материала Практическое занятие № 1 Ознакомление с деятельностью предприятия общественного питания конкретного типа и класса в г.Екатеринбург. Домашнее задание № 6 оформить отчет по итогам экскурсии	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.2
7.	Тема 1.7 Пр № 2 Анализ рынка услуг г. Екатеринбурга по различным показателям	Содержание учебного материала Практическое занятие № 2 По заданию преподавателя проанализировать сегмент рынка услуг питания по разным типам и концепциям Домашнее задание № 7 оформить отчет	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.2
8.	Тема 1.8	Содержание учебного материала	2	ОК 01-05,

	Оперативное планирование	Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Сущность, этапы оперативного планирования. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции различных видов меню общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прејскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Домашнее задание № 8 изучить презентацию Комитета по товарному г. Екатеринбург		09, 11 ПК 6.1
9.	Тема 1.9 Пр № 3 Оперативное планирование работы производства	Содержание учебного материала Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Документальное сопровождение оперативного планирования Домашнее задание № 9 читать учебник Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. (СПО). Учебник. 2023.-322с, стр 53–59,62-66	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.1
10.	Тема 1.10 Виды меню, их характеристика	Содержание учебного материала Виды меню, их характеристика, принципы составления. Сезонность кухни и меню. Формирование ассортиментного перечня выпускаемой и реализуемой продукции. Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом, классом организации питания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания Домашнее задание №10 изучать учебник Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. (СПО). Учебник. 2023.-322с, стр 59-62	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.1
11.	Тема 1.11 Пр № 4 Правила разработки ассортиментного	Содержание учебного материала Практическое занятие № 4 Составление ассортиментного перечня общедоступной столовой на определенное количество посетителей в день (по заданию преподавателя)	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.1

	перечня и плана-меню столовой	Домашнее задание № 11 оформить ассортиментный перечень столовой		
12.	Тема 1.12 Пр № 5 Составление плана-меню для общедоступной столовой	Содержание учебного материала Практическое занятие №5 Составление плана-меню общедоступной столовой на определенное количество посетителей в день (по заданию преподавателя) Домашнее задание № 12 составить план меню в соответствии с заданием	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.1
13.	Тема 1.13 Пр № 6 Разработка планового меню для комплексных обедов	Содержание учебного материала Практическое занятие № 6 Подбор блюд и разработка планового меню для организации питания по меню комплексных обедов. Домашнее задание № 13 подобрать блюда для составления меню комплексного обеда	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.1
14.	Тема 1.14 Пр № 7 Разработка плана-меню скомплектованных рационов питания	Содержание учебного материала Практическое занятие № 7 Составление плана-меню скомплектованных рационов питания столовой для различных контингентов питающихся (по заданию преподавателя) Домашнее задание № 14 составить план-меню скомплектованных рационов питания столовой для различных контингентов питающихся	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.1
15.	Тема 1.15 Пр № 8 Оформление требования-накладной на получения сырья на склад	Содержание учебного материала Практическое занятие № 8 Составить сырьевую ведомость для выполнения производственной программы. Составить требование-накладную на склад. Домашнее задание № 15 оформить отчет	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.1
16.	Тема 1.16 Пр № 9 Правила разработки меню дневного рациона	Содержание учебного материала Практическое занятие № 9 Составление меню дневного рациона для различных контингентов питающихся (по заданию преподавателя) Домашнее задание № 16 оформить отчет Оформить меню скомплектованных рационов питания.	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.1
17.	Тема 1.17	Содержание учебного материала	2	ОК 01-05,

	Пр № 10 Правила разработки меню бизнес-ланча	Практическое занятие № 10 Составление меню бизнес-ланча (предприятие и период определяется индивидуальным заданием) Домашнее задание № 17 доработать и оформить меню бизнес-ланча		09, 11 ПК 6.1
18.	Тема 1.18 Пр № 11 Правила составления ассортиментного перечня специализированной закусочной	Содержание учебного материала Практическое занятие №11 Составление ассортиментного перечня для специализированных предприятий общественного питания Домашнее задание № 18 оформить ассортиментный перечень специализированной закусочной	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.1
19.	Тема 1.19 Пр № 12 Составление меню для специализированного предприятия	Содержание учебного материала Практическое занятие №12 Составление меню для специализированного предприятия Домашнее задание № 19 оформить отчет	2	ОК 01-05, 09, 11
20.	Тема 1.20 Пр № 13 Составление меню для детского кафе	Содержание учебного материала Практическое занятие №13 Разработка ассортиментного перечня для детского кафе. Составление меню для детского кафе Домашнее задание № 20 оформить отчет	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.1
21.	Тема 1.21 Пр № 14 Разработка дегустационное меню	Содержание учебного материала Практическое занятие №14 Составление и презентация дегустационного меню для предприятия питания Домашнее задание № 21 оформить презентацию дегустационного меню для предприятия питания	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.1
22.	Тема 1.22 Пр № 15 Меню в предприятиях питания	Содержание учебного материала Практическое занятие № 15 Анализ меню конкурирующих и наиболее популярных предприятий питания г. Екатеринбурга	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.1

	г. Екатеринбурга	Домашнее задание № 22: выполнить анализ меню ресторана, по заданию преподавателя		
23.	Тема 1.23 Структура производства предприятия питания	Содержание учебного материала Структура производства, требования к рациональной организации производства и производственным помещениям. Принципы организации технологического процесса Домашнее задание № 23 изучать учебник Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. (СПО). Учебник. 2023.-322с, стр 67-69	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.2
24.	Тема 1.24 Заготовочные цехи предприятия с полным циклом производства	Содержание учебного материала Классификация, назначение, размещение, оснащение, режим работы заготовочных цехов предприятий с полным циклом производства. Ассортимент выпускаемой продукции. Организации технологического процесса Домашнее задание № 24 изучать учебник Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. (СПО). Учебник. 2023.-322с, стр 69-73	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.2,6.3
25.	Тема 1.25 Доготовочные цехи в предприятиях питания	Содержание учебного материала Организация работы доготовочных цехов: классификация, назначение, размещение, оснащение, режим работы. Ассортимент выпускаемой продукции. Организации технологического процесса. Домашнее задание № 25 изучать учебник Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. (СПО). Учебник. 2023.-322с, стр 92-118	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.2,6.3
26.	Тема 1.26 Организация работы специализированных цехов в предприятиях питания	Содержание учебного материала Организация работы специализированных цехов: назначение, оснащение оборудованием, рабочие места Организация реализации готовой продукции. Домашнее задание № 26 изучать учебник Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. (СПО). Учебник. 2023.-322с, стр 118-120, 120-129	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.2,6.3

27.	Тема 1.27 Пр № 16 Определение численности производственного персонала	Содержание учебного материала Практическое занятие № 16 Составление производственной программы, доготовочного цеха. Домашнее задание № 27 подобрать оборудование и рассчитать площадь цеха	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.2,6.3
28.	Тема 1.28 Пр № 17 Расчет площади доготовочного цеха	Содержание учебного материала Практическое занятие № 17 Подбор и расчет оборудования на основании производственной программы, определение площади доготовочного цеха Домашнее задание № 28 оформит отчет	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК6.2,6.3
29.	Тема 1.29 Пр № 18 Принципы расстановки оборудования в горячем цехе	Содержание учебного материала Практическое занятие № 18 Выполнение планировки доготовочного цеха. Соблюдение основных и дополнительных проходов Домашнее задание № 29 выполнить планировку горячего цеха в масштабе	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК
30.	Тема 1.30 Пр № 19 Правила компоновки цехов предприятий питания	Содержание учебного материала Практическое занятие № 19 Выполнение компоновки предприятия питания с учетом требований к рациональному расположению помещений Домашнее задание № 30 оформить отчет	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.2,6.3
31.	Тема 1.31 Организация труда персонала на производстве	Содержание учебного материала Основные направления организации труда. Режим труда и отдыха персонала Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу) Домашнее задание № 31 изучать учебник Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. (СПО). Учебник. 2023.-322с, стр136-148	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.2,6.3,6.5
32.	Тема 1.32 Пр № 20 Порядок	Содержание учебного материала Практическое занятие № 20	2	ОК 01-05, 09, 11

	расчета рабочей силы	Расчет численности производственного персонала предприятия общественного питания в соответствии с установленными нормативами (тип предприятия определяется заданием). Домашнее задание № 32 рассчитать рабочую силу в горячем цехе		ПК 6.2, 6.4, 6.5
33.	Тема 1.33 Пр № 21 Составление графиков выхода на работу	Содержание учебного материала Практическое занятие № 21 Расчет эффективного фонда рабочего времени. Составление линейного графика выхода работников производства (период, цех определяется в соответствии с заданием). Домашнее задание №33 оформить график выхода на работу	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.4, 6.5
34.	Тема 1.34 Пр № 22 Составление ступенчатых графиков выхода на работу	Содержание учебного материала Практическое занятие № 22 Составление Ступенчатого графика выхода работников производства (период, цех определяется в соответствии с заданием). Домашнее задание № 34 оформить отчет	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК6.4, 6.5
35.	Тема 1.35 Пр № 23 Составление графиков выхода персонала производства на работу	Содержание учебного материала Практическое занятие № 23 Составление двухбригадного графика выхода работников производства (период, цех определяется в соответствии с заданием). Домашнее задание № 35 оформить отчет	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.4, 6.5
	Самостоятельная работа	Проанализировать эффективность графиков выхода на работу в предприятиях питания разного типа г. Екатеринбурга	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.4
	Курсовой проект	Структура и содержание : Анализ рынка услуг питания Характеристика организации: - концепция, - место расположения - режим работы, - количество мест, -услуги и т.д. Разработка производственной программы предприятиям	14	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.1-6.5

		<p>Расчет рабочей силы Подбор оборудования, инвентаря Выполнение планировки доготовочного цеха Требования к персоналу Организация управления на предприятии Оформление курсовой работы</p>		
	<p>Курсовой проект Примерная тематика курсовых проектов (работ):</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех). 2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех). 3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех). 4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех). 5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех). 6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех). 7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале. 8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале. 9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия. 10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе. 11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе. 12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе. 13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни. 14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской. 15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого. 16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара. 17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара. 18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной 		<p>ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.1-6.5</p>

	<p>закусочной шашлычной.</p> <p>19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания.</p> <p>20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закуской общего типа.</p> <p>21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой.</p> <p>22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе.</p> <p>23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд).</p> <p>24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта).</p> <p>25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонементам).</p> <p>26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал.</p> <p>27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.</p> <p>28. Организация работы структурного подразделения домашней кухни</p>		
	Консультации		4

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				
1.	Тема 2.1 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Содержание учебного материала Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты. Домашнее задание № 1 изучить учебник Иванова, И. А. Менеджмент : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Иванова, А. М. Сергеев. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 289 с. , стр 11-13 изучать ГОСТ 30390-2013	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.2-6.4
2.	Тема 2.2 Организация как группа людей с общими целями	Содержание учебного материала Определение организации как : а) группы людей с общими целями; б) взаимосвязи различных подразделений; в) организационная структура управления. Этапы развития организации, жизненный цикл организации Домашнее задание № 2 изучить учебник Иванова, И. А. Менеджмент : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Иванова, А. М. Сергеев. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 289 с. , стр 45-47	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.2-6.4
3.	Тема 2.3 Внешняя и внутренняя среда организации	Содержание учебного материала Общие и отличительные черты организаций Характеристика факторов внутренней среды организации, их взаимосвязь. Факторы внешней среды прямого воздействия Факторы внешней среды косвенного воздействия Домашнее задание №3 изучить учебник Иванова, И. А. Менеджмент : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Иванова, А. М. Сергеев. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 289 с. , стр 47-50	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК6.2-6.4
4.	Тема 2.4	Содержание учебного материала	2	ОК 01-05, 09,

	Принципы управления в организации	Понятие объекта и субъекта в процессе управления, их взаимосвязь Общие и частные принципы управления Домашнее задание №4 изучить учебник Иванова, И. А. Менеджмент : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Иванова, А. М. Сергеев. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 289 с. , стр 39-41,41-42		11 ПК 6.2-6.4
5.	Тема 2.5 Пр № 1 Применение системы SMART -анализ в предприятии питания	Содержание учебного материала Практическое занятие №1 Провести анализ внутренней и внешней среды предприятия питания (по заданию преподавателя) Домашнее задание № 5 оформить отчет	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК6.2-6.4
6.	Тема 2.6 Основные функции управления производственным подразделением организации питания.	Содержание учебного материала Функции управления как вид деятельности. Определение функций управления. Функция планирования: стратегическое , тактическое, оперативное. Определение сильных и слабых сторон в процессе производства и обслуживания в предприятии питания Домашнее задание №6 изучить учебник Одинцов, А. А. Основы менеджмента : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Одинцов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 241 с., стр 78--90 Иванова, И. А. Менеджмент : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Иванова, А. М. Сергеев. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 289 с. , стр 131-133,133-137	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК6.2-6.4
7.	Тема 2.7 Организация деятельности персонала	Содержание учебного материала Функция организации, определение, организационные структуры управления Определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности). Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания Домашнее задание № 7 изучить учебник Одинцов, А. А. Основы менеджмента : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Одинцов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 241 с., стр135-146 - Иванова, И. А. Менеджмент : учебник и практикум для среднего	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК6.2-6.4

		профессионального образования / И. А. Иванова, А. М. Сергеев. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 289 с. , стр 154-155,168-187;		
8.	Тема 2.8 Виды, формы и методы мотивации персонала	Содержание учебного материала Функция мотивации: определение, содержательные и процессуальные теории мотивации. Первичные и вторичные потребности, побуждения Содержательные теории мотивации: теория Маслоу, теория МакКлелланда, теория Герцберга. Применение содержательных теорий мотивации в современном предприятии питания Современные теории мотивации. Теория ожидания (теория Врума), определение трех взаимосвязей Использование материального стимулирования: теория справедливости и теория Портера-Лоулера Домашнее задание № 8 изучить учебник Одинцов, А. А. Основы менеджмента : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Одинцов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 241 с.,стр 91-9, 94-96,96-103	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.2-6.4
9.	Тема 2.9 Контроль качества продукции и услуг в предприятии питания	Содержание учебного материала Объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля . Виды контроля применяемые в предприятиях питания. Внедрение Стандартов предприятия как залог успешной работы предприятия Домашнее задание № 9 изучить учебник Одинцов, А. А. Основы менеджмента : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Одинцов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 241 с., стр 109-128	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК6.2-6.4
10.	Тема 2.10 Пр № 2 Координация персонала производства с другими службами	Содержание учебного материала Практическое занятие № 2 Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции Домашнее задание № 10 оформить отчет	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК6.2-6.4
11.	Тема 2.11 Пр № 3 Разработка мероприятий мотивации персонала на предприятии	Содержание учебного материала Практическое занятие № 3 Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения Домашнее задание № 11 оформить отчет	2	ОК 01-05, 09, 11
12.	Тема 2.12	Содержание учебного материала	2	ОК 01-05, 09,

	Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе.	Методы управления персоналом: определение, их роль в управлении персоналом. Классификация методов управления Экономические методы управления Методы дисциплинарного воздействия Организационно-распорядительные методы управления. Роль социально-психологических методов управления в формировании коллектива, их характеристика. Методы управления социально-массовыми процессами; Методы управления коллективами, органами, группами, внутригрупповыми явлениями и процессами; Методы управления индивидуально-личностным поведением. Домашнее задание № 12 изучить учебник Одинцов, А. А. Основы менеджмента : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Одинцов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 241 с., стр 27-41		11 ПК6.2-6.4
13.	Тема 2.13 Пр № 4 Решение производственных ситуаций	Содержание учебного материала Практическое занятие № 4 Решение ситуационных задач по подбору методов управления в конкретных ситуациях. Применение методов управления в ситуациях реальной производственной деятельности. Домашнее задание № 13 оформить отчет	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК6.2-6.4
14.	Тема 2.14 Процесс принятия управленческих решений	Содержание учебного материала Понятие, сущность управленческого решения. Требования, предъявляемые к управленческим решениям. Классификация управленческих решений Процесс принятия управленческого решения, характеристика этапов. Характеристика этапов принятия управленческих решений Домашнее задание № 14 изучить учебник Одинцов, А. А. Основы менеджмента : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Одинцов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 241 с., стр 64-69, 69-72	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.2-6.4
15.	Тема 2.15 Эффективные управленческие решения	Содержание учебного материала Характеристика современных методов принятия управленческих решений в группе : мозговой штурм, платежная матрица, дерево решений, ожидание потребителей и т.д. Методы принятия управленческих решений по видам решений	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.2-6.4

		<p>Правила принятия решений в менеджменте</p> <p>Домашнее задание № 15 изучить учебник Одинцов, А. А. Основы менеджмента: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Одинцов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 241 с., стр 27-41 стр 72-75</p>		
16.	<p>Тема 2.16 Пр № 5 Метод «Платежная матрица», «Дерево решений»</p>	<p>Содержание учебного материала Практическое занятие № 5 Процедура принятия управленческих решений в производственных ситуациях по методу «платежная матрица»/дерево решений» Домашнее задание № 16 оформить отчет</p>	2	<p>ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.2-6.4</p>
17.	<p>Тема 2.17 Метод мозгового штурма</p>	<p>Содержание учебного материала Практическое занятие № 6 Принятие управленческих решений в производственных ситуациях по методу Мозгового штурма (мозговой атаки) Домашнее задание № 17 оформить отчет Читать учебник</p>	2	<p>ОК 01-05, 09, 11 ПК6.2-6.4</p>
18.	<p>Тема 2.18 Пр № 6 Состав и структура групп в коллективе</p>	<p>Содержание учебного материала Психологические типы характеров работников. Понятие группы. Виды групп. Закономерности групповой деятельности Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Домашнее задание № 18 изучить учебник Иванова, И. А. Менеджмент: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Иванова, А. М. Сергеев. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 289 с., стр 227-240</p>	2	<p>ОК 01-05, 09, 11 ПК6.2-6.4</p>
19.	<p>Тема 2.19 Власть и влияние. Стили управления</p>	<p>Содержание учебного материала Понятие власть и влияние. Соблюдение баланса власти. Виды власти. Классификация стилей управления. Правила выбора стиля управления Адаптивное руководство Домашнее задание № 19 изучить учебник Иванова, И. А. Менеджмент: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Иванова, А. М. Сергеев. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 289 с.</p>	2	<p>ОК 01-05, 09, 11 ПК6.2-6.4</p>

		, стр 253-264, Одинцов, А. А. Основы менеджмента: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Одинцов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 241 с., стр 161-163, 163-167, 183-186		
20.	Тема 2.20 Пр № 7 Работа в команде	Содержание учебного материала Практическое занятие № 7 Решение производственных ситуаций на производстве. Тема «Работа в команде». Домашнее задание № 20 оформить отчет	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК6.2-6.4
21.	Тема 2.21 Профессиональные стандарты сферы питания	Содержание учебного материала Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам Домашнее задание № 21 изучить профессионального стандарта "Повар" ПРИКАЗ от 9 марта 2022 года N 113н	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК6.2-6.4, 6.5
22.	Тема 2.22 Пр № 8 Решение ситуационных задач	Содержание учебного материала Практическое занятие №8: Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник Домашнее задание № 22 оформить отчет	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК6.2-6.4, 6.5
23.	Тема 2.23 Пр № 9 Оценка эффективности работы персонала	Содержание учебного материала Практическое занятие № 9: Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» Домашнее задание № 23 оформить отчет	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК6.2-6.4, 6.5
24.	Тема 2.24 Инструктирование, обучение линейного персонала	Содержание учебного материала Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов Домашнее задание № 24 изучить учебник Кязимов, К. Г. Управление	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК6.2-6.4, 6.5

		персоналом: профессиональное обучение и развитие : учебник для среднего профессионального образования / К. Г. Кязимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 202 с., стр 74-111		
25.	Тема 2.25 Обучение персонала на рабочем месте в предприятии питания	Содержание учебного материала Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте. Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов. Домашнее задание № 25 изучить учебник 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. — 202 с., стр 118-126	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК6.2-6.4,6.5
26.	Тема 2.26 Пр № 10 Разработка мероприятий с целью повышения квалификации персонала	Содержание учебного материала Практическое занятие №10: Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося) Домашнее задание № 26 оформить отчет	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК6.2-6.4,6.5
	Самостоятельная работа	1. Проанализировать эффективность системы мотивации в предприятиях питания различных типов г. Екатеринбург 2. Проанализировать эффективность организационной структуры управления на примере предприятий питания г. Екатеринбург	2 2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.4
	Курсовая работа	Организационная структура управления проектируемого предприятия питания	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.2
	Консультации		2	
	Консультации в рамках ПА		6	
	Экзамен		6	
		Итого	150	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть 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.

Лаборатория «Информационных технологий в профессиональной деятельности», оснащенная в соответствии с с приложением 3 ОПОП-П.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Постановление правительства РФ от 15 апреля 2014 г. №328 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие промышленности и повышение ее конкурентоспособности» (последние изменения на дату публикации — от 2 июня 2022 года).

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 14.07.2022) "О защите прав потребителей"

3. Федеральный закон от 27.12.2002 №184 - ФЗ «О техническом регулировании» с изменениями от 18 июля 2009г. №189-ФЗ. (с изменениями на 2 июля 2021 года) (редакция, действующая с 1 сентября 2021 года)

4. Постановление правительства РФ от 21 сентября 2020 года № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»

5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32);

6. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 № 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"

7. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания

8. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

9. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

10. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения

11. ГОСТ 31987-2012. Технологические документы на продукцию общественного питания

12. ГОСТ Р 55889-2013. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания

13. Организация производства в 2 ч.: учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов [и др.] ; под редакцией И. Н. Иванова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 376 с.

14. Организация производства: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. С. Леонтьева [и др.] ; под редакцией Л. С. Леонтьевой, В. И. Кузнецова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 305 с.

15. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 396 с.

16. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц. — 14-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 423 с.

17. Иванова, И. А. Менеджмент: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Иванова, А. М. Сергеев. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 305 с.

18. Менеджмент. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. В. Кузнецов [и др.] ; под редакцией Ю. В. Кузнецова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 246 с.

19. Николюкин, С. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Николюкин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 248 с.

20. Орлов Г.Ю., Пак Я.С. Рестомаркетинг: от хаоса к системе/ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости»,2021-216с.

21. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А. Радченко. Изд. 6-е, доп. и перер. — Ростов н/Д: Феникс, 2018. — 352 с. (СПО.)

22. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Т. В. Козловская. — СПб.: Троицкий мост, 2018. — 232 с.

3.2.2. Основные электронные издания

екатеринбург.рф

<https://mcxso.midural.ru/>

<https://restoved.ru/>

<https://restoranoff.ru/>

<https://pitportal.ru/>

www.horeca.ru

www.hotres.ru

<https://www.gastronom.ru/>

<https://www.rospotrebnadzor.ru/>

<https://www.garant.ru/>

<https://restoranoved.ru/categories/>

3.3. Формы проведения занятий

Интерактивная учебная лекция

Метод учебных проектов (игровое проектирование)

Публичная презентация проекта

Деловая игра

Анализ конкретных ситуаций (кейс-метод)

Использование общественных ресурсов (приглашение специалиста, проведение экскурсии)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализ потребительского спроса и предпочтений потребителей услуг поварского и кондитерского дела; выполнение расчета энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработка и предоставление различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение расчета цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Выполнять: текущее планирование; координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; составление графиков работы персонала с учетом потребности организации питания; распределение работы между членами подчиненного персонала, бригады; регулирование конфликтных ситуаций, мотивация персонала на качество выполнения работ; предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; проведение расчетов и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей; оформление учетно-отчетной документации	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение	Выполнять: обеспечение рабочих мест подчиненного	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение

<p>деятельности подчиненного персонала</p>	<p>персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ; контроль за хранением и расходом запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности; обеспечение сохранности ресурсов, оборудования, сырья, материалов; подготовка рабочих мест для профессиональной деятельности подчиненного персонала; проведение инвентаризации ресурсов, оборудования, сырья, материалов</p>	<p>выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Выполнять: соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной гигиены; соблюдение требований безопасности; оценка качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; проведение бракеража; ведение документации по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p>	<p>Выполнять: инструктирование подчиненного персонала; оценка уровня подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, установление потребности в их обучении и профессиональной подготовке; выбор образовательных программ; составление и актуализация программ обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника; выбор методов инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников; обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам; проведение тренингов и мастер-классов в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания оценка результатов обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОП 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	Экзамен
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) 	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей 	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций 	

<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик</p>	
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке</p>	
<p>ОК.11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>- эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства</p>	

Приложение 1.7
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	3
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	3
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	3
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	18
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	19
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля.....</i>	19
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	20
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	21
3. Условия реализации профессионального модуля.....	70
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	70
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	70
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	72

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности Выполнение работ по профессии «Повар».
Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен¹⁷:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	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).	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	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации планировать процесс поиска;	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;	-

¹⁷ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	<p>структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.</p>	<p>приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации.</p>	
ОК 03	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p>	-
ОК 04	<p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности.</p>	-
ОК 05	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>	-
ОК 06	<p>описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.</p>	-
ОК 07	<p>соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы,</p>	-

	<p>деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.</p>	<p>задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона.</p>	
ОК 08	<p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.</p>	<p>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.</p>	-
ОК 09	<p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение.</p>	<p>современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>	-
ОК 10	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	-

ОК 11	<p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования.</p>	<p>основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты.</p>	-
ПК 7.1	<p>органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы для приготовления простых и основных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении подготовленных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.</p>	<p>ассортимент полуфабрикатов из традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы, для простых и основных блюд; виды традиционных овощей и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд; виды рыб и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд; основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины, тушек домашней птицы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы; методы обработки и подготовки традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд; способы минимизации отходов при подготовке традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для</p>	<p>подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы с костным скелетом, четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины и птицы для приготовления простых и основных блюд; хранения подготовленных полуфабрикатов.</p>

		<p>простых и основных блюд; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы; требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в охлажденном и замороженном виде;</p>	
ПК 7.2	<p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении супов; выбирать температурный режим при подаче и хранении супов; оценивать качество и безопасность готовых супов; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении супов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.</p>	<p>ассортимент супов; требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных супов; основные критерии оценки качества готовых супов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления супов; технологии приготовления супов; органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству супов; методы сервировки и подачи супов; варианты оформления простых и основных супов; температуру подачи простых и основных супов; требования к безопасности приготовления и хранения готовых супов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.</p>	<p>приготовления супов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления супов; хранения супов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.</p>
ПК 7.3	<p>выбирать и безопасно</p>	<p>ассортимент основных</p>	<p>приготовления</p>

	<p>пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении основных горячих и холодных соусов; выбирать температурный режим при подаче и хранении основных горячих и холодных соусов; оценивать качество и безопасность готовых основных горячих и холодных соусов; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении основных горячих и холодных соусов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.</p>	<p>горячих и холодных соусов; требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления основных горячих и холодных соусов; основные критерии оценки качества готовых основных горячих и холодных соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных основных горячих и холодных соусов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления основных горячих и холодных соусов; технологию приготовления основных горячих и холодных соусов; органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству основных горячих и холодных соусов; методы сервировки и подачи супов; варианты оформления простых и основных горячих и холодных соусов; температуру подачи простых и основных горячих и холодных соусов; требования к безопасности приготовления и хранения готовых основных горячих и холодных соусов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности; правила подбора соусов к различным группам блюд.</p>	<p>основных горячих и холодных соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления основных горячих и холодных соусов;</p>
ПК 7.4	<p>выбирать и безопасно пользоваться</p>	<p>ассортимент простых и основных блюд из овощей,</p>	<p>приготовления простых и</p>

	<p>производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; выбирать температурный режим при подаче и хранении простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.</p>	<p>грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; технологию приготовления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; методы сервировки и подачи простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; варианты оформления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; температуру подачи простых и основных блюд из овощей, грибов, круп,</p>	<p>основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, используя различные методы, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; хранения простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.</p>
--	--	--	---

		<p>бобовых, макаронных изделий;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности;</p> <p>правила подбора гарниров к различным группам блюд</p>	
ПК 7.5	<p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из рыбы;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из рыбы;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из рыбы;</p> <p>обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из рыбы в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.</p>	<p>ассортимент простых и основных блюд из рыбы;</p> <p>требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из рыбы;</p> <p>основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из рыбы;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из рыбы;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из рыбы;</p> <p>технологии приготовления простых и основных блюд из рыбы;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из рыбы;</p> <p>методы сервировки и подачи простых и основных блюд из рыбы;</p> <p>варианты оформления простых и основных блюд</p>	<p>приготовления простых и основных блюд из рыбы, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>сервировки и оформления простых и основных блюд из рыбы;</p> <p>хранения простых и основных блюд из рыбы в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.</p>

		<p>из рыбы; температуру подачи простых и основных блюд из рыбы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из рыбы; технику нарезки готовой рыбы в горячем и холодном виде; правила порционирования рыбных блюд.</p>	
ПК 7.6	<p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из мяса; выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из мяса; оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из мяса; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из мяса в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.</p>	<p>ассортимент простых и основных блюд из мяса; требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из мяса; основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из мяса; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из мяса; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из мяса; технологии приготовления простых и основных блюд из мяса; органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из мяса; методы сервировки и подачи простых и основных блюд из мяса; варианты оформления простых и основных блюд</p>	<p>приготовления простых и основных блюд из мяса, используя различные методы, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления простых и основных блюд из мяса; хранения простых и основных блюд из мяса в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.</p>

		<p>из мяса; температуру подачи простых и основных блюд из мяса; требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из мяса; технику нарезки готового мяса в горячем и холодном виде; правила порционирования мясных блюд.</p>	
ПК 7.7	<p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из домашней птицы; выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из домашней птицы; оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из домашней птицы; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из домашней птицы в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.</p>	<p>ассортимент простых и основных блюд из домашней птицы; требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из домашней птицы; основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из домашней птицы; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из домашней птицы; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из домашней птицы; технологии приготовления простых и основных блюд из домашней птицы; органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из домашней птицы;</p>	<p>приготовления простых и основных блюд из домашней птицы, используя различные методы, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления простых и основных блюд из домашней птицы; хранения простых и основных блюд из домашней птицы в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.</p>

		<p>методы сервировки и подачи простых и основных блюд из домашней птицы;</p> <p>варианты оформления простых и основных блюд из домашней птицы;</p> <p>температуру подачи простых и основных блюд из домашней птицы;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из домашней птицы;</p> <p>технику нарезки готовой домашней птицы в горячем и холодном виде;</p> <p>правила порционирования птицы.</p>	
ПК 7.8	<p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из яиц, творога;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из яиц, творога;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из яиц, творога;</p> <p>обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из яиц, творога в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.</p>	<p>ассортимент простых и основных блюд из яиц, творога;</p> <p>требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из яиц, творога;</p> <p>основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из яиц, творога;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из яиц, творога;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из яиц, творога;</p> <p>технологии приготовления простых и основных блюд из яиц, творога;</p>	<p>приготовления простых и основных блюд из яиц, творога, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>сервировки и оформления простых и основных блюд из яиц, творога;</p> <p>хранения простых и основных блюд из яиц, творога в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.</p>

		<p>органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из яиц, творога;</p> <p>методы сервировки и подачи простых и основных блюд из яиц, творога;</p> <p>варианты оформления простых и основных блюд из яиц, творога;</p> <p>температуру подачи простых и основных блюд из яиц, творога;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из яиц, творога;</p>	
ПК 7.9	<p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных холодных блюд и закусок;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении холодных блюд и закусок;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовых простых и основных холодных блюд и закусок;</p> <p>обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных холодных блюд и закусок в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.</p>	<p>ассортимент простых и основных холодных блюд и закусок;</p> <p>требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных холодных блюд и закусок;</p> <p>основные критерии оценки качества готовых простых и основных холодных блюд и закусок;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных холодных блюд и закусок;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных холодных блюд и закусок;</p> <p>технологии приготовления простых и основных</p>	<p>приготовления простых и основных холодных блюд и закусок, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>сервировки и оформления простых и основных холодных блюд и закусок;</p> <p>хранения простых и основных холодных блюд и закусок в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.</p>

		<p>холодных блюд и закусок; органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных холодных блюд и закусок; методы сервировки и подачи простых и основных холодных блюд и закусок; варианты оформления простых и основных холодных блюд и закусок; температуру подачи простых и основных холодных блюд и закусок; требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных холодных блюд и закусок.</p>	
--	--	---	--

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия ¹⁸	278	122
В том числе		
Теоретические занятия	156	
Практические занятия	38	38
Лабораторные занятия	84	84
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	6	
Консультации	6	
Практика, в т.ч.:	360	360
учебная	144	144
производственная	216	216
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 07.01</i> <i>УП 07</i> <i>ПП 07</i> <i>В форме комплексного дифференцированного зачета</i> <i>ПМ 07 в форме экзамена</i>	12	
Всего	662	482

¹⁸ Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Теоретические занятия ¹⁹	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ²⁰	Консультация	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 1-1 ПК 7.1	Раздел 1. Приготовление полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса и домашней птицы	42	8	40	32	8	-	-	2	-	-	-
ОК 1-1 ПК 7.2 - 7.8	Раздел 2. Приготовление простой и основной горячей кулинарной продукции	158	70	148	78	14	56	-	4	6	-	-
ОК 1-1	Раздел 3. Приготовление	20	14	20	6	6	8	-	-	-	-	-

¹⁹ Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы

²⁰ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

1 П К 7.9	простой и основной холодной кулинарной продукции											
О К 1-1 1 П К 7.1 0	Раздел 4. Приготовление простых и основных десертов, холодных и горячих напитков	30	10	30	20	2	8	-	-	-	-	-
О К 1-1 1 П К 7.1 1	Раздел 5. Приготовление простых и основных мучных блюд, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	40	20	40	20	8	12	-	-	-	-	-
О К 1-1 1 П К 7.1 -7. 11	Учебная практика	144	144	-						-	144	-

О К 1-1 1 П К 7.1 -7. 11	Производ ственная практика	21 6	216	-	-				-	-	216	
О К 1-1 1 П К 7.1 -7. 11	Промежу точная аттестаци я	12	-	-	-				-	-	-	
	<i>Всего:</i>	66 2	482	278	156	38	84	-	6	6	144	216

2.3. Содержание профессионального модуля

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы								
Раздел 1. Приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и домашней птицы.			32/8/2									
Тема 1. Приготовления полуфабрикатов из овощей												
1	Тема 1.1 Ассортимент и основные характеристики традиционных видов овощей.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Методы обработки традиционных видов овощей: промывание, очистка (механическая и ручная), доочистка, предохранение от потемнения, повторное промывание, замачивание, сушка, удаление горечи.</p> <p>Виды обработанных овощей в соответствии с методами обработки и типом овощей и грибов: мытые в кожуре клубни картофеля и корнеплоды (морковь, сельдерей и свекла); мытые и очищенные от кожуры клубни картофеля и корнеплодов (морковь, сельдерей и свекла).</p> <p>Виды и способы нарезки и формовки картофеля и корнеплодов для последующего приготовления блюд.</p> <p>Способы минимизации отходов при обработке и нарезке картофеля и корнеплодов.</p> <p>Правила хранения подготовленных овощей в свежем, охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Домашнее задание № 1</p> <p>Заполнить таблицу «Нарезка картофеля и корнеплодов»</p> <table border="1" data-bbox="658 1161 1554 1302"> <thead> <tr> <th data-bbox="658 1161 781 1230">№ п\п</th> <th data-bbox="781 1161 1008 1230">Форма нарезки</th> <th data-bbox="1008 1161 1285 1230">Наименование корнеплода</th> <th data-bbox="1285 1161 1554 1230">Размеры, см</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="658 1230 781 1302"></td> <td data-bbox="781 1230 1008 1302"></td> <td data-bbox="1008 1230 1285 1302"></td> <td data-bbox="1285 1230 1554 1302"></td> </tr> </tbody> </table>	№ п\п	Форма нарезки	Наименование корнеплода	Размеры, см					2	ПК 7.1 ОК 1-11
№ п\п	Форма нарезки	Наименование корнеплода	Размеры, см									
2	Тема 1.2 Подготовка овощных полуфабрикатов промышленного производства к	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Виды обработанных овощей в соответствии с методами обработки и типом овощей: мытые и очищенные луковые овощи (зелень лука, репчатый лук, лук порей); мытые и зачищенные капустные овощи (белокочанная капуста, брокколи, кольраби, цветная и брюссельская капуста); белокочанная капуста с</p>	2	ПК 7.1 ОК 1-11								

	использованию.	<p>удаленной кочерыжкой; мытые и зачищенные соцветия, листья и стебли салатно-шпинатных, пряных и прочих овощей.</p> <p>Виды и способы нарезки и формовки луковых, капустных, салатно-шпинатных и пряных овощей для последующего приготовления блюд.</p> <p>Подготовка овощей для фарширования.</p> <p>Способы минимизации отходов при обработке и нарезке овощей.</p> <p>Правила хранения подготовленных овощей в свежем, охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Домашнее задание №2 Заполнить таблицу «Нарезка луковых, капустных, салатно – шпинатных, пряных овощей»</p> <table border="1" data-bbox="613 671 1509 810"> <thead> <tr> <th>№ п\п</th> <th>Форма нарезки</th> <th>Наименование овощей</th> <th>Размеры, см</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	№ п\п	Форма нарезки	Наименование овощей	Размеры, см										
№ п\п	Форма нарезки	Наименование овощей	Размеры, см													
3	<p>Тема 1.3 Ассортимент и основные характеристики грибов.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Методы обработки грибов.</p> <p>Виды обработанных грибов в соответствии с методами обработки и типом овощей и грибов: мытые и зачищенные грибы (с удалением кожицы со шляпки и без).</p> <p>Виды и способы нарезки и формовки грибов для последующего приготовления блюд.</p> <p>Подготовка грибов для фарширования.</p> <p>Способы минимизации отходов при обработке и нарезке грибов.</p> <p>Правила хранения подготовленных грибов в свежем, охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Домашнее задание №3 Заполнить таблицу «Правила хранения грибов»</p> <table border="1" data-bbox="613 1286 1599 1461"> <thead> <tr> <th>№ п\п</th> <th>Грибы</th> <th>Особенности и правила хранения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td>Свежие</td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td>Охлажденные</td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td>Мороженые</td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	№ п\п	Грибы	Особенности и правила хранения		Свежие			Охлажденные			Мороженые		2	<p>ПК 7.1 ОК 1-11</p>
№ п\п	Грибы	Особенности и правила хранения														
	Свежие															
	Охлажденные															
	Мороженые															

4	Тема 1.4 Пр.№1 Расчёт массы сырья при обработке овощей	Содержание учебного материала Практическая работа выполняется студентами совместно с преподавателем, в рабочих тетрадах. Студенты должны рассчитать массу брутто и нетто сырья, отходов при обработке овощей. Работа со Сборником рецептов, нормативной и технологической документацией. Домашнее задание № 4 Повторить процент отходов при механической обработке овощей в зависимости от сезона	2	ПК 7.1 ОК 1-11
5	Тема 1.5 Обработка рыбы с костным скелетом.	Содержание учебного материала Последовательность и правила разделки и 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. Способы минимизации отходов при обработке рыбы с костным скелетом. Домашнее задание №5 На формате А4 составить технологическую схему по разделке и обработке рыбы.	2	ПК 7.1 ОК 1-11
6	Тема 1.6 Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	Содержание учебного материала Приготовление полуфабрикатов из рыбы для различных способов тепловой обработки: варки основным способом, припускания, жарки основным способом, жарки во фритюре, запекания. Виды панировок для полуфабрикатов из рыбы. Способы минимизации отходов при обработке рыбы с костным скелетом. Правила охлаждения и замораживания обработанной рыбы с костным скелетом и правила хранения рыбы и полуфабрикатов в охлажденном и мороженом виде для последующего использования. Домашнее задание № 6 Заполнить таблицу «Правила хранения рыбы»	2	ПК 7.1 ОК 1-11
7	Тема 1.7 Особенности	Содержание учебного материала Охарактеризовать особенности обработки бесчешуйчатой рыбы. Указать	2	ПК 7.1 ОК 1-11

№ п/п	Наименование вида рыбы	Вид обработки	Особенности и правила хранения
		Охлажденная	
		Мороженая	

	обработки некоторых видов рыб.	последовательность операции при обработке угря, камбалы и др. видов рыб. Домашнее задание №7 На формате А4 составить технологическую схему по обработке и разделке бесчешуйчатых рыб.		
8	Тема 1.8 Обработка субпродуктов из рыбы.	Содержание учебного материала Последовательность и правила обработки рыбных субпродуктов. Способы минимизации отходов при обработке субпродуктов из рыбы. Условия и сроки хранения субпродуктов из рыбы. Домашнее задание №8 Составить памятку на тему «Последовательность и правила обработки рыбных субпродуктов» В памятке должен быть четкий алгоритм действия по последовательности и правилам обработки рыбных субпродуктов.	2	ПК 7.1 ОК 1-11
9	Тема 1.9 Пр.№2 Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы.	Содержание учебного материала Практическая работа выполняется студентами совместно с преподавателем, в рабочих тетрадях. Студенты должны рассчитать массу брутто и нетто сырья, отходов при обработке овощей. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией. Домашнее задание №9 Изучить таблицу №27 в Сборнике рецептур	2	ПК 7.1 ОК 1-11
Тема 2. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных субпродуктов.				
10	Тема 2.1 Обработка четвертин говядины для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов.	Содержание учебного материала Размораживание, обмывание, обсушивание, разделка на отрубы, обвалка отрубов, жиловка, зачистка, охлаждение, замораживание. Последовательность и правила приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. Кулинарное использование частей говядины. Способы минимизации отходов при разделке и обвалке туш говядины. Правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных крупнокусковых полуфабрикатов для последующего использования. Домашняя работа №10 На формате А4 составить схемы – памятки по обработки четвертин мяса на тему: «Обработки четвертин говядины для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов»	2	ПК 7.1 ОК 1-11
11	Тема 2.2 Обработка полутуш телятины, баранины	Содержание учебного материала Размораживание, обмывание, обсушивание, разделка, обвалка, жиловка, зачистка, охлаждение, замораживание.	2	ПК 7.1 ОК 1-11

	и свинины для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов.	<p>Последовательность и правила приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из телятины, баранины и свинины. Кулинарное использование частей мяса. Способы минимизации отходов при разделке и обвалке туш мяса.</p> <p>Правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных крупнокусковых полуфабрикатов для последующего использования.</p> <p>Домашняя работа № 11 Заполнить таблицу на тему «Классификация полуфабрикатов из свинины»</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>№ п\п</th> <th>Наименование полуфабриката</th> <th>Способ нарезки</th> <th>Применение</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	№ п\п	Наименование полуфабриката	Способ нарезки	Применение						
№ п\п	Наименование полуфабриката	Способ нарезки	Применение									
12	Тема 2.3 Последовательность и правила приготовления порционных и мелкокусковых натуральных полуфабрикатов для жарки.	<p>Содержание учебного материала Последовательность и правила приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов для жарки из говядины, телятины, баранины и свинины. Технология приготовления маринадов для мяса. Виды панировок для полуфабрикатов из рубленого мяса, правила панирования.</p> <p>Домашняя работа №12 Составить таблицу на тему: «Приготовления порционных и мелкокусковых натуральных полуфабрикатов для жарки»</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>№ п\п</th> <th>Наименование мяса (часть туши)</th> <th>Название полуфабриката</th> <th>Форма и размеры п/ф</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	№ п\п	Наименование мяса (часть туши)	Название полуфабриката	Форма и размеры п/ф					2	ПК 7.1 ОК 1-11
№ п\п	Наименование мяса (часть туши)	Название полуфабриката	Форма и размеры п/ф									
13	Тема 2.4 Последовательность и правила приготовления порционных и мелкокусковых натуральных полуфабрикатов для тушения.	<p>Содержание учебного материала Последовательность и правила приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов для тушения: из говядины, баранины и свинины.</p> <p>Домашняя работа №13 Составить таблицу на тему: «Приготовления порционных и мелкокусковых натуральных полуфабрикатов для тушения»</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>№ п\п</th> <th>Наименование мяса (часть туши)</th> <th>Название полуфабриката</th> <th>Форма и размеры п/ф</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	№ п\п	Наименование мяса (часть туши)	Название полуфабриката	Форма и размеры п/ф					2	ПК 7.1 ОК 1-11
№ п\п	Наименование мяса (часть туши)	Название полуфабриката	Форма и размеры п/ф									
14	Тема 2.5 Обработка мясных субпродуктов для	<p>Содержание учебного материала Обработка мясных субпродуктов и приготовления полуфабрикатов из них: размораживание, обмывание, вымачивание, маринование, очистка,</p>	2	ПК 7.1 ОК 1-11								

	кулинарного использования.	<p>ошпаривание, жиловка, зачистка, опаливание, измельчение, начинка оболочек, порционирование, панирование, охлаждение, замораживание.</p> <p>Последовательность и правила обработки и приготовления полуфабрикатов из мясных субпродуктов: обработанных языка, печени, почек, яичек, рулек, голяшек, легких, очищенных от пленки и панированных мозгов, вымоченных говяжьих почек, сердца, рубца и вымени, зачищенных черев и рубца, обработанных свиных ножек и телячьих хвостов, опаленных поросячьих ушей.</p> <p>Технология приготовления маринадов для субпродуктов.</p> <p>Способы минимизации отходов при приготовлении полуфабрикатов из мясных субпродуктов.</p> <p>Правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов из мясных субпродуктов, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Домашнее задание №14</p> <p>В рабочих тетрадях составить кроссворд на тему: «Правила обработки и приготовления полуфабрикатов из мясных субпродуктов». В кроссворде должно быть 15ть слов по горизонтали и 15ть по вертикали, вопросы должны быть развернутые, в середине кроссворда ключевое слово.</p>		
15	Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из рубленых мясных масс.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Правила приготовления рубленой и котлетной массы. Сходства и отличия. Измельчение на мясорубке, вымешивание, выбивание массы, формовка изделий из рубленой и котлетной массы.</p> <p>Последовательность и правила приготовления полуфабрикатов: ромштекса, котлет отбивных, шницеля натурального; полуфабрикатов из рубленой и котлетной масс: бифштекса рубленного, котлет, биточков, шницелей, тефтелей, люля-кебаб, зраз, фрикаделек. Виды панировок для полуфабрикатов из рубленого мяса, правила панирования.</p> <p>Последовательность и правила приготовления полуфабрикатов из мясных субпродуктов: купат, колбасных изделий, зельца, стейков из печени, фарша для печеночных оладий.</p> <p>Технология приготовления рубленой массы из субпродуктов и мяса для приготовления купат, колбасных изделий и зельца.</p> <p>Домашнее задание №15</p> <p>В рабочих тетрадях написать сходства и различия рубленой и котлетной массы.</p>	2	ПК 7.1 ОК 1-11
16	Тема 2.7	Содержание учебного материала	2	ПК 7.1

	<p>Пр №3 Расчёт массы сырья, отходов при обработке мяса.</p>	<p>Практическая работа выполняется студентами совместно с преподавателем, в рабочих тетрадях. Студенты должны рассчитать массу брутто и нетто сырья, отходов при обработке мяса. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией. Домашнее задание №16 Повторить правила расчета мясных продуктов для приготовления блюд</p>		<p>ОК 1-11</p>								
Тема 3. Приготовление полуфабрикатов из птицы и субпродуктов птицы.												
17	<p>Тема 3.1 Обработка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для варки и жарки.</p>	<p>Содержание учебного материала Размораживание, промывание, обсушивание, опаливание, удаление голов, шеи и ножек, потрошение, доочистка, заправка в «кармашек», «в одну нитку». Последовательность и правила обработки и приготовления основных полуфабрикатов из домашней птицы: заправленных тушек в «кармашек», в одну и две нитки. Домашнее задание №17 Заполнить таблицу на тему «Приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы»</p> <table border="1" data-bbox="613 842 1601 948"> <thead> <tr> <th data-bbox="613 842 712 911">№ п\п</th> <th data-bbox="712 842 1061 911">Наименование полуфабриката</th> <th data-bbox="1061 842 1352 911">Способ приготовления</th> <th data-bbox="1352 842 1601 911">Применение</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="613 911 712 948"></td> <td data-bbox="712 911 1061 948"></td> <td data-bbox="1061 911 1352 948"></td> <td data-bbox="1352 911 1601 948"></td> </tr> </tbody> </table>	№ п\п	Наименование полуфабриката	Способ приготовления	Применение					2	<p>ПК 7.1 ОК 1-11</p>
№ п\п	Наименование полуфабриката	Способ приготовления	Применение									
18	<p>Тема 3.2 Последовательность и правила обработки и приготовления основных полуфабрикатов из домашней птицы.</p>	<p>Содержание учебного материала Методы обработки домашней птицы и приготовления основных полуфабрикатов: разруб на части, нарезка, порционирование, пластование цыплят, маринование, снятие мякоти, зачистка филе, удаление пленки с филе, формование филе. Последовательность и правила обработки и приготовления основных полуфабрикатов из домашней птицы. Отдельных частей домашней птицы, порционных и мелких кусков домашней птицы, мякоти домашней птицы, костей, выделенного филе с косточкой и без косточки, куриного филе с удаленной пленкой; котлет и шницелей из куриного филе. Технология приготовления маринадов для домашней птицы. Способы минимизации отходов при обработке и приготовлении основных полуфабрикатов из домашней птицы. Домашнее задание №18 В рабочих тетрадях составить технологические схемы приготовления</p>	2	<p>ПК 7.1 ОК 1-11</p>								

		маринадов для домашней птицы.											
19	Тема 3.3 Последовательность и правила приготовления котлетной массы и изделий из нее.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Методы обработки домашней птицы и приготовления основных полуфабрикатов: измельчение мякоти на мясорубке, вымешивание котлетной массы, формовка изделий из котлетной массы, панирование, охлаждение, замораживание. Последовательность и правила приготовления котлетной массы и изделий из нее (купат, котлет, биточков, шницелей, тефтелей, фрикаделек).</p> <p>Обработка субпродуктов. Последовательность и правила обработки потрохов и пищевых отходов (головки, шейки, лапки, гребешки, крылышки, кожа, печень, желудок, сердце).</p> <p>Правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных основных полуфабрикатов из домашней птицы, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Домашнее задание № 19</p> <p>Заполнить таблицу на тему «Приготовление котлетной и рубленой массы из домашней птицы»</p> <table border="1" data-bbox="613 805 1599 912"> <thead> <tr> <th></th> <th>Способ приготовления</th> <th>Наименование полуфабриката</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Котлетная</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Рубленая</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Способ приготовления	Наименование полуфабриката	Котлетная			Рубленая			2	ПК 7.1 ОК 1-11
	Способ приготовления	Наименование полуфабриката											
Котлетная													
Рубленая													
20	Тема 3.4 Пр № 4 Расчёт массы домашней птицы, учитывая кондицию сырья.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Практическая работа выполняется студентами совместно с преподавателем, в рабочих тетрадях.</p> <p>Студенты должны рассчитать массу брутто и нетто сырья, отходов при обработке овощей. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией.</p> <p>Расчёт массы мякоти с кожей и мякоти без кожи.</p> <p>Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией.</p> <p>Домашнее задание №20</p> <p>Повторить таблицы №21, 23</p>	2	ПК 7.1 ОК 1-11									

		<p>Самостоятельная работа № 1 Выполнить презентацию на тему, обозначенную преподавателем: Обработка овощей Обработка мяса Обработка птицы Обработка рыбы</p>	2	<p>ПК 7.1 ОК 1, 2, 9</p>										
<p>Раздел 2. Приготовление простой и основной горячей кулинарной продукции</p>			78/14/56/4/6											
<p>Тема 1. Технология приготовления основных супов.</p>														
1	<p>Тема 1.1 Классификация бульонов и отваров, супов</p>	<p>Содержание учебного материала Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к бульонам и отварам. Характеристика приемов приготовления бульонов: обжаривание костей мелкого скота, подпекание овощей, замачивание грибов, варка, доведение до кипения, варка на медленном огне. Технология приготовления бульонов и отваров: бульона костного, бульона мясного, бульона из домашней птицы, бульона рыбного, отвара грибного, отвара овощного, отвара фруктового, бульонов из концентратов промышленного производства. Требования к качеству готовых бульонов и отваров. Ассортимент, характеристика основных супов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным супам. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении супов. Технология приготовления гарниров к основным супам. Технологический процесс приготовления основных заправочных супов: борщей мясных и вегетарианских; борща с грибами; борща с фасолью; борща украинского; борща флотского; борща сибирского. Температурный режим и требования к качеству, условия хранения, сроки реализации. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи борщей. Домашнее задание №1 Заполнить таблицу на тему «Классификация бульонов и отваров»</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>№ п\п</th> <th>Наименование (бульона, отвара)</th> <th>Сырье</th> <th>Правила приготовления</th> <th>Особенности</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	№ п\п	Наименование (бульона, отвара)	Сырье	Правила приготовления	Особенности						2	<p>ПК 7.2 ОК 1-11</p>
№ п\п	Наименование (бульона, отвара)	Сырье	Правила приготовления	Особенности										

2	<p>Тема 1.2 Технологический процесс приготовления заправочных супов (щей, борщей)</p>	<p>Содержание учебного материала Технологический процесс приготовления основных заправочных супов: щей зеленых; щей из квашеной капусты; щей из свежей капусты; щей суточных; щей по-уральски. Борща из свежей капусты с картофелем и без него, борща из квашеной капусты с картофелем и без него, борща флотского, борща сибирского. Температурный режим и требования к качеству, условия хранения, сроки реализации. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи заправочных супов. Домашнее задание №2 На формате А4 составить таблицу «Сходства и отличия заправочных супов»</p> <table border="1" data-bbox="613 635 1543 810"> <thead> <tr> <th>№ п\п</th> <th>Наименование супа</th> <th>Сходства</th> <th>Отличия</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Борщ сибирский</td> <td></td> <td>Готовится с фасолью, подается с фрикадельками</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	№ п\п	Наименование супа	Сходства	Отличия	1	Борщ сибирский		Готовится с фасолью, подается с фрикадельками	2				2	ПК 7.2 ОК 1-11
№ п\п	Наименование супа	Сходства	Отличия													
1	Борщ сибирский		Готовится с фасолью, подается с фрикадельками													
2																
3	<p>Тема 1.3 Технологический процесс приготовления заправочных супов (солянок, рассольников)</p>	<p>Содержание учебного материала Технологический процесс приготовления основных заправочных супов: солянки домашней и сборной мясной. Рассольника ленинградского; рассольника домашнего. Температурный режим и требования к качеству, условия хранения, сроки реализации. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи заправочных супов. Домашнее задание №3 На формате А4 составить таблицу «Сходства и отличия заправочных супов»</p> <table border="1" data-bbox="613 1150 1543 1294"> <thead> <tr> <th>№ п\п</th> <th>Наименование супа</th> <th>Сходства</th> <th>Отличия</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Рассольник ленинградский</td> <td></td> <td>Готовится с перловой крупой</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	№ п\п	Наименование супа	Сходства	Отличия	1	Рассольник ленинградский		Готовится с перловой крупой	2				2	ПК 7.2 ОК 1-11
№ п\п	Наименование супа	Сходства	Отличия													
1	Рассольник ленинградский		Готовится с перловой крупой													
2																
4	<p>Тема 1.4 Технологический процесс приготовления сладких и молочных</p>	<p>Содержание учебного материала Технологический процесс приготовления сладких и молочных супов: супа сладкого из свежих и сушеных овощей. Подготовка продуктов для сладких и молочных супов, правила заваривания крахмала. Ассортимент молочных супов. Правила варки молочных супов.</p>	2	ПК 7.2 ОК 1-11												

	супов.	Температурный режим и требования к качеству, условия хранения, сроки реализации. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи рассольников. Домашнее задание №4 Повторить правила варки молочных супов		
5	Тема 1.5 Технологический процесс приготовления картофельных и других супов.	Содержание учебного материала Технологический процесс приготовления основных заправочных супов: супа овощного из замороженных овощных смесей; супа картофельного с крупой; супа картофельного с бобовыми; супа картофельного с макаронными изделиями; супа полевого; супа крестьянского; супа-харчо; супа-лапши домашней с курицей; супа-лапши домашней грибного; супа фасолевого; супа горохового; супа с макаронными изделиями. Температурный режим и требования к качеству, условия хранения, сроки реализации. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи заправочных супов. Технологический процесс приготовления молочных супов: супа молочного с лапшой; супа молочного с рисом. Температурный режим и требования к качеству, условия хранения, сроки реализации. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи молочных супов. Домашнее задание №5 Повторить общие правила варки супов	2	ПК 7.2 ОК 1-11
6	Тема 1.6 Технологический процесс приготовления холодных супов.	Содержание учебного материала Правила подготовки продуктов для холодных супов. Технологический процесс приготовления основных холодных супов: борща холодного; окрошки мясной и овощной; свекольника; ботвиньи. Варианты оформления супов для подачи. Температурный режим и требования к качеству, условия хранения, сроки реализации. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи сладких и холодных супов. Домашнее задание №6 На формате А4 составить технологические схемы процесса приготовления одного из холодных супов: борща холодного; окрошки мясной и овощной; свекольника; ботвиньи	2	ПК 7.2 ОК 1-11
7	Тема 1.7	Содержание учебного материала	2	ПК 7.2

	Пр №1 Расчет массы сырья для приготовления супов.	Практическая работа выполняется студентами совместно с преподавателем, в рабочих тетрадах. Студенты должны рассчитать массу брутто и нетто сырья, отходов при обработке овощей. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией. Расчёт массы сырья для приготовления супов. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией. Домашнее задание №7 Изучить таблицу «Нормы взаимозаменяемости сырья»		ОК 1-11
		Самостоятельная работа Выполнить презентацию на тему «Разновидности заправочных супов, сходства и отличия»	2	ПК 7.2 ОК 1, 2, 9
Тема 2. Технология приготовления основных горячих и холодных соусов.				
8	Тема 2.1 Классификация, характеристика горячих соусов.	Содержание учебного материала Ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов, соусным полуфабрикатам и к основным горячим соусам. Методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов: обжаривание костей, доведение до кипения, варка на медленном огне, уваривание бульонов, подпекание кореньев и лука, пассерование муки с жиром и без жира, смешивание, протираание, процеживание, прогревание. Домашнее задание №8 Составить схему «Классификация соусов»	2	ПК 7.3 ОК 1-11
9	Тема 2.3 Технология приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.	Содержание учебного материала Технология приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу: белого мясного бульона, белого рыбного бульона, грибного отвара, овощного отвара, коричневого мясного бульона, мясного концентрированного бульона фюме, мясного концентрированного бульона гляс, белой мучной пассеровки (жировой и сухой), красной мучной пассеровки (жировой и сухой), соусных основ (овощных, фруктовых, ягодных, грибных), заготовок из овощей и грибов, соусов из мясного сочка, красного основного соуса, белого основного	2	ПК 7.3 ОК 1-11

		соуса, соуса красного пикантного (demi-glace), соуса бешамель. Домашнее задание №9 На формате А4 составить технологические схемы процесса приготовления соусов: соус белый основной, соус красный основной, соус бешамель.												
10	Тема 2.4 Технология приготовления основных горячих соусов.	Содержание учебного материала Методы приготовления основных горячих соусов: смешивание, взбивание, варка на медленном огне, процеживание, измельчение, растирание, настаивание, прогревание. Технология приготовления основных горячих соусов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: соуса белого основного, соуса красного основного, соуса молочного (bechamel), соуса сметанного и их производных. Соусов на сливочном масле: польского и сухарного. Соусов на основе концентратов промышленного производства. Домашнее задание №10 Заполнить таблицу на тему «Горячие соусы»	2	ПК 7.3 ОК 1-11										
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>№ п\п</th> <th>Название соуса</th> <th>Перечень продуктов</th> <th>Способ приготовления</th> <th>Особенности соуса</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	№ п\п	Название соуса	Перечень продуктов	Способ приготовления	Особенности соуса							
№ п\п	Название соуса	Перечень продуктов	Способ приготовления	Особенности соуса										
11	Тема 2.5 Технология приготовления основных холодных соусов.	Содержание учебного материала 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. 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 в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: маринада овощного, соуса-хрена, сладких соусов на основе фруктового пюре и сока, сиропов, соусов на основе готовых соусов промышленного производства, масляных смесей. Варианты оформления блюд основными холодными соусами. Требования к качеству готовых основных холодных соусов, предназначенных для последующего использования. Температурный режим и требования к безопасности хранения	2	ПК 7.3 ОК 1-11										

		<p>приготовленных отдельных компонентов для соусов и готовых основных холодных соусов.</p> <p>Домашнее задание №11 Заполнить таблицу на тему «Холодные соусы»</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>№ п\п</th> <th>Название соуса</th> <th>Перечень продуктов</th> <th>Способ приготовления</th> <th>Особенности соуса</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	№ п\п	Название соуса	Перечень продуктов	Способ приготовления	Особенности соуса							
№ п\п	Название соуса	Перечень продуктов	Способ приготовления	Особенности соуса										
12	<p>Тема 2.6 Пр №2 Расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов.</p>	<p>Содержание учебного материала Практическая работа выполняется студентами совместно с преподавателем, в рабочих тетрадях. Студенты должны рассчитать массу брутто и нетто сырья, для приготовления соусов. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией. Расчёт массы мякоти с кожей и мякоти без кожи. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией. Домашнее задание №12 Повторить правила расчета сырья с учетом выхода соуса</p>	2	<p>ПК 7.3 ОК 1-11</p>										
Тема 3. Технология приготовления простых и основных горячих блюд, и гарниров из овощей и грибов.														
13	<p>Тема 3.1 Технология приготовления простых и основных блюд из отварных овощей.</p>	<p>Содержание учебного материала Ассортимент простых и основных блюд из овощей. 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. Методы приготовления овощей: бланшированные, варка в воде и молоке, на пару, протирание, смешивание. Технология приготовления простых и основных блюд из отварных овощей: овощей отварных (в кожуре и без); картофельного пюре; свекольного пюре, морковного пюре; картофеля отварного в молоке; капусты брокколи отварной с сыром; Соусы и заправки для блюд из отварных овощей. Температурный и санитарный режим приготовления блюд из отварных овощей. Варианты оформления простых и основных блюд из овощей для подачи в виде блюда и гарнира. Температурный режим хранения и подачи блюд и гарниров из отварных</p>	2	<p>ПК 7.4 ОК 1-11</p>										

		<p>овощей. Требования к качеству блюд и гарниров из отварных овощей. Домашнее задание №13 В рабочей тетради заполнить таблицу на тему «Приготовление простых и основных блюд из отварных овощей». В таблице нужно будет указать не менее 10ти овощей, способ нарезки и блюдо, в котором они используются.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>№ п\п</th> <th>Название отварных овощей</th> <th>Способ нарезки (использование)</th> <th>Блюдо</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	№ п\п	Название отварных овощей	Способ нарезки (использование)	Блюдо						
№ п\п	Название отварных овощей	Способ нарезки (использование)	Блюдо									
14	<p>Тема 3.2 Технология приготовления простых и основных блюд из припущенных овощей.</p>	<p>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 из овощей для подачи в виде блюда и гарнира. Температурный режим хранения и подачи блюд и гарниров припущенных овощей. Требования к качеству блюд и гарниров из припущенных овощей. Домашнее задание № 14 В рабочей тетради заполнить таблицу на тему «Приготовление простых и основных блюд из припущенных овощей». В таблице нужно будет указать не менее 10ти овощей, способ нарезки и блюдо в котором они потом используются.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>№ п\п</th> <th>Название припущенных овощей</th> <th>Способ нарезки</th> <th>Блюдо</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	№ п\п	Название припущенных овощей	Способ нарезки	Блюдо					2	<p>ПК 7.4 ОК 1-11</p>
№ п\п	Название припущенных овощей	Способ нарезки	Блюдо									
15	<p>Тема 3.3 Технология приготовления простых и основных блюд из жареных</p>	<p>Содержание учебного материала Методы приготовления овощей: жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка во фритюре, жарка на гриле и плоской поверхности, протираание, смешивание, формовка, порционирование. Технология приготовления простых и основных блюд из жареных овощей: картофеля</p>	2	<p>ПК 7.4 ОК 1-11</p>								

	<p>овощей.</p>	<p>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.</p> <p>Технология приготовления простых и основных блюд из овощей, жареных во фритюре: картофель брусочками, дольки картофеля в панировке, лук кольцами.</p> <p>Технология приготовления простых и основных блюд из овощей жареных на открытом огне: баклажаны, перец, кабачки.</p> <p>Температурный и санитарный режим приготовления блюд из жареных овощей.</p> <p>Варианты оформления блюд из жареных овощей для подачи в виде блюда и гарнира.</p> <p>Температурный режим хранения и подачи блюд и гарниров.</p> <p>Требования к качеству блюд и гарниров из жареных овощей.</p> <p>Домашнее задание №15</p> <p>В рабочих тетрадях заполнить таблицу на тему «Приготовление простых и основных блюд из жареных овощей». В таблице нужно будет указать не менее 10ти овощей, способ нарезки и блюдо в котором они потом используются.</p> <table border="1" data-bbox="613 906 1599 1011"> <thead> <tr> <th data-bbox="613 906 719 975">№ п/п</th> <th data-bbox="719 906 1003 975">Название жареных овощей</th> <th data-bbox="1003 906 1301 975">Способ нарезки</th> <th data-bbox="1301 906 1599 975">Блюдо</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="613 975 719 1011"></td> <td data-bbox="719 975 1003 1011"></td> <td data-bbox="1003 975 1301 1011"></td> <td data-bbox="1301 975 1599 1011"></td> </tr> </tbody> </table>	№ п/п	Название жареных овощей	Способ нарезки	Блюдо						
№ п/п	Название жареных овощей	Способ нарезки	Блюдо									
16	<p>Тема 3.4 Технология приготовления простых и основных блюд из тушёных овощей.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Методы приготовления овощей: тушение, запекание, прогревание, протираание, смешивание, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция.</p> <p>Технология приготовления простых и основных блюд из тушёных овощей: капусты (свежей и квашеной) тушеной; свеклы тушеной в сметане; рагу из овощей.</p> <p>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.</p> <p>Температурный и санитарный режим приготовления блюд из овощей.</p>	2	<p>ПК 7.4 ОК 1-11</p>								

		<p>Температурный режим хранения и подачи блюд и гарниров. Требования к качеству простых и основных блюд и гарниров из овощей Домашнее задание №16 В рабочих тетрадях заполнить таблицу на тему «Приготовление простых и основных блюд из отварных овощей». В таблице нужно будет указать не менее 10ти овощей, способ нарезки и блюдо в котором они потом используются.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>№ п\п</th> <th>Название тушеных овощей</th> <th>Способ нарезки</th> <th>Блюдо</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	№ п\п	Название тушеных овощей	Способ нарезки	Блюдо						
№ п\п	Название тушеных овощей	Способ нарезки	Блюдо									
17	<p>Тема 3.5 Технология приготовления простых и основных блюд из грибов.</p>	<p>Содержание учебного материала Ассортимент простых и основных блюд из грибов. 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 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. Домашнее задание №17 На формате А4 составить технологическую схему приготовления 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.</p>	2	<p>ПК 7.4 ОК 1-11</p>								
Тема 4 Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.												
18	<p>Тема 4.1 Технология приготовления каш и простых гарниров из круп.</p>	<p>Содержание учебного материала Виды каш, основных блюд и гарниров из круп. Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из круп. Правила приготовления каш и гарниров из круп: нормы жидкости для приготовления разных видов каш. Методы приготовления риса: варка в воде с откидыванием и без, варка на пару, припускание.</p>	2	<p>ПК 7.4 ОК 1-11</p>								

		<p>Технология приготовления каш и простых гарниров из круп в соответствии с методами приготовления и типом крупы и питания: рассыпчатых каш из риса, гречневой, пшеничной и манной крупы; вязких каш на воде и молоке из риса, пшена, перловой, ячневой, овсяной, кукурузной и дробленой гречневой крупы; жидких каш на воде и молоке из манной 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.</p> <p>Варианты оформления блюд из круп для подачи в виде основного блюда и гарнира.</p> <p>Температура подачи блюд и гарниров из круп.</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из круп, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Домашнее задание №18 Составить таблицу на тему «Гарниры из круп»</p> <table border="1" data-bbox="611 735 1599 850"> <thead> <tr> <th>№ п/п</th> <th>Название гарнира</th> <th>Способ приготовления</th> <th>Требования к качеству</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	№ п/п	Название гарнира	Способ приготовления	Требования к качеству						
№ п/п	Название гарнира	Способ приготовления	Требования к качеству									
19	<p>Тема 4.2 Технология приготовления основных блюд и гарниров из каш.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Технология приготовления основных блюд и гарниров из каш: запеканок и пудингов из различных круп (паровых и запеченных), крупеников, крупяных котлет и биточков из различных круп, клецок, начинок из круп, плова овощного; плова сладкого с сухофруктами. Методы приготовления основных блюд и гарниров из круп: смешивание ингредиентов, формовка, панирование, разделка массы, варка в воде и на пару, жарка основным способом, заваривание, запекание, порционирование.</p> <p>Варианты оформления простых и основных блюд из круп для подачи в виде основного блюда и гарнира.</p> <p>Температура подачи простых и основных блюд и гарниров из круп.</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных простых и основных блюд из круп, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Домашнее задание №19 Составить таблицу на тему «Приготовление основных блюд из каш»</p> <table border="1" data-bbox="611 1394 1599 1505"> <thead> <tr> <th>№ п/п</th> <th>Название блюда</th> <th>Способ приготовления</th> <th>Требования к качеству</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	№ п/п	Название блюда	Способ приготовления	Требования к качеству					2	<p>ПК 7.4 ОК 1-11</p>
№ п/п	Название блюда	Способ приготовления	Требования к качеству									

20	<p>Тема 4.3 Технология приготовления блюд из бобовых.</p>	<p>Содержание учебного материала Подготовка бобовых к использованию. Ассортимент основных блюд и гарниров из бобовых. Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам бобовых. Методы приготовления бобовых: варка в воде и молоке, варка на пару, тушение, паровая конвекция, протираание, смешивание, прогревание, порционирование. Технология приготовления блюд из бобовых в соответствии с методами приготовления, типом бобовых: чечевицы отварной на пару; фасоли тушеной; гороха с копченостями в соусе; пюре из чечевицы; стручковой фасоли с орехами и соусом. Варианты оформления простых и основных блюд из бобовых для подачи в виде основного блюда и гарнира. Температура подачи простых и основных блюд и гарниров из бобовых. Требования к безопасности хранения приготовленных простых и основных блюд из бобовых, предназначенных для последующего использования. Домашняя работа №20 Повторить правила подготовки и варки бобовых.</p>	2	<p>ПК 7.4 ОК 1-11</p>
21	<p>Тема 4.4 Технология приготовления основных блюд из макаронных изделий.</p>	<p>Содержание учебного материала Ассортимент основных блюд и гарниров из макаронных изделий. Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из макаронных изделий. Способы приготовления макаронных изделий: варка сливным и несливным способами, нормы жидкости и макаронных изделий. Технология приготовления основных блюд из макаронных изделий в соответствии с методами приготовления, видом макаронных изделий и типом питания: макарон отварных с грибами; макарон отварных с овощами; макаронника; лапшевника. 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. Температура подачи простых и основных блюд и гарниров из макаронных</p>	2	<p>ПК 7.4 ОК 1-11</p>

		<p>изделий. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд и гарниров из макаронных изделий. Домашнее задание №21 В рабочих тетрадях составить табличку на тему «Ассортимент основных блюд и гарниров из макаронных изделий»</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>№ п\п</th> <th>Наименование и вид макаронных изделий</th> <th>Название блюда или гарнира из макаронных изделий</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	№ п\п	Наименование и вид макаронных изделий	Название блюда или гарнира из макаронных изделий							
№ п\п	Наименование и вид макаронных изделий	Название блюда или гарнира из макаронных изделий										
22	<p>Тема 4.5 Пр № 3 Расчет массы сырья для приготовления блюд и гарниров.</p>	<p>Содержание учебного материала Расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией Домашнее задание №22 Правила расчета сухих макаронных изделий для приготовления блюд.</p>	2	<p>ПК 7.4 ОК 1-11</p>								
Тема 5 Технология приготовления простых и основных блюд из рыбы.												
23	<p>Тема 5.1 Технология приготовления рыбы отварной и припущенной.</p>	<p>Содержание материала Ассортимент простых и основных блюд из рыбы. 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 основных горячих блюд из рыбы. Методы и приёмы приготовления простых и основных блюд из рыбы: варка основным способом, варка на пару, припускание. Технология приготовления рыбы отварной и припущенной: судака отварного; филе трески припущенного; рыбы, припущенной в воде/бульоне с огуречным рассолом. Варианты оформления и подачи простых и основных блюд из рыбы. Температура подачи блюд из рыбы. Требования к качеству блюд. Домашнее задание № 23 Составить таблицу на тему «Блюда из рыбы отварной и припущенной»</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>№ п\п</th> <th>Название блюда</th> <th>Требование к оформлению и подаче</th> <th>Сроки реализации</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	№ п\п	Название блюда	Требование к оформлению и подаче	Сроки реализации					2	<p>ПК 7.5 ОК 1-11</p>
№ п\п	Название блюда	Требование к оформлению и подаче	Сроки реализации									

24	Тема 5.2 Технология приготовления рыбы жареной.	<p>Содержание учебного материала Методы и приёмы приготовления простых и основных блюд из рыбы. Жарка основным способом и в замкнутом пространстве, доведение до готовности в жарочном шкафу. Технология приготовления рыбы жареной. Варианты оформления и подачи блюд из рыбы жареной. Температура подачи блюд из жареной рыбы. Требования к качеству блюд. Домашнее задание №24 Составить таблицу на тему «Блюда из рыбы жареной»</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>№ п\п</th> <th>Название блюда</th> <th>Требования к оформлению и подаче</th> <th>Сроки реализации</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			№ п\п	Название блюда	Требования к оформлению и подаче	Сроки реализации					2	ПК 7.5 ОК 1-11
№ п\п	Название блюда	Требования к оформлению и подаче	Сроки реализации											
25	Тема 5.3 Технология приготовления рыбы жареной во фритюре.	<p>Содержание учебного материала Методы и приёмы приготовления простых и основных блюд из рыбы: жарка в кляре. Технология приготовления рыбы, жареной во фритюре порционными кусками. Варианты оформления и подачи блюд из рыбы, жаренной во фритюре. Температура подачи блюд из рыбы, жаренной во фритюре. Требования к качеству блюд. Домашнее задание №25 Составить таблицу на тему «Рыба жареная во фритюре»</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>№ п\п</th> <th>Название блюда</th> <th>Краткое описание</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			№ п\п	Название блюда	Краткое описание				2	ПК 7.5 ОК 1-11		
№ п\п	Название блюда	Краткое описание												
26	Тема 5.4 Технология приготовления простых и основных блюд из рыбы тушеной.	<p>Содержание учебного материала Методы и приёмы приготовления простых и основных блюд из рыбы: обжаривание, тушение в жидкости и соусе. Технология приготовления простых и основных блюд из рыбы тушеной. Варианты оформления и подачи блюд из рыбы тушеной. Температура подачи блюд из рыбы тушеной. Требования к качеству блюд. Домашнее задание №26 Составить таблицу на тему «Рыба тушеная»</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>№ п\п</th> <th>Название блюда</th> <th>Краткое описание</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			№ п\п	Название блюда	Краткое описание				2	ПК 7.5 ОК 1-11		
№ п\п	Название блюда	Краткое описание												

27	Тема 5.5 Технология приготовления простых и основных блюд из рыбы запечённой.	Содержание учебного материала Технология приготовления рыбы запеченной: рыбы, запеченной с картофелем по-русски; рыбы, запеченной в сметанном соусе с грибами по-московски; солянки из рыбы на сковороде. Варианты оформления и подачи блюд из рыбы запеченной. Температура подачи блюд из рыбы запеченной. Требования к качеству блюд. Домашнее задание №27 Составить технологические схемы приготовления одного из блюд: рыбы, запеченной с картофелем по-русски; рыбы, запеченной в сметанном соусе с грибами по-московски; солянки из рыбы на сковороде.	2	ПК 7.5 ОК 1-11
28	Тема 5.6 Технология приготовления простых и основных блюд из рубленой рыбы.	Содержание учебного материала Технология приготовления рубленой и котлетной массы из рыбы. Технология приготовления простых и основных блюд из рубленой рыбы: шницель рыбный, тельное из рыбы, зразы; котлеты и биточки рыбные; тефтели рыбные. Варианты оформления и подачи блюд из рубленой рыбы. Температура блюд из рубленой рыбы. Требования к качеству блюд. Домашнее задание №28 Составить технологические схемы приготовления одного из блюд: котлет рыбных; зраз; тефтелей рыбных.	2	ПК 7.5 ОК 1-11
29	Тема 5.7 Пр № 4 Расчет массы сырья для приготовления блюд из рыбы.	Содержание учебного материала Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций блюд из рыбы (включая гарнир и соус). Расчет количества порций блюд в зависимости от кондиции рыбного сырья. Домашнее задание №29 Повторить таблицу №27	2	ПК 7.5 ОК 1-11
Тема 6. Технология приготовления простых и основных блюд из мяса, мясных продуктов, мясных субпродуктов.				
30	Тема 6.1 Технология приготовления отварных блюд из мяса и мясных продуктов.	Содержание учебного материала Ассортимент простых и основных блюд из мяса, мясных продуктов, мясных субпродуктов. Правила выбора мясных полуфабрикатов и мясных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению отварных блюд из мяса и мясных продуктов. Методы приготовления отварного мяса: варка основным способом. Правила варки мяса для горячих блюд, порционирование. Температурный режим и правила приготовления разных видов мяса и	2	ПК 7.6 ОК 1-11

		<p>мясных продуктов.</p> <p>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.</p> <p>Гарниры и соусы к отварным блюдам из мяса и мясных продуктов.</p> <p>Варианты оформления блюд из отварного мяса и мясных продуктов.</p> <p>Температура подачи блюд отварного мяса и мясных продуктов.</p> <p>Требования к качеству блюд из мяса отварного мяса и мясных продуктов.</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из мяса, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Домашнее задание №30</p> <p>Составить памятку на тему «Правила приготовления отварных блюд из мяса и мясных продуктов»</p>										
31	<p>Тема 6.2</p> <p>Ассортимент простых и основных блюд из жареного мяса и мясных продуктов.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Ассортимент простых и основных блюд из жареного мяса и мясных продуктов. Методы приготовления мяса, мясных продуктов: жарка основным способом, жарка в жарочном шкафу, жарка на гриле и плоской поверхности, жарка на открытом огне, доведение до готовности в жарочном шкафу, порционирование.</p> <p>Домашнее задание №31</p> <p>Составить таблицу на тему «Блюда из жареного мяса и мясных продуктов»</p> <table border="1" data-bbox="611 975 1599 1082"> <thead> <tr> <th>№ п/п</th> <th>Название блюда</th> <th>Краткое описание</th> <th>Правила подачи</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	№ п/п	Название блюда	Краткое описание	Правила подачи					2	<p>ПК 7.6</p> <p>ОК 1-11</p>
№ п/п	Название блюда	Краткое описание	Правила подачи									
32	<p>Тема 6.3</p> <p>Технология приготовления жареных блюд из мяса и мясных продуктов.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Технология приготовления жареных блюд из мяса и мясных продуктов: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых из различных видов мяса.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления разных видов мяса и мясных продуктов.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества, приготовленных жареных блюд из мяса и мясных продуктов и соответствия стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции.</p> <p>Гарниры и соусы к блюдам из жареного мяса и мясных продуктов.</p> <p>Технология приготовления густых подлив из мясного сочка.</p> <p>Правила порционирования мяса, варианты оформления жареных блюд из</p>	2	<p>ПК 7.6</p> <p>ОК 1-11</p>								

		<p>мяса и мясных продуктов. Температура подачи жареных блюд из мяса. Требования к качеству блюд из жареного мяса. Требования к безопасности хранения жареных блюд из мяса, мясных продуктов, предназначенных для последующего использования. Домашнее задание №32 Составить таблицу на тему «Гарниры и соусы к блюдам из жареного мяса и мясных продуктов»</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>№ п\п</th> <th>Название блюда</th> <th>Гарниры и соусы к блюдам</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	№ п\п	Название блюда	Гарниры и соусы к блюдам							
№ п\п	Название блюда	Гарниры и соусы к блюдам										
33	<p>Тема 6.4 Технология приготовления тушёных блюд из мяса.</p>	<p>Содержание учебного материала Ассортимент простых и основных блюд из тушёного мяса. Методы приготовления тушёного мяса: тушение с гарниром и без, порционирование. Технология приготовления тушёных блюд из мяса: крупнокусковых порционных, мелкокусковых. Температурный режим и правила приготовления разных видов мяса. Органолептические способы определения степени готовности и качества, приготовленных тушёных блюд из мяса и соответствия стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Гарниры и соусы к блюдам из тушёного мяса. Правила порционирования мяса, варианты оформления тушёных блюд из мяса. Температура подачи тушёных блюд из мяса. Требования к качеству блюд из тушёного мяса. Домашнее задание №33 Составить таблицу на тему «Тушеные блюда из мяса и мясных продуктов»</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>№ п\п</th> <th>Название блюда</th> <th>Краткое описание</th> <th>Правила подачи</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	№ п\п	Название блюда	Краткое описание	Правила подачи					2	<p>ПК 7.6 ОК 1-11</p>
№ п\п	Название блюда	Краткое описание	Правила подачи									
34	<p>Тема 6.5 Технология приготовления запеченных блюд из мяса.</p>	<p>Содержание учебного материала Ассортимент простых и основных блюд из запеченного мяса и мясных продуктов. Методы приготовления блюд из запеченного мяса: запекание, порционирование. Технология приготовления запеченных блюд из мяса. Температурный режим запекания блюд из мяса.</p>	2	<p>ПК 7.6 ОК 1-11</p>								

		<p>Органолептические способы определения степени готовности и качества, приготовленных запечённых блюд из мяса и соответствия стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции.</p> <p>Гарниры и соусы к блюдам из запечённого мяса.</p> <p>Правила порционирования мяса, варианты оформления запечённых блюд из мяса.</p> <p>Температура подачи запечённых блюд из мяса.</p> <p>Требования к качеству блюд из запечённого мяса.</p> <p>Домашнее задание №34</p> <p>Составить технологические схемы приготовления одного из тушёных блюд из мяса: солянки сборной на сковороде; телятины, запеченной в соусе.</p>		
35	<p>Тема 6.6 Технология приготовления блюд из рубленых мясных масс.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Ассортимент простых и основных блюд из рубленых мясных масс. Технология приготовления блюд из рубленых мясных масс: бифштекса рубленого; щницеля натурального рубленого; люля-кебаба; изделий из котлетной массы (котлеты жареные, биточки паровые, зразы жареные, тефтели тушеные, биточки, запеченные по-казацки).</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленного мяса и соответствия простых и основных блюд из мяса стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции.</p> <p>Гарниры и соусы к блюдам из рубленых масс мяса.</p> <p>Варианты оформления блюд из рубленых масс мяса.</p> <p>Температура подачи блюд. Требования к качеству блюд из рубленых мясных масс.</p> <p>Требования к безопасности хранения блюд из рубленых мясных масс, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Домашнее задание №35</p> <p>Составить технологические схемы приготовления одного из блюд из мяса: бифштекса рубленого; щницеля натурального рубленого; люля-кебаба; изделий из котлетной массы (котлеты жареные, биточки паровые, зразы жареные, тефтели тушеные, биточки, запеченные по-казацки).</p>	2	<p>ПК 7.6 ОК 1-11</p>
36	<p>Тема 6.7 Технология приготовления блюд из мясных субпродуктов</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Ассортимент простых и основных блюд из мясных субпродуктов. Методы приготовления блюд из мясных субпродуктов.</p> <p>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;</p>	2	<p>ПК 7.6 ОК 1-11</p>

		<p>вымени тушеного в соусе; ножек свиных отварных; почек томленных в сливках; солянки с почками; почек по-русски; почек жареных с овощами; печени жареной; сердца жареного; печени тушеной в соусе; печени по-строгановски.</p> <p>Гарниры и соусы к блюдам из мясных субпродуктов.</p> <p>Варианты оформления блюд из мясных субпродуктов.</p> <p>Температура подачи блюд.</p> <p>Требования к качеству блюд из мясных субпродуктов.</p> <p>Требования к безопасности хранения блюд из мясных субпродуктов, предназначенных для последующего использования</p> <p>Домашнее задание №36</p> <p>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.</p>		
37	<p>Тема 6.8 Пр № 5 Расчет массы сырья для приготовления блюд из мяса.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций блюд из мяса, мясных продуктов, мясных субпродуктов (включая гарнир и соус).</p> <p>Расчет количества порций блюд в зависимости от кондиции мяса и мясных субпродуктов.</p> <p>Домашнее задание №37</p> <p>Правила расчета сырья для гарниров и соусов к мясным блюдам</p>	2	<p>ПК 7.6 ОК 1-11</p>
Тема 7 Технология приготовления простых и основных блюд из домашней птицы.				
38	<p>Тема 7.1 Технология приготовления простых и основных блюд из отварной домашней птицы и кролика.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>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.</p> <p>Методы приготовления домашней птицы и кролика: варка основным способом, порционирование.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления разных видов домашней птицы.</p> <p>Гарниры и соусы к блюдам из отварной домашней птицы, кролика.</p> <p>Варианты оформления блюд из домашней птицы, кролика.</p> <p>Температура подачи блюд и закусок из отварной домашней птицы, кролика.</p> <p>Требования к качеству блюд из отварной домашней птицы, кролика.</p>	2	<p>ПК 7.7 ОК 1-11</p>

		Температурный режим и безопасность хранения блюд из домашней птицы, кролика, предназначенных для последующего использования. Домашнее задание №38 Составить памятку на тему «Правила варки домашней птицы»										
39	Тема 7.2 Технология приготовления простых и основных блюд из припущенной домашней птицы.	Содержание учебного материала Методы приготовления домашней птицы: припускание. Технология приготовления простых и основных блюд из припущенной домашней птицы: цыплят припущенных; филе куриного парового. Гарниры и соусы к блюдам из припущенной домашней птицы. Варианты оформления блюд из домашней птицы. Температура подачи блюд и закусок из припущенной домашней птицы. Требования к качеству блюд из припущенной домашней птицы. Домашнее задание №39 Составить таблицу на тему «Блюда из припущенной домашней птицы»	2	ПК 7.7 ОК 1-11								
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>№ п\п</th> <th>Название блюда</th> <th>Краткое описание</th> <th>Правила подачи</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	№ п\п	Название блюда	Краткое описание	Правила подачи						
№ п\п	Название блюда	Краткое описание	Правила подачи									
40	Тема 7.3 Технология приготовления простых и основных блюд из жареной домашней птицы.	Содержание учебного материала Методы приготовления домашней птицы: жарка основным способом, жарка во фритюре, жарка на гриле, жарка под прессом, жарка на открытом огне, жарка в жарочном шкафу, доведение до готовности в жарочном шкафу, порционирование. Ассортимент блюд из жареной домашней птицы: цыпята-табака; жареная утиная грудка; котлета по-киевски; шницель столичный; шашлык из курицы. Гарниры и соусы к блюдам из жареной домашней птицы. Варианты оформления блюд из жареной домашней птицы. Температура подачи блюд и закусок из жареной домашней птицы. Требования к качеству блюд из жареной домашней птицы. Домашнее задание №40 Составить таблицу на тему «Блюда из жареной домашней птицы»	2	ПК 7.7 ОК 1-11								
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>№ п\п</th> <th>Название блюда</th> <th>Краткое описание</th> <th>Правила подачи</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	№ п\п	Название блюда	Краткое описание	Правила подачи						
№ п\п	Название блюда	Краткое описание	Правила подачи									
41	Тема 7.4 Технология	Содержание учебного материала Методы приготовления домашней птицы: тушение с гарниром и без.	2	ПК 7.7 ОК 1-11								

	приготовления простых и основных блюд из тушёной домашней птицы.	Технология приготовления простых и основных блюд из тушёной домашней птицы: чахохбили из кур, плов, рагу из кур. Гарниры и соусы к блюдам из тушёной домашней птицы. Варианты оформления блюд из тушёной домашней птицы. Температура подачи блюд и закусок из тушёной домашней птицы. Требования к качеству готовых блюд из тушёной домашней птицы. Домашнее задание №41 Составить технологические схемы приготовления одного из блюд: рагу из кур; чахохбили из кур.										
42	Тема 7.5 Технология приготовления простых и основных блюд из рубленых масс домашней птицы.	Содержание учебного материала Технология приготовления котлетной и кнельной масс. Ассортимент блюд из котлетной и кнельной массы. Технология приготовления простых и основных блюд из рубленых масс домашней птицы: котлет рубленых из кур. Определение готовности и качества изделий из рубленых масс домашней птицы. Гарниры и соусы к блюдам из рубленых масс домашней птицы. Варианты оформления блюд из рубленых масс домашней птицы. Температура подачи блюд и закусок из рубленых масс домашней птицы. Требования к качеству готовых блюд из рубленых масс домашней птицы. Домашнее задание №42 Составить таблицу на тему «Блюда из рубленых масс домашней птицы»	2	ПК 7.7 ОК 1-11								
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>№ п\п</th> <th>Блюдо из рубленых масс</th> <th>Гарниры и соусы</th> <th>Варианты оформления</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	№ п\п	Блюдо из рубленых масс	Гарниры и соусы	Варианты оформления						
№ п\п	Блюдо из рубленых масс	Гарниры и соусы	Варианты оформления									
43	Тема 7.6 Пр №6 Расчет массы сырья для приготовления блюд из птицы с учетом вида птицы и кондиции.	Содержание учебного материала Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций блюд из птицы с учетом вида птицы и кондиции (включая гарнир и соус). Расчет количества порций блюд в зависимости от кондиции птицы. Домашнее задание №43 Повторить правила расчета сырья с учетом вида и кондиции.	2	ПК 7.7 ОК 1-11								
		Самостоятельная работа № 1 Подготовить презентацию на одну из тем: Приготовление горячих блюд из рыбы/ мяса / птицы	2	ПК 7.7 ОК 1, 2, 9								
Тема 8 Технология приготовления простых и основных блюд из яиц и творога.												

44	<p>Тема 8.1 Технология приготовления простых и основных отварных блюд из яиц.</p>	<p>Содержание учебного материала Ассортимент простых и основных блюд из яиц. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к блюдам. Методы и технология приготовления простых и основных блюд из яиц: варка яиц в скорлупе до различной степени готовности (вмятку, «в мешочек» и вкрутую), варка яиц без скорлупы, варка на пару в форме, жарка основным способом при непрерывном помешивании, жарка на сковороде, взбивание, смешивание, запекание в форме, фарширование, порционирование. 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 простых и основных запечённых блюд из яиц: драчены; блюд из яиц запеченных (омлеты). Технология приготовления начинок к яичным кашкам и омлетам. Органолептические способы определения степени готовности и качества простых и основных горячих блюд из яиц. Варианты оформления блюд из яиц. Температура подачи горячих блюд из яиц. Требования к качеству готовых блюд из яиц. Домашнее задание №44 Составить таблицу на тему «Блюда из яиц»</p> <table border="1" data-bbox="613 1114 1601 1217"> <thead> <tr> <th>№ п\п</th> <th>Название</th> <th>Температура подачи</th> <th>Оформление</th> <th>Требование к качеству</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	№ п\п	Название	Температура подачи	Оформление	Требование к качеству						2	<p>ПК 7.8 ОК 1-11</p>
№ п\п	Название	Температура подачи	Оформление	Требование к качеству										
45	<p>Тема 8.2 Технология приготовления основных блюд из творога.</p>	<p>Содержание учебного материала Ассортимент простых и основных блюд из творога. Методы приготовления основных холодных и горячих блюд из творога: протираание, отпрессовывание, смешивание, варка в воде, варка на пару, жарка изделий из творога основным способом и во фритюре, запекание, порционирование. Технология приготовления основных холодных блюд из творога в соответствии с методами приготовления: творог со сливками; творог с</p>	2	<p>ПК 7.8 ОК 1-11</p>										

		<p>молоком; творожная масса с наполнителями.</p> <p>Технология приготовления основных горячих блюд из творога в соответствии с методами приготовления и видом творога: сырников из творога; сырников из творога и моркови; вареников ленивых; пудинга парового; пудинга запеченного; запеканки из творога; шариков из творога, жареных во фритюре.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных и горячих блюд из творога.</p> <p>Варианты оформления блюд из творога.</p> <p>Температура подачи холодных и горячих блюд из творога.</p> <p>Требования к качеству готовых блюд из творога.</p> <p>Домашнее задание №45</p> <p>Составить таблицу на тему «Блюда из творога»</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>№ п/п</th> <th>Название</th> <th>Температура подачи</th> <th>Оформление</th> <th>Требование к качеству</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	№ п/п	Название	Температура подачи	Оформление	Требование к качеству							
№ п/п	Название	Температура подачи	Оформление	Требование к качеству										
46	<p>Тема 8.3</p> <p>Пр № 7</p> <p>Расчет массы нетто яйца для приготовления блюд.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Расчет массы нетто яйца для приготовления блюд с учетом массы яйца в скорлупе.</p> <p>Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией</p> <p>Домашнее задание №46</p> <p>Расчет потребности в сырье для приготовления блюд в зависимости от категории яиц</p>	2	<p>ПК 7.8</p> <p>ОК 1-11</p>										
1	<p>Лабораторная работа № 1 Приготовление основных заправочных супов.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи.</p> <p>После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории.</p> <p>Домашнее задание №1</p> <p>Подготовить рецептуры и бракеражный журнал</p>	4	<p>ПК 7.2</p> <p>ОК 1-11</p>										
2	<p>Лабораторная работа № 2 Приготовление основных</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка</p>	4	<p>ПК 7.2</p> <p>ОК 1-11</p>										

	заправочных супов.	качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории. Домашнее задание №2 Подготовить рецептуры и бракеражный журнал		
3	Лабораторная работа № 3 Приготовление сладких супов и гарниров к ним.	Содержание учебного материала Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории. Домашнее задание №3 Подготовить рецептуры и бракеражный журнал	4	ПК 7.2 ОК 1-11
4	Лабораторная работа № 4 Приготовление простых и основных блюд из отварных, припущенных и тушёных овощей.	Содержание учебного материала Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории. Домашнее задание №4 Подготовить рецептуры и бракеражный журнал	4	ПК 7.4 ОК 1-11
5	Лабораторная работа № 5 Приготовление простых и основных блюд из жареных и запечённых овощей	Содержание учебного материала Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории. Домашнее задание №5 Подготовить рецептуры и бракеражный журнал	4	ПК 7.4 ОК 1-11
6	Лабораторная работа № 6 Приготовление простых и основных блюд из круп,	Содержание учебного материала Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи.	4	ПК 7.4 ОК 1-11

	бобовых, макаронных изделий.	После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории. Домашнее задание №6 Подготовить рецептуры и бракеражный журнал		
7	Лабораторная работа № 7 Приготовление простых и основных блюд из отварной и припущенной рыбы.	Содержание учебного материала Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории. Домашнее задание №7 Подготовить рецептуры и бракеражный журнал	4	ПК 7.5 ОК 1-11
8	Лабораторная работа № 8 Приготовление простых и основных блюд из жареной, запеченной и рубленой рыбы.	Содержание учебного материала Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории. Домашнее задание №8 Подготовить рецептуры и бракеражный журнал	4	ПК 7.5 ОК 1-11
9	Лабораторная работа № 9 Приготовление простых и основных отварных и жареных блюд из мяса, мясных продуктов и мясных субпродуктов.	Содержание учебного материала Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории. Домашнее задание №9 Подготовить рецептуры и бракеражный журнал	4	ПК 7.6 ОК 1-11
10	Лабораторная работа № 10 Приготовление простых и основных тушеных блюд из мяса, мясных	Содержание учебного материала Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды,	4	ПК 7.6 ОК 1-11

	продуктов и мясных субпродуктов.	рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории. Домашнее задание №10 Подготовить рецептуры и бракеражный журнал		
11	Лабораторная работа № 11 Приготовление простых и основных запеченных блюд из мяса, мясных продуктов и мясных субпродуктов.	Содержание учебного материала Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории. Домашнее задание №11 Подготовить рецептуры и бракеражный журнал	4	ПК 7.6 ОК 1-11
12	Лабораторная работа № 12 Приготовление простых и основных блюд из отварной, жареной птицы.	Содержание учебного материала Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории. Домашнее задание №12 Подготовить рецептуры и бракеражный журнал	4	ПК 7.7 ОК 1-11
13	Лабораторная работа № 13 Приготовление простых и основных блюд из тушеной птицы и котлетной массы птицы.	Содержание учебного материала Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории. Домашнее задание №13 Подготовить рецептуры и бракеражный журнал	4	ПК 7.7 ОК 1-11
14	Лабораторная работа № 14 Приготовление основных блюд из отварных, жареных и запечённых яиц и творога.	Содержание учебного материала Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки	4	ПК 7.8 ОК 1-11

		рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории. Домашнее задание №14 Подготовить рецептуры и бракеражный журнал		
	Консультация		6	
Раздел 3. Приготовление простой и основной холодной кулинарной продукции.			6/6/8	
Тема 1 Технология приготовления простых и основных холодных блюд, и закусок				
1	Тема 1.1 Технология приготовления простых и основных холодных закусок, и блюд из овощей, яиц и сыра.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Классификация простых и основных холодных закусок, и блюд. 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. Технология приготовления холодных и горячих бутербродов: нарезка вручную и на слайсере, намазывание, укладка наполнителей, порционирование, запекание. Требования к качеству готовых бутербродов. Требования к безопасности хранения готовых бутербродов. Ассортимент салатов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к салатам. Методы приготовления салатов: нарезка, смешивание, прослаивание, порционирование. Варианты оформления салатов, коктейль-салатов. Температура подачи салатов. Требования к качеству приготовленных салатов. Требования к безопасности хранения приготовленных салатов. Ассортимент основных холодных закусок и блюд из овощей, яиц и сыра: яиц под майонезом; фаршированных яиц; яиц со шкварками; редьки с маслом или сметаной; икры грибной; помидоров фаршированных; баклажанов фаршированных; маринованных/соленых грибов с красным луком и растительным маслом; капусты квашеной; капусты провансаль; овощей-гриль холодных; артишоков консервированных; икры овощной; фасоли в томатном соусе с чесноком. Технология приготовления простых и основных холодных закусок, и блюд из овощей, яиц и сыра: очистка, нарезка вручную, измельчение, квашение, маринование, фарширование, взбивание, смешивание, охлаждение,</p>	2	ПК 7.9 ОК 1-11

		<p>порционирование. Подготовка сыра: зачистка, нарезка (вручную и на слайсере), порционирование. Домашнее задание №1 Составить таблицу на тему «Холодные закуски и блюда из овощей, яиц и сыра»</p> <table border="1" data-bbox="629 432 1599 539"> <thead> <tr> <th data-bbox="629 432 723 499">№ п\п</th> <th data-bbox="723 432 880 499">Название</th> <th data-bbox="880 432 1115 499">Температура подачи</th> <th data-bbox="1115 432 1308 499">Оформление</th> <th data-bbox="1308 432 1599 499">Требование к качеству</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="629 499 723 539"></td> <td data-bbox="723 499 880 539"></td> <td data-bbox="880 499 1115 539"></td> <td data-bbox="1115 499 1308 539"></td> <td data-bbox="1308 499 1599 539"></td> </tr> </tbody> </table>	№ п\п	Название	Температура подачи	Оформление	Требование к качеству							
№ п\п	Название	Температура подачи	Оформление	Требование к качеству										
2	<p>Тема 1.2 Ассортимент основных холодных рыбных блюд.</p>	<p>Содержание учебного материала Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями основным холодным рыбным закускам и блюдам. Подготовка рыбных гастрономических продуктов для приготовления гастрономических продуктов порциями: очистка, зачистка, обработка на филе, нарезка вручную на кусочки, измельчение, фарширование, взбивание, смешивание, охлаждение, порционирование. Технология приготовления простых и основных холодных закусок из рыбы, рыбных продуктов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов: закусок из черной и красной икры; сельди с луком; сельди с гарниром; селёдочного форшмака. Методы приготовления простых и основных холодных рыбных блюд: охлаждение, очистка, пластование, нарезка, заливание желе, варка, порционирование. Технология приготовления простых и основных холодных рыбных блюд в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: семги малосольной; рыбы отварной с хреном; рыбы заливной порциями; студня рыбного; рыбы под соусом майонез; жареной рыбы под маринадом; ассорти рыбного. Подходящие гарниры, заправки и соусы для холодных рыбных закусок и блюд. Варианты оформления холодных рыбных закусок и блюд. Температура подачи холодных рыбных закусок и блюд. Требования к качеству готовых холодных рыбных закусок и блюд. Требования к безопасности хранения готовых холодных рыбных закусок и</p>	2	<p>ПК 7.9 ОК 1-11</p>										

		блюд, Домашнее задание № 2 Составить таблицу на тему «Ассортимент холодных блюд из рыбы»												
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>№ п\п</th> <th>Название</th> <th>Правила подачи</th> <th>Оформление</th> <th>Требование к качеству</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	№ п\п	Название	Правила подачи	Оформление	Требование к качеству							
№ п\п	Название	Правила подачи	Оформление	Требование к качеству										
3	Тема 1.3 Ассортимент холодных мясных закусок и блюд.	Содержание учебного материала Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным холодным мясным закускам и блюдам. Подготовка мясных гастрономических продуктов для мясного ассорти: зачистка, нарезка (вручную и на слайсере), порционирование. Способы и виды нарезки гастрономических продуктов. Приемы приготовления простых и основных холодных мясных блюд: охлаждение, очистка, нарезка, заливание желе, варка, порционирование. Технология приготовления простых и основных холодных закусок: ассорти мясного; языка отварного; ростбифа с гарниром; домашней птицы жареной с гарниром; мяса заливного порциями, заливного из курицы; филе птицы под майонезом; студня мясного, студня из субпродуктов. Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных мясных закусок и блюд. Подходящие гарниры, заправки и соусы для холодных мясных закусок и блюд. Варианты оформления холодных мясных закусок и блюд. Температура подачи холодных мясных закусок и блюд. Требования к качеству готовых холодных мясных закусок и блюд. Требования к безопасности хранения холодных мясных закусок и блюд. Домашнее задание № 3 Составить таблицу на тему «Ассортимент холодных мясных закусок и блюд»	2	ПК 7.9 ОК 1-11										
4	Тема 1.4	Содержание учебного материала	2	ПК 7.9										

	Пр №1 Расчёт сырьё с учётом вида и кондиции сырьё.	Расчёт сырьё, определение количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырьё. Работа с НД. Домашнее задание №4 Повторить правила расчета потребности сырьё для приготовления холодных блюд и закусок.		ОК 1-11
5	Тема 1.5 Пр №2 Расчёт сырьё с учётом взаимозаменяемости сырьё.	Содержание учебного материала Расчёт сырьё, определение количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, взаимозаменяемости сырьё. Работа с НД. Домашнее задание №5 Повторить таблицу «Нормы взаимозаменяемости сырьё»	2	ПК 7.9 ОК 1-11
6	Тема 1.6 Пр №3 Определение количества порций холодных блюд и закусок.	Содержание учебного материала Расчёт сырьё, определение количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырьё. Работа с НД. Домашнее задание №6 Повторить расчет потребности сырьё с учетом выхода блюд.	2	ПК 7.9 ОК 1-11
1	Лабораторная работа № 1 Приготовление бутербродов, простых и основных блюд и закусок из овощей и яиц.	Содержание учебного материала Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории. Домашнее задание №1 Подготовить рецептуры и бракеражный журнал	4	ПК 7.9 ОК 1-11
2	Лабораторная работа № 2 Приготовление простых и основных блюд и закусок из рыбы и мяса.	Содержание учебного материала Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории. Домашнее задание №2 Подготовить рецептуры и бракеражный журнал	4	ПК 7.9 ОК 1-11
Раздел 4. Приготовление простых и основных десертов, холодных и горячих напитков			20/2/8	

Тема 1. Технология приготовления простых и основных десертов.												
1	<p>Тема 1.1 Ассортимент простых и основных холодных десертов.</p>	<p>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 холодным десертам. Приемы приготовления простых и основных холодных и горячих сладких блюд: нарезка, нанизывание на шпажки, бланширование, варка в сахарном сиропе, заливка сахарным сиропом (охлажденным и кипящим), протирание, подготовка крахмала, жарка во фритюре, запекание, порционирование. Приемы приготовления простых и основных холодных десертов: измельчение плодов ножом и в миксере, варка фруктов, запекание в фольге, прогревание ягод, протирание в пюре, варка пюре, смешивание, взбивание, смешивание с одновременным взбиванием, замачивание желатина и агар-агара, желирование, порционирование, охлаждение, варка на водяной бане. Домашнее задание № 1 Составить таблицу на тему «Правила подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов к использованию»</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">№ п\п</th> <th style="width: 40%;">Наименование ингредиентов</th> <th style="width: 50%;">Правила подготовки к использованию</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	№ п\п	Наименование ингредиентов	Правила подготовки к использованию				2	<p>ПК 7.10 ОК 1-11</p>		
№ п\п	Наименование ингредиентов	Правила подготовки к использованию										
2	<p>Тема 1.2 Технология приготовления простых и основных холодных десертов</p>	<p>Содержание учебного материала Технология приготовления простых и основных холодных десертов: фруктового ассорти с шоколадным соусом; фруктового салата с взбитыми сливками; киселя густого клюквенного; желе апельсинового со свежими фруктами; слоеного малинового желе с взбитыми сливками; мусса ягодного; груш с ванильным муссом; мусса клюквенного с печеным яблоком; мусса двухслойного (яблоко/персик); самбука яблочного; самбука из абрикосового пюре с консервированным персиком; крема сметанного. Требования к качеству и хранению холодных десертов. Домашнее задание № 2 Составить таблицу на тему «Приготовления простых и основных холодных сладких блюд»</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">№ п\п</th> <th style="width: 20%;">Название блюда</th> <th style="width: 30%;">Технология приготовления</th> <th style="width: 40%;">Правила подачи и реализации</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	№ п\п	Название блюда	Технология приготовления	Правила подачи и реализации					2	<p>ПК 7.10 ОК 1-11</p>
№ п\п	Название блюда	Технология приготовления	Правила подачи и реализации									

3	Тема 1.3 Варианты оформления холодных десертов для подачи.	Содержание учебного материала Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных десертов. Варианты оформления холодных десертов для подачи. Температура подачи холодных десертов. Требования к качеству готовых десертов. Требования к безопасности хранения приготовленных холодных десертов. Домашнее задание № 3 Составить презентацию на тему «Виды оформления холодных десертов для подачи»	2	ПК 7.10 ОК 1-11						
4	Тема 1.4 Ассортимент простых и основных горячих десертов	Содержание учебного материала Ассортимент простых и основных горячих десертов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к простым и основным горячим десертам. Приемы приготовления простых и основных горячих десертов: прогревание, жарка основным способом, жарка на гриле, запекание, варка на водяной бане, порционирование в формы, варка на пару, выпекание, запекание, обмакивание. Домашнее задание № 4 Составить таблицу на тему «Правила подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов к простым и основным горячим десертам» <table border="1" data-bbox="613 975 1601 1082"> <thead> <tr> <th data-bbox="613 975 725 1046">№ п/п</th> <th data-bbox="725 975 1144 1046">Наименование ингредиентов</th> <th data-bbox="1144 975 1601 1046">Способ подготовки к использованию</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="613 1046 725 1082"></td> <td data-bbox="725 1046 1144 1082"></td> <td data-bbox="1144 1046 1601 1082"></td> </tr> </tbody> </table>	№ п/п	Наименование ингредиентов	Способ подготовки к использованию				2	ПК 7.10 ОК 1-11
№ п/п	Наименование ингредиентов	Способ подготовки к использованию								
5	Тема 1.5 Технология приготовления простых и основных горячих десертов	Содержание учебного материала Технология приготовления простых и основных горячих десертов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: яблок, запеченных по-киевски, гренок с фруктами, яблок-гриль на тостах с корицей, запеченных фруктов с соусом, пудинга творожного парового глазированной, пудинга яблочного запеченного с миндалем, пудинга фруктового парового, пудинга рисового парового с соусом, гурьевской каши. Органолептические способы определения степени готовности и качества горячих десертов Варианты оформления горячих десертов для подачи. Температура подачи горячих десертов. Требования к качеству готовых	2	ПК 7.10 ОК 1-11						

		<p>десертов. Требования к безопасности хранения приготовленных горячих десертов. Домашнее задание № 5 Составить таблицу на тему «Технология приготовления простых и основных горячих сладких блюд»</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>№ п\п</th> <th>Название блюда</th> <th>Технология приготовления</th> <th>Правила подачи и реализации</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	№ п\п	Название блюда	Технология приготовления	Правила подачи и реализации						
№ п\п	Название блюда	Технология приготовления	Правила подачи и реализации									
6	<p>Тема 1.6 Пр № 1 Расчет массы сырья для приготовления десертов</p>	<p>Содержание учебного материала Расчёт сырья, определение количества порций десертов с учётом вида, кондиции, взаимозаменяемости сырья. Работа с НД. Домашнее задание № 6 Повторить правила расчета потребности сырья, соотношение воды и желатина</p>	2	<p>ПК 7.10 ОК 1-11</p>								
Тема 2. Технология приготовления простых и основных холодных и горячих напитков.												
7	<p>Тема 2.1 Ассортимент простых и основных горячих напитков</p>	<p>Содержание учебного материала Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к горячим напиткам. Приемы приготовления простых горячих напитков: заваривание, доведение до кипения, процеживание, смешивание, порционирование. Температура подачи простых и основных горячих напитков. Требования к качеству. Варианты оформления простых и основных горячих напитков для подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных простых и основных горячих напитков. Домашнее задание № 7 Составить таблицу «Ассортимент простых и основных горячих напитков»</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>№ п\п</th> <th>Название напитка</th> <th>Требования к качеству</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	№ п\п	Название напитка	Требования к качеству				2	<p>ПК 7.10 ОК 1-11</p>		
№ п\п	Название напитка	Требования к качеству										
8	<p>Тема 2.2 Ассортимент простых и основных холодных напитков</p>	<p>Содержание учебного материала Ассортимент простых и основных холодных напитков. Приемы приготовления основных холодных напитков: отжимание соков, проваривание плодов и мезги, настаивание, процеживание, обжаривание</p>	2	<p>ПК 7.10 ОК 1-11</p>								

		<p>хлеба в печи, варка настоев, замачивание, смешивание, охлаждение, порционирование.</p> <p>Домашнее задание № 8 Составить таблицу «Ассортимент простых и основных холодных напитков»</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>№ п\п</th> <th>Название напитка</th> <th>Требования к качеству</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	№ п\п	Название напитка	Требования к качеству					
№ п\п	Название напитка	Требования к качеству								
9	<p>Тема 2.3 Технология приготовления основных холодных напитков</p>	<p>Содержание учебного материала Технология приготовления основных холодных напитков: морсов из сочных ягод; лимонного/апельсинового напитка; напитка из ревеня; напитка из плодов шиповника; сбитней; хлебного кваса; фруктового кваса; напитка «Петровского»; холодного апельсинового/лимонного чая; горячего лимонного/малинового пунша. Температура подачи простых и основных холодных напитков Требования к качеству. Варианты оформления простых и основных холодных напитков для подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных простых и основных холодных напитков, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Домашнее задание № 9 Составить таблицу «Технология приготовления основных холодных напитков»</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>№ п\п</th> <th>Название напитка</th> <th>Технология приготовления</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	№ п\п	Название напитка	Технология приготовления				2	<p>ПК 7.10 ОК -11</p>
№ п\п	Название напитка	Технология приготовления								
10	<p>Тема 2.4 Технология приготовления основных горячих напитков</p>	<p>Содержание учебного материала Технология приготовления основных горячих напитков: горячего пунша с пряностями; горячего пунша с молоком; глинтвейна. чая с сахаром, чая с лимоном, чая с молоком; кофе черного с сахаром, кофе с молоком, кофе из консервов «Кофе натуральный со сгущенным молоком», кофейного напитка, какао с молоком. Органолептические способы определения степени готовности простых горячих напитков. Температура подачи простых и основных горячих напитков. Требования к качеству.</p> <p>Домашнее задание № 10 Составить таблицу «Технология приготовления основных горячих</p>	2	<p>ПК 7.10 ОК 1-11</p>						

		напитков»				
		№ п\п	Название напитка	Технология приготовления		
11	Тема 2.5 Варианты оформления холодных и горячих напитков	Содержание учебного материала Варианты оформления простых и основных горячих и холодных напитков для подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных простых и основных горячих напитков, предназначенных для последующего использования. Домашнее задание № 11 Составить презентацию «Варианты оформления холодных и горячих напитков»			2	ПК 7.10 ОК 1-11
1	Лабораторная работа № 1 Приготовления простых и основных холодных десертов	Содержание учебного материала Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории. Домашнее задание №1 Подготовить рецептуры и бракеражный журнал			4	ПК 7.10 ОК 1-11
2	Лабораторная работа № 2 Приготовления простых и основных горячих десертов	Содержание учебного материала Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории. Домашнее задание №2 Подготовить рецептуры и бракеражный журнал			4	ПК 7.10 ОК 1-11
Раздел 5. Приготовление простых и основных мучных блюд, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.					20/8/12	
Тема 1 Технология приготовления простых и основных мучных блюд.						
1	Тема 1.1 Ассортимент простых и основных мучных	Содержание учебного материала Правила подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов мучным блюдам.			2	ПК 7.11 ОК 1-11

	<p>блюд.</p>	<p>Приемы приготовления основных мучных блюд: замешивание теста, раскатывание теста, разделка, формовка, раскатывание, нарезка, охлаждение, замораживание, варка в воде, варка на пару, жарка основным способом, жарка во фритюре, запекание, порционирование.</p> <p>Технология приготовления простых и основных мучных блюд: пельменей с различными фаршами (полуфабрикат), пельменей жареных; пельменей запеченных; вареников с различными начинками (полуфабрикат), вареников запеченных; технология приготовления лапши домашней; клецок мучных отварных.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству мучных блюд.</p> <p>Температура подачи основных мучных блюд.</p> <p>Варианты оформления простых и основных мучных блюд для подачи.</p> <p>Требования к безопасности хранения простых и основных мучных блюд, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Домашнее задание №1</p> <p style="text-align: center;">Составить таблицу «Виды теста. Особенности приготовления»</p> <table border="1" data-bbox="613 831 1599 991"> <thead> <tr> <th data-bbox="613 831 712 927">№ п\п</th> <th data-bbox="712 831 1111 927">Виды теста, использование</th> <th data-bbox="1111 831 1599 927">Особенности приготовления</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="613 927 712 991"></td> <td data-bbox="712 927 1111 991"></td> <td data-bbox="1111 927 1599 991"></td> </tr> </tbody> </table>	№ п\п	Виды теста, использование	Особенности приготовления					
№ п\п	Виды теста, использование	Особенности приготовления								
2	<p>Тема 1.2 Технология приготовления простых и основных мучных блюд.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Технология приготовления простых и основных мучных блюд: блинов пшеничных; блинов скороспелых; блинов фаршированных; блинчиков фаршированных; оладий с наполнителями; чебуреков (полуфабрикат); хвороста (полуфабрикат); теста кляр.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству мучных блюд.</p> <p>Температура подачи основных мучных блюд.</p> <p>Варианты оформления простых и основных мучных блюд для подачи.</p> <p>Требования к безопасности хранения простых и основных мучных блюд.</p> <p>Домашнее задание №2</p> <p>На формате А4 выполнить схему приготовления блинов, блинчиков, оладий, с указанием соотношения муки и жидкости.</p>	2	<p>ПК 7.11 ОК 1-11</p>						
<p>Тема 2 Технология приготовления простых и основных хлебулочных и мучных кондитерских изделий.</p>										

3	<p>Тема 2.1 Ассортимент простых и основных хлебобулочных изделий.</p>	<p>Содержание учебного материала Правила подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним: муки, яиц, дрожжей. Приемы приготовления простых и основных хлебобулочных изделий, и хлеба: смешивание, замешивание опары, замешивание теста, разделка, порционирование теста, формовка (ручная и машинная), расстойка, выпечка изделий на листах и в формах. Домашнее задание №3 Составить таблицу «Виды теста. Особенности приготовления»</p> <table border="1" data-bbox="613 536 1601 676"> <thead> <tr> <th>№ п/п</th> <th>Виды теста, использование</th> <th>Особенности приготовления</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Опарное</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Безопарное</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	№ п/п	Виды теста, использование	Особенности приготовления	1	Опарное		2	Безопарное		2	<p>ПК 7.11 ОК 1-11</p>
№ п/п	Виды теста, использование	Особенности приготовления											
1	Опарное												
2	Безопарное												
4	<p>Тема 2.2 Технология приготовления простых и основных хлебобулочных изделий</p>	<p>Содержание учебного материала Технология приготовления простых и основных хлебобулочных изделий в соответствии с видом теста: булочек в ассортименте, кренделей, плюшек, рогаликов с начинкой, булочек с маком, рулетов со сладкой начинкой, венка из рулета с надрезами, формовой булки из рулета, формовой булки с миндалем. Режим выпечки основных хлебобулочных изделий (время, температура, влажность). Органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству хлебобулочных изделий. Домашнее задание №4 Составить таблицу «Виды изделий. Температурный режим приготовления и требования к качеству»</p> <table border="1" data-bbox="613 1155 1601 1257"> <thead> <tr> <th>№ п/п</th> <th>Виды изделий, температура выпечки, время.</th> <th>Требования к качеству</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	№ п/п	Виды изделий, температура выпечки, время.	Требования к качеству				2	<p>ПК 7.11 ОК 1-11</p>			
№ п/п	Виды изделий, температура выпечки, время.	Требования к качеству											
5	<p>Тема 2.3 Процессы, происходящие при приготовлении хлебобулочных изделий</p>	<p>Содержание учебного материала Влияние влажности муки на качество изделий. Набухание клейковины. Декстринизация и клейстеризация крахмала. Карамелизация сахаров, меланоидинообразование. Домашнее задание №5 Повторить изученные процессы.</p>	2	<p>ПК 7.11 ОК 1-11</p>									

6	Тема 2.4 Технология приготовления простых и основных хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала Технология приготовления простых и основных хлебобулочных изделий в соответствии с методами приготовления и типом теста: пирогов со сладкой начинкой, пампушек, кексов дрожжевых, ромовой бабы, куличей. Режим выпечки основных хлебобулочных изделий (время, температура, влажность). Технология приготовления фаршей и начинок для мучных изделий. Органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству хлебобулочных изделий. Домашнее задание №6 Составить таблицу «Виды фаршей. Особенности приготовления» <table border="1" data-bbox="613 603 1601 671"> <tr> <td data-bbox="613 603 714 671">№ п\п</td> <td data-bbox="714 603 1117 671">Виды фаршей, использованис</td> <td data-bbox="1117 603 1601 671">Особенности приготовления.</td> </tr> </table>	№ п\п	Виды фаршей, использованис	Особенности приготовления.	2	ПК 7.11 ОК 1-11
№ п\п	Виды фаршей, использованис	Особенности приготовления.					
7	Тема 2.5 Приемы приготовления бисквитного и песочного полуфабрикатов	Содержание учебного материала Смешивание, подогревание, взбивание, замешивание теста, прослаивание теста, раскатка, формовка, охлаждение теста. Температурный режим и правила приготовления бисквитного и песочного полуфабриката (сладкого и соленого). Домашнее задание №7 Выполнить схему приготовления бисквитного теста.	2	ПК 7.11 ОК 1-11			
8	Тема 2.6 Технология приготовления бисквитного и песочного полуфабрикатов	Содержание учебного материала Технология приготовления полуфабрикатов для основных мучных кондитерских изделий в соответствии с методами приготовления и типом теста: бисквитного полуфабриката, песочного полуфабриката (сладкого и соленого). Требования к безопасности хранения простых и основных мучных кондитерских полуфабрикатов, предназначенных для последующего использования. Домашнее задание №8 Выполнить схему приготовления песочного теста.	2	ПК 7.11 ОК 1-11			
9	Тема 2.7 Приемы приготовления полуфабрикатов для сдобного пресного и заварного теста.	Содержание учебного материала Смешивание, замешивание теста, заваривание муки, раскатка, формовка, отсаживание из кондитерского мешка, охлаждение теста. Температурный режим и правила приготовления сдобного пресного и заварного теста. Домашнее задание №9	2	ПК 7.11 ОК 1-11			

		Выполнить схему приготовления заварного теста. Обозначить признаки готовности заварного теста.								
10	Тема 2.8 Технология приготовления полуфабрикатов для сдобного пресного и заварного теста.	<p>Содержание учебного материала Технология приготовления полуфабрикатов для основных мучных кондитерских изделий в соответствии с методами приготовления и типом теста: сдобного пресного и заварного теста. Требования к безопасности хранения простых и основных мучных кондитерских полуфабрикатов, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Домашнее задание №10 Составить таблицу «Виды теста. Температурный режим выпечки»</p> <table border="1" data-bbox="611 603 1599 708"> <thead> <tr> <th>№ п\п</th> <th>Виды теста (бисквитное, заварное, песочное)</th> <th>Температурный режим выпечки</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	№ п\п	Виды теста (бисквитное, заварное, песочное)	Температурный режим выпечки				2	ПК 7.11 ОК 1-11
№ п\п	Виды теста (бисквитное, заварное, песочное)	Температурный режим выпечки								
11	Тема 2.9 Пр № 1 Расчет сырья для приготовления изделий из дрожжевого теста.	<p>Практическое занятие Содержание учебного материала Расчёт сырья, определение количества порций десертов с учётом вида, кондиции, взаимозаменяемости сырья. Работа с НД.</p> <p>Домашнее задание №11 Повторить норму закладки дрожжей (прессованных, сухих) для приготовления дрожжевого теста</p>	2	ПК 7.11 ОК 1-11						
12	Тема 2.10 Пр № 2 Расчет сырья для приготовления изделий из дрожжевого теста.	<p>Практическое занятие Содержание учебного материала Расчёт сырья, определение количества порций десертов с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья. Работа с НД.</p> <p>Домашнее задание №12 Повторить правила расчета потребности муки с учетом влажности.</p>	2	ПК 7.11 ОК 1-11						
13	Тема 2.11 Пр №3 Расчет сырья для приготовления блюд из бездрожжевого теста.	<p>Практическое занятие Содержание учебного материала Расчёт сырья, определение количества порций мучных блюд с учётом вида, кондиции, взаимозаменяемости сырья. Работа с НД.</p> <p>Домашнее задание №13 Повторить правила расчета выхода теста в зависимости от количества</p>	2	ПК 7.11 ОК 1-11						

		муки.		
14	Тема 2.12 Пр №4 Расчет сырья для приготовления начинок и фаршей для изделий из теста.	Содержание учебного материала Расчёт сырья с учётом вида, кондиции, взаимозаменяемости сырья. Работа с НД. Домашнее задание №14 Повторить правила расчета сырья для приготовления необходимого количества блюд и изделий.	2	ПК 7.11 ОК 1-11
1	Лабораторная работа № 1 Приготовление простых и основных мучных блюд	Содержание учебного материала Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории. Домашнее задание №1 Подготовить рецептуры и бракеражный журнал	4	ПК 7.11 ОК 1-11
2	Лабораторная работа № 2 Приготовление изделий из безопарного дрожжевого теста	Содержание учебного материала Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории. Домашнее задание №2 Подготовить рецептуры и бракеражный журнал	4	ПК 7.11 ОК 1-11
3	Лабораторная работа № 3 Приготовление изделий из опарного дрожжевого теста,	Содержание учебного материала Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории. Домашнее задание №3 Подготовить рецептуры и бракеражный журнал	4	ПК 7.11 ОК 1-11
Учебная практика Виды работ:			144	

Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности, инструктажа на рабочем месте. Идентификация типа, класса и формата предприятия. Изучение и анализ номенклатуры и ассортимента предприятия;

Организация обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

Проводить обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, не рыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья;

Проводить обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. Приготовление блюд с применением инновационных технологий;

Организация подготовки сырья для приготовления холодных/горячих супов разнообразного ассортимента:-приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента;-приготовление и оформление блюд с применением инновационных технологий;

Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных/горячих соусов разнообразного ассортимента, приготовление блюд с применением инновационных технологий;

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; различные способы сервировки и варианты оформления, подачи простых блюд и гарниров; температура подачи;

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы разнообразного ассортимента:-приготовление блюд с применением инновационных технологий;

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента:-приготовление блюд с применением инновационных технологий;

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса разнообразного ассортимента:-приготовление и оформление блюд с применением инновационных технологий;

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы разнообразного ассортимента:-приготовление и оформление блюд с применением инновационных технологий;

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента:-приготовление блюд с применением инновационных технологий;</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента:-приготовление блюд с применением инновационных технологий. Организация подготовки напитков:</p> <p>-правила охлаждения и хранения напитков. Температурный режим хранения, температура подачи напитков:-требования к качеству напитков;</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучных блюд и хлебобулочных изделий с применением инновационных технологий.</p>		
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности, инструктажа на рабочем месте. Идентификация типа, класса и формата предприятия. Изучение и анализ номенклатуры и ассортимента предприятия;</p> <p>Готовить полуфабрикаты из овощей и грибов;</p> <p>Готовить полуфабрикаты из рыбы;</p> <p>Готовить полуфабрикаты из мяса и домашней птицы;</p> <p>Пассеровать овощи, томатные продукты и муку, припускать соленые огурцы, тушить (пассеровать) свеклу, квашеную капусту, подготавливать бобовые для супов;</p> <p>Приготовление заправочных супов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов.</p> <p>Определять органолептическим способом правильность приготовления основных супов и их готовность для подачи;</p> <p>Приготовление молочных супов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов.</p> <p>Определять органолептическим способом правильность приготовления основных супов и их готовность для подачи;</p> <p>Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов: бульонов, пассерование муки с жиром и без жира, протирание, процеживание, прогревание;</p> <p>Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов: пассерование томатного пюре, подготовка дополнительных ингредиентов для производных соусов;</p> <p>Приготовление основных блюд из овощей, грибов в соответствии с методами приготовления, типом овощей и питания;</p> <p>Порционировать и оформлять основные блюда из овощей, грибов для подачи в виде блюда, гарнира и закуски.</p> <p>Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче;</p> <p>Приготовление основных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с методами приготовления. Порционировать и оформлять основные блюда из круп, бобовых и макаронных изделий для</p>	216	

подачи в виде блюда, гарнира и закуски. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче;

Варить и припускать рыбу порционными кусками и изделия из рыбной котлетной массы на пару и «овощной подушке»;

Жарить основным способом рыбу целиком (мелкую рыбу), порционными кусками и изделия из рыбной котлетной массы; в кляре во фритюре;

Тушить и запекать рыбу и изделия из рыбной котлетной массы в соусе;

Приготовление основных блюд из рыбы отварной, припущенной в воде/бульоне с огуречным рассолом, жаренной основным способом. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче;

Приготовление основных блюд из рыбы жареной во фритюре, в тесте, запеченной, из рыбной котлетной массы. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче;

Варить и припускать мясо крупным куском. Варить мясо и изделия из котлетной массы на пару;

Жарить мясо мелкими кусками, натуральными и в панировке порционными кусками, и изделия из рубленых масс. Доводить до готовности изделия из мясных рубленых масс в жарочном шкафу;

Запекать мясо с предварительным тушением, варкой, припусканием и жаркой;

Бланшировать, жарить, отваривать в большом количестве воды и на пару мясные субпродукты;

Приготовление основных блюд из отварных и жареных мясопродуктов, блюд из мяса, жареного натуральными порционными кусками, порционными панированными, мелкими кусками. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче;

Приготовление блюд из тушеного мяса. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче;

Приготовление блюд из запеченного мяса. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче;

Отваривать и припускать сельскохозяйственную птицу целиком и припускать порционными и мелкими кусками;

Жарить сельскохозяйственную птицу порционными и мелкими кусками, филе птицы в фаршированном и не фаршированном виде в панировке во фритюре;

Тушить птицу порционными кусками и мелкими кусочками в жидкости и соусе с гарниром и без. Запекать предварительно отваренную и жареную птицу;

Приготовление блюд из птицы отварной целиком, припущенной порционными и мелкими кусками. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче;

Приготовление жареных блюд из птицы порционными и мелкими кусками, из филе птицы в фаршированном и не фаршированном виде, тушеной порционными, мелкими кусками. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче;

Предварительно обрабатывать яйца. Варить яйца в скорлупе до различной степени готовности (вмятку, «в мешочек») и вкрутую;

Приготовление жареных и запеченных блюд из яиц. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче;

<p>Приготовление холодных, отварных, жареных и запеченных блюд из творога. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче;</p> <p>Нарезать мясные и рыбные гастрономические товары. Разделять сельдь на чистое филе;</p> <p>Нарезать продукты для салатов и винегретов разными формами нарезки. Смешивать ингредиенты для салатов, винегретов;</p> <p>Приготовление бутербродов, гастрономических товаров и консервов (порциями), салатов и винегретов. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче;</p> <p>Приготовление холодных блюд из овощей и грибов, рыбы, рыбных гастрономических продуктов, мяса и мясных гастрономических продуктов. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче;</p> <p>Приготовление желированных блюд, кремов. Приготовление суфле и пудингов. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче;</p> <p>Охлаждать морсы, квасы и прочие напитки для подачи в холодном виде. Растворить в кипящей воде мед и патоку.</p> <p>Варить и настаивать медовую воду с пряностями;</p> <p>Замешивать тесто для пельменей, вареников, чебуреков, лапши домашней. Готовить фарши и начинки для мучных блюд и формовать пельмени с различными фаршами, вареники с различными начинками и чебуреки. Проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>Готовить мучные блюда, мучные кулинарные изделия. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче;</p> <p>Замешивать дрожжевое тесто безопарным и опарным способом для хлебобулочных изделий и определять готовность при замесе. Определять готовность теста при замесе и после брожения;</p> <p>Разделять и формовать изделия из дрожжевого теста с начинками и без. Выпекать основные хлебобулочные изделия на листах и в формах с соблюдением температурного режима и влажности.</p>		
Промежуточная аттестация	12	
Всего	662	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

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

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2019, 12 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 01.01.2016. М.: Стандартинформ, 2019, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 01.01.2015. М.: Стандартинформ, 2020, 10 с.
5. 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.
6. 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)
7. 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.
8. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт
9. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт
10. 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, 2024. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
1	2	3
ПК 7.1. Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильное выполнение технологического процесса обработки традиционных видов овощей и грибов. 2. Правильное выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. 3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из различного вида мясного сырья для простых и основных блюд. 4. Правильное оценивание качества и безопасность сырья и полуфабрикатов органолептическим способом. 5. Правильный выбор условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН. 6. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы 7. Правильная организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов для простой и основной кулинарной продукции в соответствии требованиями. 8. Правильная оценка качества полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы. 9. Создание условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями. 	Экспертная оценка выполнения практических заданий по приготовлению полуфабрикатов.

<p>ПК 7.2 Готовить основные горячие и холодные супы.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильная оценка, контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления супов органолептическим способом. 2.. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления супов. 3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления основных супов. 4. Правильная организация рабочего места для приготовления супов в соответствии с заданием. 5. Правильная оценка качества супов органолептическим способом. 6. Правильный выбор температурного режима, приготовления и безопасного хранения основных супов. 	<p>Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению супов</p>
<p>ПК 7.3 Готовить основные горячие и холодные соусы.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильная оценка, контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления соусов органолептическим способом. 2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления соусов. 3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления основных соусов. 4. Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения соусов. 5. Правильная организация рабочего места для приготовления соусов в соответствии с заданием. 6. Правильная оценка качества соусов органолептическим способом. 7. Правильное использование полуфабрикатов для соусов промышленной выработки 	<p>Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению соусов.</p>

<p>ПК 7.4 Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий органолептическим способом. 2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий. 3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий. 4. Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. 5. Правильная организация рабочего места для приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с заданием. 6. Правильная оценка качества блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. 7. Правильный подбор соусов к блюдам из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. 8. Правильное оформление и подготовка блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий к подаче. 	<p>Экспертная оценка выполнения практических заданий по приготовлению простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p>
--	---	---

<p>ПК 7.5. Готовить простые и основные блюда из рыбы.</p> <p>ПК 7.6. Готовить простые и основные блюда из мяса.</p> <p>ПК 7.7. Готовить простые и основные блюда из домашней птицы.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы органолептическим способом. 2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы в т.ч. в условиях производства. 3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных блюд из рыбы, мяса и птицы. 4. Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд из рыбы, мяса и птицы, в т.ч. в условиях производства. 5. Правильная организация рабочего места для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с заданием. 6. Правильная оценка качества блюд из рыбы, мяса и птицы органолептическим способом. 7. Правильный подбор гарниров и соусов к блюдам из рыбы, мяса и птицы. 8. Правильное оформление и подготовка горячих блюд из рыбы, мяса, птицы к подаче. 	<p>Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению простых и основных блюд из рыбы, мяса и птицы.</p>
<p>ПК 7.8. Готовить простые и основные блюда из яиц, творога.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для приготовления горячих блюд из яиц, холодных и горячих блюд из творога органолептическим способом. 2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления блюд из яиц, творога в т.ч. в условиях производства. 3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных блюд из яиц, творога. 4. Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд из яиц, творога, в т.ч. в условиях производства. 5. Правильная организация рабочего места для приготовления горячих блюд из яиц, холодных и горячих блюд из творога. 6. Правильная оценка качества горячих блюд из яиц, холодных и горячих блюд из творога органолептическим способом. 7. Правильное оформление и подготовка к подаче горячих блюд из яиц, холодных и горячих блюд из творога. 	<p>Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению простых и основных горячих блюд из яиц, холодных и горячих блюд из творога.</p>
<p>ПК 7.9. Готовить простые и основные холодные</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд органолептическим способом. 2. Правильный 	<p>Экспертная оценка выполнения практического задания по</p>

<p>блюда, и закуски.</p>	<p>подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд в т.ч. в условиях производства.</p> <p>3.Правильное выполнение технологического процесса приготовления открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд.</p> <p>4.Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд, в т.ч. в условиях производства.</p> <p>5.Правильная организация рабочего места для приготовления открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд.</p> <p>6.Правильная оценка качества открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд органолептическим способом.</p> <p>7.Правильное оформление и подготовка к подаче открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд</p>	<p>приготовлению открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд.</p>
<p>ПК 7.10. Готовить простые и основные десерты, холодные и горячие напитки.</p>	<p>1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков органолептическим способом.</p> <p>2.Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков в т.ч. в условиях производства.</p> <p>3.Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков.</p> <p>4.Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, в т.ч. в условиях производства.</p> <p>5.Правильная организация рабочего места для приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков.</p> <p>6.Правильная оценка качества простых и основных десертов, холодных и горячих напитков органолептическим способом. 7.Правильное оформление и подготовка к подаче простых и основных десертов, холодных и горячих.</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению простых и основных десертов, холодных и горячих напитков.</p>

<p>ПК 7.11. Готовить простые и основные мучные блюда и хлебобулочные изделия.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для приготовления простых и основных мучных блюд, хлебобулочных изделий и основных видов теста органолептическим способом. 2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления простых и основных мучных блюд, хлебобулочных изделий и основных видов теста в т.ч. в условиях производства. 3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных мучных блюд, хлебобулочных изделий и основных видов теста. 4. Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения простых и основных мучных блюд, хлебобулочных изделий и основных видов теста в т.ч. в условиях производства. 5. Правильная организация рабочего места для приготовления простых и основных мучных блюд, и хлебобулочных изделий и основных видов теста. 6. Правильная оценка качества простых и основных мучных блюд, хлебобулочных изделий и основных видов теста органолептическим способом. 7. Правильное оформление и подготовка к подаче простых и основных мучных блюд. 8. Правильное оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий. 	
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Самостоятельность в определении задач профессиональной деятельности и развитие в профессиональной траектории</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.</p>
<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Самостоятельность в осуществлении поиска, анализа и интерпретации информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	

<p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>
<p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Точность и объективность оценки полуфабриката, приготовленного студентом группы; положительные оценки текущих групповых работ на лабораторных работах и практиках по приготовлению кулинарной продукции</p>
<p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Правильность в осуществлении устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>
<p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>Понимает гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>
<p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды,</p>	<p>Правильность организации рабочего места, соблюдение требований СанПиН и техники безопасности, содействующие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению в процессе приготовления кулинарной продукции</p>

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	Правильность организации рабочего места в процессе приготовления кулинарной продукции с использованием здоровые сберегающих технологий
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Правильность применения информационных технологий в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Правильность применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Правильность постановки цели и организации трудовой деятельности

Приложение 1.8
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Официант»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	4
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	4
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	4
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	4
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля.....</i>	4
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	5
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	6
2.4. <i>Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено).....</i>	7
.....	7
3. Условия реализации профессионального модуля.....	8
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	8
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	8
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	8

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.08 Выполнение работ по профессии 16399 «Официант»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности «Выполнение работ по профессии 16399 «Официант» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	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 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 языке.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций, сформированных по запросу работодателя(ей)
ВД 8	Выполнение работ по профессии 16399 «Официант»
ПК 8.1.	Осуществлять процесс подготовки торгового зала к обслуживанию
ПК 8.2.	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
ПК 8.3.	Осуществлять процесс обслуживания потребителей организаций питания
ПК 8.4.	Осуществлять расчет с посетителями, организовать процесс оплаты и провожать гостей
ПК 8.5	Эффективно взаимодействовать и общаться в работе с гостями и коллегами

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть	Н.8.1.01	Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания
---------	----------	--

навыками		организации питания
	Н 8.2.01	Подбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания
	Н 8.3.01	Предварительной сервировки столов посудой и приборами
	Н 8.3.02	Обслуживания потребителей в различных предприятиях общественного питания с учетом современных технологий, форм и методов обслуживания
	Н 8.3.03	Приема и оформления оплаты за заказ
	Н 8.3.04	Уборки столов в залах организаций питания
	Н 8.3.05	Приема и оформления оплаты за заказ
	Н 8.3.06	Уборки столов в залах организаций питания
	Н 8.4.01	Приема и оформления оплаты за заказ
	Н 8.5.01	Обслуживания потребителей в различных предприятиях общественного питания с учетом современных технологий, форм и методов обслуживания
Уметь	У 8.1.01	Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов
	У 8.1.02	Соблюдать стандарты чистоты в зале питания
	У 8.2.01	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания
	У 8.3.01	Принять заказ гостей и передать на производство
	У 8.4.01	Осуществлять процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции, осуществлять расчет с посетителями
	У 8.5.01	Уметь взаимодействовать с гостями, с учетом их потребностей
Знать	З 8.1.01	Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе
	З 8.1.02	Способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания
	З 8.1.03	Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами
	З 8.2.01	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	З 8.2.02	Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд
	З 8.3.01	Цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания
	З 8.3.02	Этапов процесса обслуживания
	З 8.3.03	Правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд
	З 8.3.04	Правила и технику уборки использованной посуды
	З 8.4.01	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
	З 8.4.02	Порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями

		организации питания;
	3 8.4.03	Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS-терминала
	3 8.5.01	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 192

в том числе в форме практической подготовки 54 часа

Из них на освоение МДК 72 часа

в том числе самостоятельная работа 0 часов

практики, в том числе учебная 0 часов

производственная 72 часа

Промежуточная аттестация 12 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.						
				Все го	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа ²¹	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 8.1-8.5 ОК 01-11 КК 01-03	МДК.08.01 Подача блюд и напитков в организациях питания	114	72	72	36	0	0	6	0	36
ПК 8.1-8.5 ОК 01-11 КК 01-03	МДК.08.02 Цифровое моделирование профессиональной деятельности	78	54	36	18	0	0	6	0	36
	Учебная практика	0	0						0	
	Производственная практика	72	72							72
	Промежуточная аттестация	12	-							
	Всего:	192	126	108	54	0	0	12	0	72

²¹ 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.

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ. 08 Выполнение работ по профессии 16399 «Официант»

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад.ч/в том числе в форме практической подготовки, акад. час	Код ОК, ПК
1	2	3	4
МДК.08.01 Подача блюд и напитков в организациях питания		72/36	
Тема 1.1 Основные понятия. Обслуживающий персонал	Содержание Основные понятия, термины, определения. Предприятие общественного питания, услуга, процесс обслуживания, методы и формы обслуживания. Классификация предприятий общественного питания в соответствии с ГОСТ, определения, требования, признаки. Обслуживающий персонал предприятий общественного питания.	2	ОК 5,6,7,10,11 КК 01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ Анализ должностных инструкции обслуживающего персонала. Стандарты внешнего вида.	2	ОК 5,6,7,10,11 КК 01
	Содержание Особенности организации обслуживания и предоставления услуг. Классификация услуг предприятий общественного питания: основные и дополнительные услуги. Организация обслуживания в предприятиях питания различных типов и классов. Развитие ресторанного бизнеса в России и Свердловской области. Основные направления развития современных технологий обслуживания в предприятиях питания.	2	ОК 1,2,4,5,6,7,9,10,11 КК 01
Тема 1.2 Организация процесса обслуживания в ПОП	В том числе практических занятий и лабораторных работ Поиск информации и систематизация исследований по теме: Направления развития современных технологий обслуживания в предприятиях питания.	2	ОК 1,2,4,5,6,7,9,10,11 КК 01
	Содержание	2	ОК 1,2,3,5,7,9,10,11
Тема 1.3 Торговые	Содержание	2	ОК 1,2,3,5,7,9,10,11

помещения ПОП	Основные и вспомогательные помещения для обслуживания потребителей. Требования к ним. Оснащение торговых помещений. Требования к внутреннему наполнению залов предприятия (требования к мебели; текстилю; элементам декора). Стили оформления интерьера.		ПК 8.1,8.2 КК 03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ Вычертить схему торговых помещений на предприятии питания	2	ОК 1,2,3,5,7,9,10,11 ПК 8.1,8.2 КК 03
Тема 1.4 Столовая посуда. Фарфор, фаянс	Содержание	2	ОК 1,2,5,6,8,9,10,11 ПК 8.1,8.2 КК 03
	История возникновения посуды. Особенности производства. Ассортимент посуды из различных материалов и требования, предъявляемые к ней. Характеристика фарфоровой, керамической посуды, используемой в ПОП.		
Тема 1.5 Столовая посуда. Стекло, хрусталь	Содержание	2	ОК 1,2,5,6,8,9,10,11 ПК 8.1,8.2 КК 03
	История возникновения стеклянной посуды. Особенности производства. Ассортимент посуды из различных материалов и требования, предъявляемые к ней. Характеристика стеклянной посуды, используемой в ПОП.		
Тема 1.6 Металлическая столовая посуда, приборы. Столовое белье	Содержание	2	ОК 1,2,5,6,8,9,10,11 ПК8.1,8.2 КК 03
	История возникновения металлической посуды. Особенности производства. Ассортимент посуды из различных материалов и требования, предъявляемые к ней. Характеристика металлической посуды, приборов, используемой в ПОП. Использование в ресторанном сервисе столового белья.		
Тема 1.7 Идентификация посуды из фарфора, стекла	Содержание	2	ОК 1,2,3,4,5,9,10,11 ПК8.1,8.2 КК 03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ Идентификация ассортимента столовой посуды из фарфора. Идентификация ассортимента столовой посуды из керамики, стекла. Определение ассортимента посуды по классификационным признакам.		
Тема 1.8 Идентификация	Содержание	2	ОК 1,2,3,4,5,9,10,11 ПК8.1,8.2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		

посуды из металла, столовых приборов	Идентификация ассортимента столовой посуды, приборов из металла. Идентификация ассортимента столовой посуды из керамики, стекла. Определение ассортимента посуды по классификационным признакам.		КК 03
Тема 1.9 Средства информации ПОП	Содержание	2	ОК 2,3,5,9,10,11 ПК 8.2,8.3,8.4 КК 01-03
	Средства информации предприятий общественного питания. Общие и специфические средства информации. Требования к составлению и оформлению.		
Тема 1.10 Средства информации ПОП	Содержание	2	ОК 2,3,5,9,10,11 ПК 8.2,8.3,8.4 КК 01-03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Меню: виды, назначение, применение в предприятиях различных типов. Требования к составлению и оформлению.		
Тема 1.11 Анализ меню концептуальных предприятий	Содержание	2	ОК 1,2,3,4,5,6,9,10,11 ПК 8.2,8.3,8.4 КК 01-03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Проведение анализа различных видов меню концептуальных предприятий (работа с сайтами). Анализ меню предприятий на соответствие требований к оформлению, последовательности записи блюд в меню, рациональности, ассортименту.		
Тема 1.12 Этапы процесса обслуживания	Содержание	2	ОК 2,3,5,9,10,11 ПК 8.1,8.2,8.3,8.5 КК 01-03
	Предварительный, основной, завершающий. Подготовка торговых помещений к процессу обслуживания гостей. Подготовка персонала к обслуживанию.		
Тема 1.13 Подготовка рабочего места официанта (подготовка текстиля)	Содержание	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9,10,11 ПК 8.1,8.3 КК 01-03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Отработка приемов накрытия подсобных столов скатертями (Table box).		
Тема 1.14 Подготовка рабочего места	Содержание	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9,10,11 ПК 8.1,8.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		

официанта (подготовка текстиля)	Подготовка текстиля (Гостевых скатертей, салфеток). Складывание салфеток различными способами.		КК 01-03
Тема 1.15 Предварительная сервировка стола	Содержание	2	ОК 1,2,3,5,9,10,11 ПК 8.1,8.3 КК 01-03
	Предварительная сервировка столов, ее виды - завтрак, обед, бизнес-ланч, ужин, Требования к предварительной сервировке. Правила подготовки текстиля, посуды, приборов для предварительной сервировки стола.		
Тема 1.16 Предварительная сервировка стола	Содержание	2	ОК 1,2,3,5,9,10,11 ПК 8.1,8.3 КК 01-03
	Предварительная сервировка столов, ее виды - банкет, сервировка кафе, бистро. Требования к предварительной сервировке. Правила подготовки текстиля, посуды, приборов для предварительной сервировки стола.		
Тема 1.17 Подбор посуды, приборов, стекла для сервировки	Содержание	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9,10,11 ПК 8.1,8.3 КК 01-03
	Подбор посуды, приборов, стекла, элементов декора для предварительной сервировки гостевых столов с учетом вида сервировки.		
Тема 1.18 Сервировка гостевых столов	Содержание	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9,10,11 ПК 8.1,8.3 КК 01-03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ Отработка приемов накрытия гостевых столов скатертями. Способы замены скатертей на гостевых столах. Отработка приемов работы с подносом. Отработка приемов расстановки продукции на подносе.		
Тема 1.19 Сервировка столов к завтраку, обеду	Содержание	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9,10,11 ПК 3.1,3.3 КК 01-03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ Отработка приемов и техники предварительной сервировки стола. Для завтрака, обеда, на 2-4 гостя, сбора использованной посуды, приборов. Задание выполняется индивидуально.		
Тема 1.20 Сервировка столов к бизнес-ланчу, ужину	Содержание	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9,10 ПК 8.1,8.3 КК 01-03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ Отработка приемов предварительной сервировки стола по меню. Меню заказных блюд для бизнес-ланча, ужина на 2-4 гостя, сбора использованной посуды, приборов.		
Тема 1.21 Сервировка	Содержание	2	ОК

столов в кафе	В том числе практических занятий и лабораторных работ Отработка приемов предварительной сервировки стола по меню. Меню заказных блюд для банкета, сервировка кафе, бистро.		1,2,3,4,5,8,9,10,11 ПК 8.1,8.3 КК 01-03
Тема 1.22 Эффективные коммуникации с гостями	Содержание	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9,10,11 ПК 8.1,8.3 КК 01-03
	Эффективная коммуникация и межличностное общение. Работа с гостями и коллегами. Выбор подходящего уровня коммуникации и взаимодействия для каждого гостя или группы. Эффективное общение со сложными гостями и гостями, испытывающими проблемы с коммуникацией.		
Тема 1.23 Основной этап обслуживания гостей	Содержание	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9,10,11 ПК 8.1,8.3 КК 01-03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Встреча гостей и размещение их за столом. Прием и оформление заказа. Рекомендации при выборе блюд и напитков. Передача заказа на производство. Процесс взаимодействия с сотрудниками различных структурных единиц (Повара; бармены; персонал кухни). Досервировка стола, в соответствии с принятым заказом.		
Тема 1.24 Основные методы подачи блюд (европейский, русский)	Содержание	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9,10,11 ПК 8.1,8.3 КК 01-03
	Основные методы подачи блюд в ресторане (русский, европейский/американский).		
Тема 1.25 Основные методы подачи блюд (французский, английский)	Содержание	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9,10,11 ПК 8.1,8.3 КК 01-03
	Основные методы подачи блюд в ресторане (Silver service; Gueridon service)		
Тема 1.26 Правила подачи холодных и горячих закусок	Содержание	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9,10,11 ПК 8.1,8.3 КК 01-03
	Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок. Организация рабочего места официанта (Mase an place). Правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок методами Gueridon (филетирование) и Silver ser-vice (французский метод)		
Тема 1.27 Правила	Содержание	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9,10,11

подачи основных блюд	Правила подачи супов. Правила подачи вторых блюд. Организация рабочего места официанта (Mase an place). Правила подачи блюд методами Gueridon (филетирование, фламбе) и Silver service (французский метод) в соответствии с требованиями		ПК 8.1,8.3 КК 01-03
Тема 1.28 Правила подачи десертов, фруктов	Содержание	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9,10,11 ПК 8.1,8.3 КК 01-03
	Правила подачи сладких блюд, десертов, фруктов, сыров. Организация рабочего места официанта (Mase an place). Правила подачи блюд методами Gueridon (филетирование, фламбе) и Silver service (французский метод).		
Тема 1.29 Правила подачи мучных, кондитерских изделий	Содержание	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9,10,11 ПК 8.1,8.3 КК 01-03
	Правила подачи кондитерских изделий. Организация рабочего места официанта (Mase an place). Правила подачи блюд методами Gueridon (филетирование, фламбе) и Silver service (французский метод).		
Тема 1.30 Правила подачи прохладительных напитков	Содержание	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9,10,11 ПК 8.1,8.3 КК 01-03
	Правила и техника подачи прохладительных напитков, правила и техника подачи алкогольных напитков. Декантация и аэрация вин. Подача игристых вин.		
Тема 1.31 Правила подачи горячих напитков	Содержание	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9,10,11 ПК 8.1,8.3 КК 01-03
	Правила подачи горячих напитков. Организация рабочего места официанта (Mase an place)		
Тема 1.32 Подача блюд различными методами	Содержание	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9,10,11 ПК 8.1,8.3 КК 01-03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Подбор методов подачи блюд, посуды, приборов, стекла по меню.		
Тема 1.33	Содержание	2	ОК

Завершающий этап обслуживания	Завершающий этап обслуживания. Расчет с потребителями. Подготовка и подача счета. Виды оплаты и прием платежей. Морально-этические нормы при получении чаевых. Проводы гостей. Уборка стола и подготовка к последующему обслуживанию.		1,2,3,4,5,8,9,10,11 ПК 8.1,8.3 КК 01-03
Тема 1.34 Подача холодных и горячих закусок	Содержание	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9,10,11 ПК 8.1,8.3 КК 01-03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Овладение техникой подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок различными методами. Подача аперитива.		
Тема 1.35 Подача основных блюд	Содержание	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9,10,11 ПК 8.1,8.3 КК 01-03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Овладение техникой подачи основных блюд, десертов различными методами. Подача диджестива.		
Тема 1.36 Подача прохладительных напитков	Содержание	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9,10,11 ПК 8.1,8.3 КК 01-03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Овладение техникой подачи тихих и игристых вин. Декантация и аэрация вина. Овладение техникой подачи горячих напитков. Заварной чай. Кофе натуральный. Подача шампанского.		
МДК.08.02 Цифровое моделирование профессиональной деятельности		36/18	
Тема 2.1 Введение. Направления и эффективность внедрения АС.	Содержание	2	ОК 1-11 ПК 8.1 КК 01-03
	Основные направления автоматизации на предприятиях общественного питания. Изучение документооборота. Аналитика данных в ресторанном бизнесе. Определение проблематики и направления развития. Изучение эффективности внедрения систем автоматизации в предприятиях питания.		
Тема 2.2 Виды автоматизированных платформ	Содержание	2	ОК 1-11 ПК 8.1 ПК 8.2 КК 01-03
	Виды автоматизированных платформ. Основные характеристики автоматизированных систем предприятий питания: Iiko. Poster. R-keeper. MixCart. Shopster.	2	ОК 1-11 ПК 8.1 ПК 8.2 КК 01-03

Тема 2.3 Первоначальная настройка системы и ее модули	Содержание	2	ОК 1-11 ПК 8.1 ПК 8.2 КК 01-03
	Первоначальная настройка системы и ее модули. Настройка параметров ресторана. Настройка схемы зала.		
Тема 2.4 Концепция и номенклатура системы	Содержание	2	ОК 1-11 ПК 8.1 ПК 8.2 КК 01-03
	Настройки концепции и номенклатуры системы.		
Тема 2.5 Складские документы. Правила формирования и занесения	Содержание	2	ОК 1-11 ПК 8.1 ПК 8.2 КК 01-03
	Настройки склада, складских документов, формирование отчетов. Занесение и формирование ЕГАИС и алкогольной декларации		
Тема 2.6 Правила формирования и занесения складских документов	Содержание	4	ОК 1-11 ПК 8.1 ПК 8.2 КК 01-03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Отработка навыков по настройке и внесению в систему складских документов, формирование отчетов, ЕГАИС и алкогольной продукции.		
Тема 2.7 Раздел «Быстрое меню»	Содержание	2	ОК 1-11 ПК 8.1 ПК 8.2 КК 01-03
	Изучение раздела «Быстрое меню». Популярные позиции, сочетание блюд и напитков		
Тема 2.8 Правила работы в разделе «Быстрое меню»	Содержание	4	ОК 1-11 ПК 8.1 ПК 8.2 КК 01-03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Отработка навыков пользования в разделе «Быстрое меню», формирование прейскуранта.		
Тема 2.9 Дисконтная система, скидки. Мониторинг продаж и выручки.	Содержание	2	ОК 1-11 ПК 8.1 ПК 8.2 КК 01-03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Дисконтная система и разновидности скидок. Мониторинг продаж и выручки в предприятии питания. (Принятие кассовой смены, количественный учет ваучера, отчеты по продажам и выручкам)		
Тема 2.10 Дополнительные возможности Iiko.	Содержание	2	ОК 1-11 ПК 8.1 ПК 8.2 КК 01-03
	Изучение дополнительных возможностей Iiko: (Автоматическое добавление блюда в заказ, Автоматическая печать блюда при добавлении в заказ, Печать этикеток для штучных товаров, Фасовка и маркировка товаров на весах CAS LP, Терминалы сбора данных, Блокировка кассы при открытом денежном ящике)		

Тема 2.11 Добавление блюд в заказ, блокировка кассового ящика.	Содержание	4	ОК 1-11 ПК 8.1 ПК 8.2 КК 01-03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Отработка навыков по добавлению блюд в заказ, печати этикеток для штучных товаров, фасовки и маркировки товаров, блокировке кассового ящика		
Тема 2.12 Бонусно-платежная система Platius (ака iikoNET).	Содержание	2	ОК 1-11 ПК 8.1 ПК 8.2 КК 01-03
	Изучение бонусно-платежной системы Platius (ака iikoNET). Использование iiko.NET. Подключение платежной системы iiko.NET. Использование электронного флаера iiko.NET. Начисление бонусов iiko.NET и оплата по штрихкоду. Начисление бонусов iiko.NET по промо коду на гостевом чеке. Начисление бонусов iiko.NET по промо коду на фискальном чеке. Ступенчатый бонус iiko.NET. Приветственный бонус iiko.NET. Бонусные коэффициенты для блюд в iiko.NET. Категории гостей в iiko.NET. Как ограничить выдачу бонусов iiko.NET для банкетов и корпоративов. Настройка печати гостевого чека на сайте iiko.Biz. Карты iiko.NET - операции в iikoFront .		
Тема 2.13 IikoSousChef - кухонный экран	Содержание	4	ОК 1-11 ПК 8.1 ПК 8.2 КК 01-03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Изучение функции «Кухонный экран повара» iikoSousChef. Возможности и использование.		
Тема 2.14 Принятие и передача заказа	Содержание	2	ОК 1-11 ПК 8.1 ПК 8.2 КК 01-03
	Итоговое занятие. Выполнение индивидуальных заданий на примере «Принятие и передача заказа»		
Производственная практика Виды работ 1. Прохождение инструктажа по охране труда и пожарной безопасности на предприятии 2. 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. 3. Выполнение предварительной сервировки столов к завтраку, обеду, ужину, бизнес-ланчу). Отработка навыков складывания гостевых салфеток для различных сервировок. 4. Обслуживание посетителей в ресторане. Встреча, приветствие, размещение гостей за столом, подача меню. Передача заказа на производство через автоматизированную систему iiko 5. Приём, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций питания. 6. Выполнение работ по проведению подготовительных мероприятий при обслуживании участников конференций, съездов, приемов, делегаций, обслуживание проживающих в гостинице.	72	ОК 1-11 ПК 8.1 ПК 8.2 ПК 8.3 ПК 8.4 ПК 8.5 КК 01-03	

7. Обслуживание проживающих в гостинице по меню ресторана.		
8. Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет по автоматизированной системе Iiko		
9. Выполнение работ по проведению подготовительных работ и зала к обслуживанию шведского стола кофе –брейков.		
10. Приготовление и оформление смешанных напитков (холодных и горячих) - работа на Iiko, операции, правила составления и сдачи реестра.		
11. Выполнение видов расчетов с потребителями		
12. Соблюдение правил профессионального этикета. Соблюдение правил личной гигиены		
Промежуточная аттестация	12	
Всего	192	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

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

Лаборатория «Информационных технологий в профессиональной деятельности», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания общественного питания: Учебник.-М.: Издательский дом «Деловая литература», 2023. – 544 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет: учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 184 с.

2.

3. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 396 с.

4. Коргова, М. А. Менеджмент. Управление организацией : учебное пособие для среднего профессионального образования / М. А. Коргова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 197 с.

3.2.3. Дополнительные источники

Законы, приказы, постановления:

1. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» (в действующей редакции).

2. Закон Российской Федерации «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» №294-ФЗ от 30.12.08 (в действующей редакции).

3. Федеральный Закон Российской Федерации от 28.12.2009 № 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации» (в действующей редакции).

4. Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 31.03.1999 (в действующей редакции).

5. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с изменениями на 13 июля 2015 года)

6. Федеральный Закон Российской Федерации от 8 июля 2006 № 152-ФЗ «О защите персональных данных»

7. Федеральный Закон Российской Федерации от 28.12.2009 № 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации» (в действующей редакции).

8. Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 31.03.1999 (в действующей редакции).

9. Гражданский кодекс Российской Федерации (в действующей редакции).

10. Административный кодекс Российской Федерации (в действующей редакции).

11. Правила оказания услуг общественного питания (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).

12. Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01" (с изменениями на 10 июня 2016 года).

13. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

14. Правила продажи отдельных видов товаров. ППРФ от 19.01.1998 № 55 (в действующей редакции).

15. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01 Минздрав России (с изменениями на 6 июля 2011 года)

Стандарты:

1. ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования" Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.

2. ГОСТ 30389-2013 "Услуги общественного питания. Предприятия общественно-го питания Классификация и общие требования" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1676-ст)

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения(с 01.01.2015). Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.

4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания (с 01.01.2015). Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.

5. ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания» действует с 2013-01-01

6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введен 01.01.2016

7. ГОСТ Р 55051-2012- «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу».

8. ОСТ Р 55323-2012 Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. (с 01.01.2014)

Учебные пособия:

1. Феденева, И. Н. Менеджмент в социально-культурном сервисе и туризме : учебное пособие для вузов / И. Н. Феденева, В. П. Нехорошков, Л. К. Комарова ; ответственный редактор В. П. Нехорошков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 205 с.

2. Restaurant service – skills training book, перевод 2013 год. Техническое описание компетенции «Ресторанный сервис» 2019г.

3. Архипов В., Иванникова Т.В., Архипова А.В. Ресторанное дело: Ассортимент, технология и управление качеством в современном ресторане; Учебное пособие. - М.: Фирма «ИЙКОС», Центр учебной литературы, 2018г.

4. Барайс. Фантазии праздничного стола. М.:БММ АО, 2001

5. Ефремова О.С. Охрана труда от А до Я, М.: Альфа-пресс, 2008

6. Зармаев, А. А. Виноградарство с основами технологии первичной переработки винограда : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Зармаев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 683 с.

7. Лукашевич В.В. «управление персоналом предприятий торговли и общественного питания». – М.: Инфра – М, 2001г.

8. Малыгина З.А. «Физиология питания, гигиена и санитария» Москва, Экономика, 2021г.;

9. Мрыхина Е.Б. «Организация производства на предприятиях общественного питания»: уч. пособие. – М.: ИД «Форум»: Инфра – М, 2018г.;

10. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания», М. 2005г.;
11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания. М.: Академия, 2008
12. Ханиш Х. Искусство сервировки: салфетки М.: Издательский дом «Ниола 21-й век», 2000.

Журналы:

1. «Питание и общество»
2. «Гурманы»
3. «Вы и Ваш ресторан»
4. «Ресторанные ведомости»
5. «Сомелье»
6. «Магазин, ресторан, отель»

Ресурсы Интернет-сайтов

1. <http://hospitality.ru> - Гостиница и ресторан: бизнес и управление;
2. <http://otelier-restorator.com> - Оtelier и ресторатор;
3. <http://www.horeca.ru> – Портал индустрии гостеприимства «HoReCa»
4. <http://www.restorator.com.ua> – Ресторатор
5. <http://restorator.name> – Все о ресторанах
6. <http://www.restus.ru> – Ресторанный бизнес

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 8.1. Осуществлять процесс подготовки торгового зала к обслуживанию	Правильно, последовательно, своевременно готовить зал к обслуживанию	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля. Моделирование (поведенческая оценка и интервью по ходу ролевой игры и на учебной/производственной (отчет) практике)
ПК 8.2. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.	Использует специализированное программное обеспечение	
ПК 8.3. Осуществлять процесс обслуживания потребителей организаций питания	Встреча гостей: вежливо и правильно приветствует гостей; Умеет объяснить размещение гостей в зале; Принятие заказа: правильно поданы меню и винная карта, описан состав заказанных блюд и дана характеристика вин по все раз-делам винной карты; заказ оформлен правильно; Подача блюд и напитков в соответствии с заказом; Подача блюд и напитков произведена различными способами в правильной последовательности и своевременным сбором использованной посуды	
ПК 8.4. Осуществлять расчет с посетителями, организовать процесс оплаты и провожать гостей	Счет оформлен с использованием узла рас-чета, своевременно подан и произведен расчет с гостем;	
ПК 8.5. Эффективно взаимодействовать и общаться в работе с гостями и коллегами	В процессе обслуживания выявлены все пожелания гостя; выстроен диалог с гостем; предупреждены или решены конфликтные ситуации; В процессе передачи и получения заказа активно применяются коммуникативные навыки общения с коллегами.	
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с организацией обслуживания посетителей; корректировка профессионального поведения	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.

	на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	Моделирование (поведенческая оценка и интервью по ходу ролевой игры и на учебной/производственной (отчет) практике)
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.	
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования	
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 производственным коллективом в ходе учебной практики	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Составляет деловые письма, корректно использует	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Осознанное отношение к профессиональной деятельности; применение стандартов антикоррупционного поведения	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Применять принципы устойчивого бережливого производства	
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией	Понимает общий смысл четко произнесенных высказываний	

на государственном и иностранном языке.	на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы; участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	
ОК 11.Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	
КК.01 Соблюдает правила профессионального этикета	Активно реагирует на стандартные и нестандартные ситуации, ориентируясь на быстрое разрешение возникшей проблемы	
КК02. Клиентоориентированность	Распознает и исследует потребности клиентов, берет на себя ответственность за удовлетворенность клиентов товарами и услугами	
КК 03. Обучаемость	Планирует обучение и развитие в профессиональной среде	

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

ОГСЭ.01 Основы философии.....
ОГСЭ.02 История.....
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности.....
ОГСЭ.04 Физическая культура.....
ОГСЭ.05 Психология общения.....
ЕН.01 Химия.....
ЕН.02 Экологические основы Природопользования.....
ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.....
ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья.....
ОП.03 Техническое оснащение организаций питания.....
ОП.04 Организация обслуживания.....
ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга.....
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности.....
ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности.....
ОП.08 Охрана труда.....
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности.....
ОП.10 Предпринимательская деятельность.....
ОП.11 Контроль качества приготовления кулинарной продукции.....
ОП.12 Социальное питание.....
ОП.13 Метрология и стандартизация.....
ОП.14 Технология трудоустройства.....
ОП.15 Основы бухгалтерского учета и калькуляция.....
ОП.16 Национальная кухня.....

2024 г.

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

Рабочая программа дисциплины
«ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

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

ОГСЭ.01 Основы философии

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОГСЭ.01 Основы философии» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, 03, 05, 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09	Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.	основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.01 Основы философии

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	0
в т. ч.:	
теоретическое обучение	32
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии

№ 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. Философия: предмет, основной вопрос, направления, структура, функции	Содержание учебного материала Понимание философии. Предмет философии. Основной вопрос философии, его решение. Диалектика и метафизика. Основные философские направления. Идеализм. Материализм. Агностицизм. Структура философии. Исторические основы структуризации философии. Современная структура философского знания. Функции философии. Домашнее задание № 1 Ответить на вопрос «Есть ли место философии в жизни человека?» (ответ на вопрос выполняется на листе А4, объем ответа – одна сторона листа формата А4, можно с иллюстрацией)	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05								
2	Тема 2. Метафизика и диалектика	Содержание учебного материала Диалектика и метафизика – методы философского познания. Диалектика как способ мысли. Категориальный аппарат диалектики. Законы диалектики. Домашнее задание № 2 Заполнить таблицу, используя материал учебника и лекции (работа выполняется в тетради)	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05								
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Законы диалектики</th> <th>Примеры их реализации, применения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 закон</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2 закон</td> <td></td> </tr> <tr> <td>3 закон</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Законы диалектики	Примеры их реализации, применения	1 закон		2 закон		3 закон			
Законы диалектики	Примеры их реализации, применения											
1 закон												
2 закон												
3 закон												
3	Тема 3. Учение о бытии	Содержание учебного материала Философский смысл проблемы бытия. Понимание бытия в различных школах: древнегреческая философия о бытии, идеалистическая философия о бытии, в диалектическом материализме, экзистенциализм о бытии. Основные формы и диалектика бытия. Домашнее задание № 3 Прокомментируйте фразу К.Маркса «Бытие определяет сознание» (ответ на вопрос выполняется на листе А4, объем ответа – одна сторона листа формата А4, можно с иллюстрацией)	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05								
4	Тема 4. Материя как	Содержание учебного материала Материя. Материя - объективная реальность. Представления о субстанции и	2	ОК 02 ОК 03								

	философская категория	<p>материи. Монизм, дуализм, плюрализм. Субстанция и субстрат. Развитие представлений о материи. Уровни организации материи.</p> <p>Домашнее задание № 4 Заполнить таблицу, используя материал учебника и лекции (работа выполняется в тетради)</p> <table border="1"> <tr> <td>имя философа</td> <td>суть подхода к определению понятия «материя»</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </table>	имя философа	суть подхода к определению понятия «материя»				ОК 05		
имя философа	суть подхода к определению понятия «материя»									
5	Тема 5. Атрибуты материи	<p>Содержание учебного материала Явление и сущность. Качество и количество. Пространство и время. Движение. Закономерность и закон. Возможность и действительность. Необходимость и случайность. Причинность. Взаимодействие. Развитие.</p> <p>Домашнее задание № 5 Прочитайте эссе Б.Кригера «Разрушение как средство созидания» и ответьте на вопрос: можно ли однозначно определить созидание как положительный процесс, а разрушение как отрицательный процесс? (ответ обоснуйте) (ответ на вопрос выполняется на листе А4, объем ответа – одна сторона листа формата А4, можно с иллюстрацией)</p>	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05						
6	Тема 6. Философская антропология	<p>Содержание учебного материала Общая характеристика проблемы человека. Человек как объект философской мысли. Становление человека. Проблема антропогенеза. Сущность и существование. Биологическое и социальное в человеке. Бессознательное и сознательное. Индивид и личность. Смысл и цель жизни.</p> <p>Домашнее задание № 6 Заполнить таблицу, используя материал учебника и лекции (работа выполняется в тетради)</p> <table border="1"> <tr> <td>Имя философа</td> <td>Суть подхода к определению проблемы человека</td> <td>Трактовка понятия «личность»</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Имя философа	Суть подхода к определению проблемы человека	Трактовка понятия «личность»				2	ОК 02 ОК 03 ОК 05
Имя философа	Суть подхода к определению проблемы человека	Трактовка понятия «личность»								
7	Тема 7. Человек как объект философской мысли	<p>Содержание учебного материала Проблема человека в истории человеческой мысли. Основные концепции человека. философская антропология (М. Шелер, А. Гелен, Г. Плеснер и др.)</p> <p>Домашнее задание № 7</p>	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06						

		<p>Подготовить презентации на выбор по темам:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Коммуникативная природа личности в современном персонализме (М. Бубер, К. Ясперс, Э. Мунье). 2. Экзистенциальная онтология М. Хайдеггера 3. Проблема свободы в философии французского экзистенциализма (Ж.-П. Сартр, А. Камю) 4. Принцип тождества бытия и мышления и идея человека как «разумного животного» в классической философии (И.Г.Фихте, И.Кант, Ф.Шелленг, Г.Гегель) 5. Представления о рационально-логических основаниях природы и мышления в логическом позитивизме (Г. Фреге, Б. Рассел, Л. Витгенштейн, Р. Карнап и др.). 6. Человеческий разум и искусственный интеллект как проблемы постаналитической традиции (Х.Патнем, Д. Деннет и др.). 7. Социально-историческая природа человека в философии К. Маркса. 8. Проблема отчуждения и футурологические идеалы в марксизме и постмарксизме (М. Хоркхаймер, Т. Адорно, Г. Маркузе, Ю. Хабермас). 9. Структуралистская антропология: человек в дискурсах языка и власти (К. Леви-Стросс, Ж. Лакан, М. Фуко). 		ОК 09
8	Тема 8. Философия языка	<p>Содержание учебного материала Подходы к пониманию языка как философской категории. Функции языка. Язык и мышление. Герменевтика. Герменевтический круг.</p> <p>Домашнее задание № 8 Прокомментируйте цитату Ж. Ростана «Можно объясняться с теми, кто говорит на другом языке, но не с теми, кто в те же слова вкладывает совсем другой смысл». Объясните феномен ограниченности человеческого языка в постижении и описании мироздания. (ответ на вопрос выполняется на листе А4, объем ответа – одна сторона листа формата А4, можно с иллюстрацией)</p>	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06
9	Тема 9. Мировоззрение и его виды	<p>Содержание учебного материала Понятие «Мировоззрение». Мировоззрение и его сущность. Формы мировоззрения: Мифологический и религиозный тип мировоззрения. Философское мировоззрение. Проблемы философского мировоззрения.</p> <p>Домашнее задание № 9 Прочитать книгу ЭрлендЛу «Наивно. Супер» Ответить на вопросы по книге ЭрлендЛу «Наивно. Супер» (ответ на вопрос выполняется на листе А4)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Какой смысл скрывается за названием романа «Наивно.Супер»? 2. Как вы считаете поведение героя романа «Наивно.Супер» отражает его душевное 	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06

		состояние и мировоззрение? (ответ докажете примерами)		
10	Тема 10. Свобода и ответственность	<p>Содержание учебного материала Подходы к пониманию свободы как философской категории. Фатализм и волюнтаризм. Принуждение. Необходимость и свобода. Взаимосвязь свободы и ответственности. Виды ответственности.</p> <p>Домашнее задание № 10 Прочитайте книгу Кен Кизи «Полет над гнездом кукушки» и ответьте на вопросы (ответ на вопрос выполняется на листе А4):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Что мы знаем о людях, которых общество признало сумасшедшими? Что включает в себя слово «ненормальный» и по каким критериям определяют принадлежность человека к «нормальному» обществу? 2. Должен ли человек стремиться к свободе, даже если он сам этого не хочет? 3. Можно ли сказать, что автор представляет пациентов клиники не как душевнобольные, а как нормальные люди, отвергнутые больным обществом? 	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06
11	Тема 11. Феномен «другого»	<p>Содержание учебного материала «Другой» как философская категория. Трактровка понятия «другой» классической европейской философией (Р.Декарт, Л.Феербах, Г-В-Ф. Гегель. Понимание «другого» в философиях М.Хайдеггера, М.М.Бахтина, М.Бубера, Х-Г. Гадамера, Ж-П. Сартра.</p> <p>Домашнее задание № 11 Подготовить эссе – размышление на тему «Зачем нам Другой?» (ответ на вопрос выполняется на листе А4, объем ответа – одна сторона листа формата А4, можно с иллюстрацией)</p>	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
12	Тема 12. Проблема отчуждения.	<p>Содержание учебного материала Истоки проблемы отчуждения в социальной философии. Подходы к трактовке проблемы отчуждения: Ж.-Ж. Руссо, Дж. Локк, Т. Гоббс, К. А. Гельвеций; И.Г.Фихте, Г-В-Ф. Гегель, Л.Фейербах, К. Маркс и Ф. Энгельс. Источники и причины отчуждения. Направления решения проблемы.</p> <p>Домашнее задание № 12 Подготовить презентацию как ответ на один из вопросов для дискуссии:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Как сопрягаются свое и чужое в проблеме отчуждения? 2. Какова связь идеи внеисторического гуманизма и универсального отчуждения? 3. В чем особенность социально-философского подхода к проблеме отчуждения? 4. Что дает трактовка отчуждения как аспекта деятельности людей? 5. Какие характеристики отчуждения выявляются в рассмотрении его как общественного отношения? 	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09

		<p>6. Как связаны понятия отчуждения, эксплуатации, неравенства?</p> <p>7. Что меняется в проблеме отчуждения при переходе от социальности структур к социальности индивидуальных взаимодействий?</p> <p>8. Какой подход к отчуждению обусловлен экологической проблематикой?</p>		
13	<p>Тема 13. Проблема смысла жизни</p>	<p>Содержание учебного материала Подходы к трактовке категории «смысл жизни». Подходы и решения вопросов о смысле жизни в истории философии (Аристотель, Эпикур, киники, стоики, смысл жизни в эпоху Возрождения, А.Шопенгауэр, философия экзистенциализма, Л. Витгенштейн). Поиск смысла жизни.</p> <p>Домашнее задание №13 Выберите цитату и напишите свои рассуждения в форме эссе (выполняется в соответствии с методическими рекомендациями, на листе А4, объем ответа – одна сторона листа формата А4, можно с иллюстрацией)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Стремись не к тому, чтобы добиться успеха, а к тому, чтобы твоя жизнь имела смысл. /Альберт Эйнштейн/ 2. Жизнь — это миг. Ее нельзя прожить сначала на черновике, а потом переписать на беловик. /Антон Павлович Чехов/ 3. Жизнь — это непрекращающееся рождение, и себя принимаешь таким, каким становишься. /Антуан де Сент-Экзюпери/ 4. Призвание каждого человека в духовной деятельности — в постоянном искании правды и смысла жизни. /Антон Павлович Чехов/ 5. В чем смысл жизни? Служить другим и делать добро. /Аристотель/ 6. Бояться надо не смерти, а пустой жизни. /Бертольд Брехт/ 	2	<p>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06</p>
14	<p>Тема 14. Гносеология. Философские концепции истины</p>	<p>Содержание учебного материала Проблемы познания в философии. Соотношение познания и знания. Диалектика процесса познания. Чувственное и рациональное познание. Понятие истины. Проблема истины в познании. Проблема истины в истории. Критерии истины.</p> <p>Домашнее задание № 14 Покажите схематично (сделайте графическую модель) соотношения данных, информации и знания, знания и познания. (ответ на вопрос выполняется на листе А4)</p>	2	<p>ОК 02 ОК 03 ОК 05</p>
15	<p>Тема 15. Духовная жизнь общества</p>	<p>Содержание учебного материала Сущность и содержание духовной сферы общества. Нормы и ценности. Ментальность. Мораль. Религия. Искусство. Культура.</p> <p>Домашнее задание № 15 Определите особенности менталитета русского человека. Менялся ли наш</p>	2	<p>ОК 02 ОК 03 ОК 05</p>

		менталитет на протяжении истории нашего народа? (ответ на вопрос выполняется на листе А4, объем ответа – одна сторона листа формата А4, можно с иллюстрацией)		
16	Тема 16. Ценность как философская категория	Содержание учебного материала Аксиология: философия ценностей. Ценности в жизни человека и общества. Сущность ценностей и их классификация. Ценность как способ освоения мира человеком.	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05
Итого:			32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.01 Основы философии

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2.1. Основные печатные издания

Основные источники:

1. Иоселиани А.Д. Основы философии: учебник и практикум для СПО / А.Д. Иоселиани. – 5-е изд., перераб и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2023. – 481 с.
2. Лавриненко В.Н. Философия в 2 т. Том 2. Основы философии. Социальная философия. Философская антропология: учебник и практикум для СПО / В.Н. Лавриненко, В.В.Кафтан, Л.И.Чернышова; под ред. В.Н. Лавриненко. – 7-е изд., пер. и доп. – М.: Издательство Юрайт, - 2023. – 283 с.
3. Антюшин С. С., Основы философии: учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования. – М.: РИОР : ИНФРА-М, 2010 - 409 с.
4. Астапов С. Н., Основы философии: учебник. – М.: Ростов-на-Дону : Дашков и Ко : Академцентр, 2010 - 446 с.
5. Борисов С. В., Основы философии: учебное пособие. – М.: Флинта : Наука, 2010 - 422 с.
6. Волкогонова О. Д., Основы философии: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М.: ИНФРА-М : ФОРУМ, 2012 - 479 с.

3.2.2 Основные электронные издания

1. Стрельник О. Н., Основы философии: учебник для средних специальных учебных заведений. – М. : Юрайт, 2023- 312 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.01 Основы философии

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	<i>Критерии оценки</i>	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь		
ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста; выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.	демонстрируют умение письменно излагать суть поставленной проблемы самостоятельно проводят анализ поставленной проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария дисциплины «Основы философии» интегрируют знания различных областей аргументируют собственную точку зрения представляют самостоятельные нестандартные решения поставленных задач представляют выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме	- задания для оценивания результатов освоения каждой отдельной темы - эссе - вторая часть дифференцированного зачета – ответы на вопросы к книгам
Знать		
основные категории и понятия философии	владеет основными категориями и понятиями философии	- опрос на знание понятий
роль философии в жизни человека и общества	демонстрирует понимание роли философии в жизни человека	- задания для оценивания результатов освоения каждой отдельной темы
основы философского учения о бытии	ориентируется в основных учениях о бытии	- эссе
сущность процесса познания	осознает сущность процесса познания	- первая тестовая часть дифференцированного зачета
основы научной, философской и религиозной картин мира	характеризует и демонстрирует понимание научной, философской и религиозной картин мира	
об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды	определяет условия формирования личности осмысленно использует понятия «свобода» и «ответственность»	
о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий	демонстрирует понимание причин и особенности социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий	

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

Рабочая программа дисциплины
«ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ»

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 ОГСЭ.02 История

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОГСЭ.02 История» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, 03, 05, 06, 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09	<p>ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации России и мире;</p> <p>выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</p> <p>-определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте;</p> <p>-демонстрировать гражданско-патриотическую позицию</p>	<p>основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.;</p> <p>сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.;</p> <p>основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира;</p> <p>назначение международных организаций и основные направления их деятельности;</p> <p>о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</p> <p>содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</p> <p>-ретроспективный анализ развития отрасли</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.02 История

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	0
в т. Ч.:	
теоретическое обучение	28
Консультации	4
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.02 История

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК																				
Раздел 1. История России до XX века.			2/0																					
1	Тема 1.1. Методология Отечественной истории	Содержание учебного материала: 1. Что такое история? 2. Вспомогательные исторические дисциплины. 3. Хронология. 4. История России на ленте времени: ключевые события, имена и даты. 5. Терминология Домашнее задание 1: Подготовиться к фронтальному опросу по датам.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09																				
Раздел 2. СССР и мир в первой половине XX века.			10/0																					
2	Тема 2.1. Мир на рубеже XIX - XX веков	Содержание учебного материала: 1. Философско-политические течения. 2. Тенденции экономического и политического развития ведущих держав последней трети XIX – начала XX века. 3. Понятие модернизации и индустриализации. 4. Формирование колониальной системы Домашнее задание 2: Заполнить таблицу «Достижения НТП в начале XX века и их внедрение» <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Сферы деятельности</th> <th>Достижения</th> <th>Итоги их внедрения</th> <th>Производство</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Транспорт</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Энергетика</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Связь</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Конструкционные материалы</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Сферы деятельности	Достижения	Итоги их внедрения	Производство	Транспорт				Энергетика				Связь				Конструкционные материалы				2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Сферы деятельности	Достижения	Итоги их внедрения	Производство																					
Транспорт																								
Энергетика																								
Связь																								
Конструкционные материалы																								
3	Тема 2.2. Становление советской власти	Содержание учебного материала: 1. Первая мировая война 2. Революции 1917 года	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05,																				

		<p>3. Гражданская война 4. НЭП 5. Декларация о создании СССР</p> <p>Домашнее задание 3: Работа с источником «Декларация об образовании СССР». Ответить на следующие вопросы: 1. Что является верховным органом власти СССР? 2. Что такое Президиум ЦИКа и сколько членов в его составе? 3. Что является исполнительным органом ЦИКа? Какой город является столицей СССР?</p>		<p>OK 06, OK 09</p>
4	<p>Тема 2.3. Советский союз в 1924-1941 гг.</p>	<p>Содержание учебного материала: 1. Внутрипартийная борьба и приход к власти И. В. Сталина 2. Массовые репрессии 3. Конституция 1936 года 4. Индустриализация 5. Коллективизация</p> <p>Домашнее задание 4: Сделать презентацию на тему: «Культурная революция в СССР»</p>	2	<p>OK 02, OK 03, OK 05, OK 06, OK 09</p>
5	<p>Тема 2.4. Международная обстановка между мировыми войнами</p>	<p>Содержание учебного материала: 1. Брест-Литовский мирный договор 2. Версальско-Вашингтонская система международных отношений 3. Лига Наций Внешняя политика СССР в 1920-е и 1930-е гг.</p> <p>Домашнее задание 5: Написать свое мнение в форме эссе о советско-германском пакте о ненападении и секретных протоколах к нему, целесообразности подписания этих документов, из последствий для развития событий в мире.</p>	2	<p>OK 02, OK 03, OK 05, OK 06, OK 09</p>
6	<p>Тема 2.5. Вторая мировая война</p>	<p>Содержание учебного материала: 1. Великая отечественная война: основные сражения. 2. Военные планы немецкого и советского командования. 3. Выдающиеся полководцы Красной армии. 4. СССР в антигитлеровской коалиции. 5. Экономические, социальные и политические последствия Второй</p>	2	<p>OK 02, OK 03, OK 05, OK 06, OK 09</p>

		мировой войны. Домашнее задание 6: Составить развернутый план ответа: «Партизанское движение и его роль в Великой Отечественной войне»		
Раздел 3. СССР и мир во второй половине XX века			8/0	
7	Тема 3.1. СССР в 1945-1963 гг\	Содержание учебного материала: 1. Восстановление промышленности, сельского хозяйства, социальной сферы. 2. Идеологические кампании 1940-х – 1950-х гг. 3. Внутрипартийная борьба после смерти И. В. Сталина. 4. Личность Н. С. Хрущева. 5. XX съезд КПСС и осуждение культа личности 6. Социально-экономические реформы 1950-х – 1960-х гг. 7. Политические реформы. Домашнее задание 7: Заполнить таблицу «Послевоенная национальная политика».	2	OK 02, OK 03, OK 05, OK 06, OK 09
8	Тема 3.2. Застой (1964-1984 гг).	Содержание учебного материала: 1. Личность Л. И. Брежнева. 2. Октябрьский пленум ЦК КПСС 1964 г. 3. От реформ к «Застою» 4. Понятие «старение кадров» и «геронтократия» 5. Экономические реформы А. Н. Косыгина. 6. Конституция 1977 г. Домашнее задание 8: Конспект «Деятельность Ю. В. Андропова и К. У. Черненко»	2	OK 02, OK 03, OK 05, OK 06, OK 09
9	Тема 3.3. Холодная война	Содержание учебного материала: 1. Причины Холодной войны. 2. «План Маршалла» и раскол Европы. 3. Берлинский кризис и создание системы союзов в Европе. 4. Холодная война в Азии. 5. Война в Корее и ее последствия. 6. Организация объединенных наций Домашнее задание 9:	2	OK 02, OK 03, OK 05, OK 06, OK 09

		Написать эссе на тему «Гонка вооружений и ее последствия для современного мира»		
10	Тема 3.4. Перестройка (1985-1991 гг.)	Содержание учебного материала: 1. Личность М. С. Горбачева. 2. Понятие «Перестройка». 3. Политическая реформа. 4. Реформа КПСС. 5. Замена командно-административной экономической системы на хозрасчетную. 6. Новое политическое мышление. Домашнее задание 10: Подготовить доклад по теме «Лица XX века»	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Раздел 4. Российская Федерация на рубеже веков			8/0	
11	Тема 4.1. Распад СССР и Россия в 1990-е гг.	Содержание учебного материала: 1. Причины распада СССР. 2. Выступление ГКЧП и его последствия. 3. Беловежские и Алма-атинские соглашения. 4. Конфликт Верховного совета и Президента. Роспуск Верховного Совета. 5. Конституция 1993 г. 6. Шоковая терапия. 7. Кризисные явления в экономике. 8. Первая чеченская война. 9. Выборы 1996 г. 10. Отставка Б.Н.Ельцина Домашнее задание 11: Дать определения следующих понятий: авторитаризм, гласность, перестройка, политический плюрализм, перестройка, Президент, референдум, суверенитет, унитарное государство, федерация.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
12	Тема 4.2. Российская Федерация в XXI в.	Содержание учебного материала: 1. Идеология новой России. 2. Многопартийность в РФ. 3. Первый и второй президентский сроки В.В. Путина.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06,

		<p>4. Вторая чеченская война. Терроризм. 5. Президентство Д.А. Медведева 6. Экономический кризис 2008 г. 7. Парламентские выборы 2011 г. 8. Третий президентский срок В.В. Путина.</p> <p>Домашнее задание 12: Подведите положительные и отрицательные итоги деятельности В.В. Путина на посту Президента РФ с 2000 по 2008 гг., обоснуйте, почему тот или иной факт его деятельности занесен в соответствующую колонку.</p>		ОК 09
13	<p>Тема 4.3. Международная политика в XXI в.</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Международная конъюнктура. 2. Борьба с международным терроризмом. 3. Мюнхенская речь. 4. Арабская весна. 5. Пятидневная война с Грузией. 6. Украинский кризис. 7. Современные международные организации <p>Домашнее задание 13: Составьте схему, отражающую отношения России и международных организаций зарубежье XX-XXI вв.</p>	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
14	<p>Тема 4.4. Развитие Отечественной культуры: от СССР к современности</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Наука и техника. 2. Искусство. 3. Появление кинематографа. 4. Формирование модернистской и постмодернистской культуры 5. Государство и культура. 6. Реформы образования и науки. 7. Тенденции развития массовой культуры с начала 1990-х гг. 8. Интернет и социальные сети. <p>Домашнее задание 14: Эссе “Молодежные субкультуры: путь к разрушению” социальных норм или проявлением многообразия современного мира”</p>	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Консультации		4	

	32	Итого
--	----	-------

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.02 История

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2.1. Основные печатные издания

1. История России. В 2 ч. Часть 1. 1914-1941: учебник для СПО / под ред. М.В. Ходякова. – 8-е изд., перераб. И доп. – М.: Издательство Юрайт, 2023. – 270 с.
2. История России. В 2 ч. Часть 1. 1941-2015: учебник для СПО / под ред. М.В. Ходякова. – 8-е изд., перераб. И доп. – М.: Издательство Юрайт, 2023. – 300 с.

Дополнительная литература

1. Вахидова М.Т., Тагирова Н. В. Концептуально-методологические аспекты проблемы духовно-нравственного воспитания молодежи в контексте толерантности // Молодой ученый.-№1 (135) 2017.- С 563-566
2. Столетов А.И., Мухаметзянова К.Р. Технический прогресс и общество // Молодой ученый.-№1 (135) 2017.- С576-579 Олимпиев А. Ю., Хазанов А.М Войны на Большом Ближнем Востоке. 1960-е – М.: Юнити-Дана, Закон и право, 2016.- 431с

3.2.2 Основные электронные издания

1. Волобуев В.О. Всеобщая история. XX – начало XXI века. Словарь терминов. ВикиЧтение: режим доступа: <https://history.wikireading.ru/337635>
2. Документация Организации Объединенных наций//Сайт ООН: режим доступа: <https://www.un.org/ru/sections/general/documents/index.html>
3. История Холодной войны// Coldwar: режим доступа: <http://www.coldwar.ru/>
4. Ненужная война. Вторая мировая в цифрах и фактах// Специальный проект ТАСС: режим доступа: <https://tass.ru/spec/wwii>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.02 История

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания: основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.;</p> <p>сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.;</p> <p>основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира; назначение международных организаций и основные направления их деятельности;</p> <p>о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</p> <p>содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.</p> <p>-ретроспективный анализ развития отрасли</p>	<p>-Уверенно перечисляет конкретные события</p> <p>- правильно описывает события и называет причины;</p> <p>-точно перечисляет и описывает, дает оценку основным процессам;</p> <p>-оценивает международную значимость деятельности организаций;</p> <p>-грамотно воспроизводит и подбирает примеры о роли науки, культуры и религии;</p> <p>-четкость и правильность ответов на вопросы;</p> <p>-дает оценку состояния отрасли, делает выводы о перспективах ее развития</p>	<p>устный опрос</p> <p>выполнение тестовых заданий</p> <p>выполнение индивидуальных заданий</p> <p>-дифференцированный зачет</p>
<p>Уметь: – ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире;</p> <p>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально- экономических, политических и культурных проблем.</p> <p>-определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте;</p> <p>-демонстрировать гражданско-патриотическую позицию</p>	<p>-грамотно оценивает, сравнивает, описывает, критикует, объясняет, делает выводы, высказывает свое отношение, подтверждает примерами свое отношение к событиям</p> <p>-обосновывает видение и вычленяет части целого, выявляет взаимосвязи, видит и озвучивает ошибки, приводит различия между фактами и следствиями</p> <p>-выделяет в общем контексте экономического развития страны, значение и перспективы отрасли, получаемой специальности</p> <p>-демонстрирует способность сделать правильный нравственный, социальный, политический выбор</p>	<p>устный опрос</p> <p>тестирование</p> <p>выполнение практических заданий</p> <p>выполнение индивидуальных заданий</p> <p>-дифференцированный зачет</p>

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

Рабочая программа дисциплины
«ОГСЭ.03 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. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ. 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»: формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной.

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10	<ul style="list-style-type: none">- понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы;- понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы;- осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;- осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных текстов профессиональной направленности;- строить простые высказывания о себе и своей профессии деятельности;- производить краткое	<ul style="list-style-type: none">- особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности;- основные общепотребительные глаголы бытовой и профессиональной лексики;- лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;- основные грамматические правила, необходимые для построения простых и	-

	<p>обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять письменные простые связанные сообщения на интересующие профессиональные темы; - разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений. 	<p>сложных предложений на профессиональные темы.</p>	
<p>ПК 8.2 ПК 8.3 ПК 8.4 ПК 8.5</p>	<p>-владеть профессиональной терминологией на иностранном языке;</p> <p>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд на иностранном языке;</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов на иностранном языке; - использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - владеть техникой перевода (со словарем) профессионально ориентированных текстов 	<p>правила техники общения с потребителями на иностранном языке;</p> <ul style="list-style-type: none"> - базовый словарный запас на иностранном языке; - профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке 	<p>– ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	84	82
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>		
Всего	84	82

2.2. Содержание дисциплины ОГСЭ.03 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	5
3 семестр				
Раздел 1. Введение			16	
Тема 1.1 Особенности иностранного языка			6	
1	Фонетические особенности английского языка	<p>Практическое занятие Повторение фонетических особенностей английского языка: звуки, буквы, долгота и краткость гласных, дифтонги, звуки, аналогов которых нет в русском языке. Домашнее задание № 1. Выписать слова, в которых встречаются данные буквосочетания: ai, au, ea, ee, ew, oi, ou, ch, sh, ck, th из упражнения: с. 4 №2 в учебнике Безкоровайная Г.Т., Соколова Н.И., Койранская Е.А. «Planet of English: учебник английского языка для учреждений НПО и СПО».</p>	2	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09-10
2	Лексико-грамматические особенности английского языка	<p>Практическое занятие Повторение лексико-грамматических особенностей английского языка: глагол связка в предложении, система грамматических времен, отсутствие падежных окончаний и грамматического рода, отрицание, роль артикля. Причастия настоящего и прошедшего времени. Домашнее задание №2 Составить письменное сообщение о своей учебе.</p>	2	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09-10
3	Морфологические и синтаксические особенности английского языка	<p>Практическое занятие Повторение морфологических и синтаксических особенностей английского языка: форма слова, служебные морфемы, особенности строя английского языка в области словоизменения, фиксированный порядок слов в предложении. Домашнее задание №3 Составить письменное сообщение о своей будущей профессии.</p>	2	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09-10
Тема 1.2 Организация рабочего места повара			10	

4	Кухня, производственные помещения, оборудование	Практическое занятие Знакомство с кухонным оборудованием и названиями производственных помещений. Домашнее задание №4 Выполнить упражнение в учебнике Гончаровой «Повар-кондитер» с. 12 упражнения 1,4,6	2	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09-10 ПК 8.2-8.5
5	Сотрудники кухни, их роль и обязанности	Практическое занятие Изучение лексики по теме. Отработка новой лексики в мини-диалогах. Домашнее задание №5 написать обязанности помощника повара	2	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09-10 ПК 8.2-8.5
6	Рабочие инструменты повара и кондитера	Практическое занятие Изучение названий оборудования и инструментов, необходимых повару и кондитеру. Домашнее задание №6 Подготовить мини-сообщение об инструментах, которые есть на рабочем месте в кулинарной лаборатории	2	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09-10 ПК 8.2-8.5
7	Безопасность пищевых продуктов	Практическое занятие Изучение новой лексики по темам: длительность хранения продуктов, скоропортящиеся продукты. Домашнее задание №7 составить мини-сообщение о скоропортящихся продуктах и сроках их хранения, которые есть дома	2	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09-10 ПК 8.2-8.5
8	Санитарно-гигиенические требования	Практическое занятие Изучение новой лексики по темам: безопасность на кухне, форма повара. Домашнее задание №8 выучить санитарно-гигиенические требования	2	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09-10 ПК 8.2-8.5
Раздел 2. Иностранный язык для специальных целей				
Тема 2.1 Основные понятия			12	
9	Питательные вещества	Практическое занятие Классификация питательных веществ. Белки, жиры, углеводы, Значение белка для человеческого организма. Продукты, содержащие питательные вещества. Польза и вред. Домашнее задание №9	2	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09-10 ПК 8.2-8.5

		Учебник Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С.стр.148-149 Выучить новую лексику стр. 184		
10	Минеральные вещества и вкусовые добавки	Практическое занятие Виды витаминов и минеральных веществ. Значение витаминов, минеральных веществ и вкусовых добавок для человеческого организма. Домашнее задание № 10 Учебник Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. перевести текст «Vitamins» на стр.157 (см. лексику на лексику стр. 184)	2	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09-10 ПК 8.2-8.5
11	Меры веса	Практическое занятие Знакомство с эмпирической системой измерения, и сравнить ее с метрической системой Домашнее задание № 11 Перевести меры веса в эмпирическую систему	2	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09-10 ПК 8.2-8.5
12	Способы тепловой обработки и подготовки продуктов	Практическое занятие Изучение глаголов, которые обозначают действия для подготовки продуктов и их тепловой обработки. Закрепление лексики по теме: Рабочие инструменты повара и кондитера. Домашнее задание № 12 составить 3 предложения с модальными глаголами и пассивным залогом по образцу: Potato must be washed, peeled and drained. Potato can be fried, boiled, or baked.	2	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09-10 ПК 8.2-8.5
13	Классическая структура меню	Практическое занятие Знакомство со структурой меню: Фирменные блюда, холодные и горячие закуски, супы, горячие блюда, десерты, горячие напитки, холодные напитки, гарниры, кондитерские изделия Домашнее задание № 13 написать 3 блюда к одной из категорий меню	2	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09-10 ПК 8.2-8.5
	Консультация	Систематизация лексического материала по темам 3 семестра	2	
4 семестр				
Тема 2.2 Приготовление блюд			34	
1	Классификация овощей	Практическое занятие	2	ОК 02-03,

		<p>Классификация овощей. Корневые, листовые, стеблевые и цветковые овощи. Способы приготовления. Домашнее задание № 14 Выучить новую лексику. Учебник Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. стр. 160-161.</p>		<p>ОК 05, ОК 09-10 ПК 8.2-8.5</p>
2	Овощные блюда	<p>Практическое занятие Блюда из овощей: закуски, горячие и холодные блюда. Карвинг из овощей. Домашнее задание №15 Перевести рецепт салата «Сельдь под шубой».</p> <p>Ingredients: beets – 2 pieces; carrots – 2 pieces; potatoes – 2 pieces; mayonnaise; herring fillet – 300 grams or 2-3 pieces; onions – 1 head. Carrots, potatoes and beets thoroughly wash the brush under running water so that the vegetables are not left earthen lumps. Put the prepared products in a saucepan and cover with cold water. Put on fire, bring to a boil and the fire to strangle. To maintain a constant boil and boil the vegetables for 30-40 minutes until fully cooked. Herring clean, separate fillets and remove with tweezers all the small bones. From the quality of the fish depends on the success of the whole salad. It is unlikely guests will enjoy the pull the bone from her plate. Processed fillets cut into pieces. Onions cut into small cubes. In a deep bowl, grease the walls with mayonnaise as the salad will be better soaked from all sides. The first layer put boiled potatoes, grated on a coarse grater. From top to grease mayonnaise dressing. If the herring salad not too salty, the potatoes a little salt. The second layer is onions. Herring they give a unique combination of taste. The third layer – grated carrots. It is also lubricated with mayonnaise and cover with a layer of shredded beets. The last layer is abundantly pour mayonnaise and decorate with fresh herbs.</p>	2	<p>ОК 02-03, ОК 05, ОК 09-10 ПК 8.2-8.5</p>
3	Классификация фруктов	Практическое занятие	2	ОК 02-03,

		<p>Классификация фруктов: цитрусовые, косточковые, экзотические. Особенности обработки ягод для сохранения полезных веществ. Домашнее задание №16 Перевести на английский язык и выучить новую лексику: Персик, ананас, груша, яблоко, фрукты, финик, вишня, апельсин, виноград, лимон, арбуз, хурма, инжир, гранат, клубника, слива.</p>		<p>ОК 05, ОК 09-10 ПК 8.2-8.5</p>
4	Блюда из фруктов и ягод	<p>Практическое занятие Классификация блюд из фруктов и ягод: напитки, варенья, джемы, десерты. Домашнее задание №17 Переведите на русский язык рецепт фруктового салата: Ingredients: strawberries; drain; nectarines; peaches; currant; apricots; lemon juice; sour cream (200 grams); sugar (100 grams); dark chocolate for decoration. The number of fruits may vary depending on your taste preferences. Rinse the fruit, drain the water. Chop them into pieces. Do not make them too small because they will quickly drain. Blend sour cream with sugar. Add a little lemon juice. Pour the mixture over the fruit. Leave a few slices for surface decoration. Mix. On a grater grate the chocolate. Decorate salad deferred fruit and chocolate.</p>	2	<p>ОК 02-03, ОК 05, ОК 09-10 ПК 8.2-8.5</p>
5	Хлеб и хлебобулочные изделия	<p>Практическое занятие Виды хлеба. Употребление и подача хлеба и хлебобулочных изделий. Простая форма прошедшего времени. Домашнее задание №18 Выучить лексику по теме «Тесто и изделия из теста» на стр. 176 Учебник Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С.</p>	2	<p>ОК 02-03, ОК 05, ОК 09-10 ПК 8.2-8.5</p>
6	Мясо и изделия из мяса	<p>Практическое занятие Виды мяса. Пищевая ценность различных видов мяса. Изучение названий отдельных частей туши. Особенности кулинарной обработки и хранения. Простая форма прошедшего времени. Домашнее задание №19 Выучить ключевые слова: Bacon, Beef, beef reebbs, Breast, Boiled (roast) meat, Chicken, Chopped meat, Drumsticks, Duck, Game, Goose, Ham,</p>	2	<p>ОК 02-03, ОК 05, ОК 09-10 ПК 8.2-8.5</p>

		Kidneys, liver, Lamb, lamb chops, Minced meat, Pork, Poultry, Sausage, Steak, Turkey, Veal.		
7	Мясные блюда	<p>Практическое занятие Виды мясных блюд. Перевод рецептов. Образование название блюд. Придаточное дополнительное предложение. Изучение лексики по теме «Мясные изделия. Деликатесы». Составление диалогов. Порядковые числительные. Домашнее задание №20 Выучить новую лексику стр.166,174 Учебник Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С.</p>	2	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09-10 ПК 8.2-8.5
8	Блюда из домашней птицы и дичи	<p>Практическое занятие Блюда из домашней птицы и дичи. Особенности приготовления и подачи. Перевод рецептов. Придаточное дополнительное предложение. Домашнее задание №21 Перевести текст на немецкий язык. Куры, цыплята, индейка отварные Заправленные тушки птицы помещают в горячую воду (на 1 кг продукта 1–1,2 л воды), доводят до кипения, снимают пену, добавляют сырой лук и белые коренья, нагрев уменьшают и варят при температуре 85–90 °С до готовности. В конце варки кладут соль. Готовность птицы определяют проколом поварской иглы в толстую часть мякоти ножки (игла свободно входит, вытекающий сок прозрачный). Сваренную птицу вынимают и охлаждают. Птицу рубят на порции по 2 куска (от ножки и филе). Тушку разрубают вдоль пополам, затем каждую половину делят на порционные куски, помещают в глубокую посуду, заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите в закрытой посуде.</p>	2	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09-10 ПК 8.2-8.5
9	Классификация рыбы и морепродуктов	<p>Практическое занятие Классификация видов рыбы. Питательные вещества, содержащиеся в рыбе. Степени сравнения прилагательных и наречий. Домашнее задание №22 Перевести предложения на английский язык.</p>	2	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09-10 ПК 8.2-8.5

		<p>1. На пляже, напротив отеля, открыт ресторан с превосходным выбором блюд из лобстеров и омаров.</p> <p>2. Мой друг любит королевские креветки, треску на пару и тушеные овощи</p> <p>3. Могу предложить вам блюда на гриле из лосося, форели или кальмара</p> <p>4. Этот район знаменит своими превосходными ресторанами морепродуктов</p>		
10	Рыбные блюда	<p>Практическое занятие Закрепление лексики по теме «Классификация рыбы и морепродуктов». Составление диалогов. Домашнее задание №23 подготовить мини-сообщение о традиционном рыбном блюде любой страны</p>	2	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09-10 ПК 8.2-8.5
11	Сыр, молоко, кисломолочные продукты.	<p>Практическое занятие Состав молока. Виды молока. Особенности хранения. Употребление в пищу. Страдательный залог. Домашнее задание №24 Выучить ключевые слова: Baked milk, milk, Cheese, Cream, Dairy butter, Egg, Buttermilk, Kefir, Margarine, Mayonnaise, Processed cheese, Ryazhenka, Sapsago cheese, Swiss cheese, Sour cream, Sour clotted milk, Yoghurt, Ice cream, Tinned milk, Maize oil, Sunflower oil</p>	2	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09-10 ПК 8.2-8.5
12	Блюда из яиц.	<p>Практическое занятие Виды блюд из яиц: холодные закуски, горячие блюда, десерты на основе яиц. Местоименные наречия. Домашнее задание №25 Перевести рецепт. Scrambled eggs with ham and black bread eggs – 2 pieces; black bread – 1 slice; ham or bacon – 50 grams; butter – 15 gram or 1 tablespoon; salt; black pepper. Ham or bacon cut into thin slices. In a pan heat the butter and fry the pieces of ham. A slice of black bread cut into long strips and add to fried meat product. On top to break 2 eggs. Squirrels salt and pepper and cook on medium heat until tender. Serve with greens and any sauce.</p>	2	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09-10 ПК 8.2-8.5

13	Кондитерские изделия	Практическое занятие Изучение основных видов кондитерских изделий из разного вида теста. Домашнее задание №26 подготовить минисообщение о традиционном кондитерском изделии любой страны	2	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09-10 ПК 8.2-8.5
14	Виды десертов.	Практическое занятие Изучение основных видов горячих и холодных десертов. Понимание современного десерта. Домашнее задание №27 Выучить предъявленную на уроке лексику.	2	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09-10 ПК 8.2-8.5
5 семестр				
1	Макаронные изделия и блюда из них	Практическое занятие Виды макаронных изделий. Пищевая ценность макаронных изделий. Особенности кулинарной обработки, хранения и подачи. Домашнее задание №28 подготовить мини-сообщение о традиционном блюде из макаронных изделий любой страны	2	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09-10 ПК 8.2-8.5
2	Зерновые культуры	Практическое занятие Виды зерновых культур. Пищевая ценность зерновых культур. Особенности кулинарной обработки, хранения и подачи. Домашнее задание №29 выучить лексику	2	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09-10 ПК 8.2-8.5
3	Пряности, специи и орехи.	Практическое занятие Изучение основных видов пряностей и специй, орехов. Кулинарные характеристики. Пищевая ценность Домашнее задание №30 Перевести на английский язык Арахис, грецкие, миндаль, мускатный орех и фисташки весьма ценятся в кулинарии и используются для приготовления сладких и национальных блюд, кондитерских изделий. Острый соус, шалфей, уксус, ароматическая зелен, пищевая кислота, приправа к блюдам, хрен, кориандр, чеснок, сельдерей, майоран, чабрец, тмин, базилик, кардамон, корица, шафран, эстрагон.	2	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09-10 ПК 8.2-8.5
Тема 2.3 Напитки и коктейли			10	

4	Классификация напитков	Практическое занятие Алкогольные и безалкогольные напитки Домашнее задание № 31 Выучить новую лексику на стр. 167-168 Учебник "Английский язык для специалистов сферы общественного питания" Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С.	2	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09-10 ПК 8.2-8.5
5	Холодные и горячие напитки.	Практическое занятие Классификация напитков по температурному признаку и содержанию алкоголя. Основные сочетания напитков с различными видами блюд и продуктов питания. Придаточное предложение времени. Домашнее задание №32 Перевести напитки из меню кафе или ресторана	2	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09-10 ПК 8.2-8.5
6	Барная посуда.	Практическое занятие Знакомство с названиями посуды для бара. Барные принадлежности. Придаточное предложение времени. Домашнее задание №33 Составить мини-сообщение о приготовлении кофе	2	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09-10 ПК 8.2-8.5
7	Алкогольные и безалкогольные напитки.	Практическое занятие Классификация алкогольных напитков. Составление винной карты. Классификация безалкогольных напитков. Домашнее задание № 34 Составить карту с напитками	2	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09-10 ПК 8.2-8.5
8	Коктейли	Практическое занятие Закрепление лексики по теме: Алкогольные и безалкогольные напитки. Разбор рецептов коктейлей Домашнее задание №35 подготовить сообщение о приготовлении одного коктейля	2	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09-10 ПК 8.2-8.5
Тема 2.4 Кухни народов мира			12	
9	Традиционные русские блюда	Практическое занятие Русская кухня. Уральская кухня, традиционные блюда уральской кухни. Домашнее задание №36 Представить рецепт русской кухни (можно в виде презентации): блюдо, история возникновения, состав, способ тепловой обработки, подача	2	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09-10 ПК 8.2-8.5
11	Традиционные	Практическое занятие	2	ОК 02-03,

	восточные блюда	Восточная кухня, особенности использования специй при приготовлении блюд кавказской кухни. Домашнее задание №37 Представить рецепт восточной кухни (можно в виде презентации): блюдо, история возникновения, состав, способ тепловой обработки, подача.		ОК 05, ОК 09-10 ПК 8.2-8.5
12	Традиционные блюда европейской кухни	Практическое занятие Особенности кухни европейских стран. Традиционные блюда. Французская кухня Домашняя работа № 38 Представить рецепт европейской кухни (можно в виде презентации): блюдо, история возникновения, состав, способ тепловой обработки, подача.	2	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09-10 ПК 8.2-8.5
10	Традиционные блюда Германии	Практическое занятие Немецкая кухня, блюда немецкой кухни. Домашняя работа № 39 Представить рецепт английской кухни (можно в виде презентации): блюдо, история возникновения, состав, способ тепловой обработки, подача.	2	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09-10 ПК 8.2-8.5
13	Традиционные блюда скандинавской кухни	Практическое занятие Скандинавская кухня, блюда скандинавской кухни, особенности приготовления. Домашняя работа № 40 Представить рецепт скандинавской кухни (можно в виде презентации): блюдо, история возникновения, состав, способ тепловой обработки, подача.	2	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09-10 ПК 8.2-8.5
14	Традиционные блюда азиатской кухни	Практическое занятие Знакомство с лексикой по теме кухни народов мира, национальные азиатские блюда. Домашняя работа № 41 Представить рецепт азиатской кухни (можно в виде презентации): блюдо, история возникновения, состав, способ тепловой обработки, подача.	2	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09-10 ПК 8.2-8.5
		Итого	84	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты Иностранного языка, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Гуреев, В. А. Английский язык. Грамматика (B2): учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. А. Гуреев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 304 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17134-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541174> (дата обращения: 05.06.2024).

1. Английский язык для изучающих биотехнологии и общественное питание (A2-B2): учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова [и др.]; под редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12263-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540643> (дата обращения: 05.06.2024).

2. Воробьева, С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09871-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539497> (дата обращения: 05.06.2024).

3. Голян, Т. Ю. Английский язык для технологов общественного питания (B1-B2): учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Ю. Голян. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 177 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12248-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542348> (дата обращения: 05.06.2024).

Дополнительные источники

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

Электронные издания (ресурсы):

1. Обучающие материалы
1. www.macmillanenglish.com - интернет-ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех видео-речевых умений и навыков.
2. www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish<http://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish>
3. www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm<http://www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm>

4. www.handoutsonline.com<http://www.handoutsonline.com/>
5. www.english-to-go.com (for teachers and students)
6. www.bbc.co.uk/videonation (authentic video clips on a variety of topics)
7. www.icons.org.uk<http://www.icons.org.uk/>
8. Методические материалы
9. www.prosv.ru/umk/sportlight Teacher's Portfolio
10. www.standart.edu.ru
11. www.internet-school.ru
12. www.onestopenglish.com -
13. www.macmillan.ru.
14. www.hltnmag.co.uk (articles on methodology)
15. www.iatefl.org (International Association of Teachers of English as a Foreign Language)
16. www.developingteachers.com (lesson plans, tips, articles and more)
17. www.etprofessional.com (reviews, practical ideas and resources)
18. www.longman.com<http://www.longman.com/>
19. www.oup.com/elt/naturalenglish<http://www.oup.com/elt/naturalenglish>
20. www.oup.com/elt/englishfile<http://www.oup.com/elt/englishfile>
21. www.oup.com/elt/wordskills<http://www.oup.com/elt/wordskills>
22. www.bntishcouncil.org/learnenglish.htm
23. www.teachingenglish.org.uk<http://www.teachingenglish.org.uk/>
24. www.bbc.co.uk/skillswise n/<http://www.bbc.co.uk/skillswise> n/
25. www.bbclearningenglish.com
26. www.cambridgeenglishonline.com
27. www.teachitworld.com
28. www.teachers-pet.org
29. www.coilins.co.uk/corpus
30. www.flo-ioe.com

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знают:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности; 2. основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной направленности; 3. лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; 4. основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. 	<p>Демонстрируют знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - произношения и употребления интернациональных слов согласно правилам - Грамотно применять и переводить профессиональную лексику - Воспроизводить без ошибок изученные грамматические правила 	<p>Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Выполнение упражнений. Составление диалогов; Участие в диалогах, ролевых играх.</p>
<p>Умеют:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы; 2. понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы; 3. осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; 4. осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных текстов профессиональной 	<p>Демонстрируют умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - грамотно отвечать на вопросы, поддерживать беседу; - грамотно отвечать на вопросы, составлять диалоги, пересказывать текст на русском языке; - логично составлять пересказы текстов, составлять тезисы к пересказу, писать эссе и резюме, делать выводы по заданию; - составлять точный литературный перевод, выполнять грамматические задания с ним, выбирать ответы из текста 	
<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть профессиональной терминологией на иностранном языке; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд на иностранном языке; - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов на иностранном языке; - использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - владеть техникой перевода (со словарем) профессионально 	<p>Демонстрирует умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - строить распространенные предложения, пользуясь профессиональными лексическими единицами; - поддержать и вести диалог на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - грамотно переводить (со словарем) тексты профессиональной направленности 	<p>Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Выполнение упражнений. Составление диалогов; Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с профессиональными текстами и информацией, документами.</p>

<p>ориентированных текстов</p> <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила техники общения с потребителями на иностранном языке; - базовый словарный запас на иностранном языке; - профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке 	<p>Демонстрирует знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке; - знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии 	<p>Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Выполнение упражнений. Составление диалогов; Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с профессиональными текстами и информацией, документами.</p>
<p>Владеет навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки на иностранном языке 	<p>Демонстрирует владения навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведения беседы с потребителем во время ведения расчетов на иностранном языке. 	<p>Составление диалогов; Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с профессиональными текстами и информацией, документами.</p>

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

Рабочая программа дисциплины
«ОГСЭ.04 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
1. Структура и содержание дисциплины	5
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	5
2.2. Содержание дисциплины	6
2. Условия реализации дисциплины	21
3.1. Материально-техническое обеспечение	21
3.2. Учебно-методическое обеспечение	21
3. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	22

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.04 Физическая культура

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физическая культура»: формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда и развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья.

Дисциплина «Физическая культура» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 08	<ul style="list-style-type: none"> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности 	<ul style="list-style-type: none"> - о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни - условия профессиональной деятельности зоны риска физического здоровья для специальности; - средства профилактики перенапряжения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	164	162
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>		
Всего	164	162

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.04 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
3 семестр				
Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности				
Тема 1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни				
1	Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов.	<p>Теоретическое занятие. Содержание учебного материала:</p> <p>Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха. Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования.</p> <p>Социально-биологические основы физической культуры. Характеристика изменений, происходящих в организме человека под воздействием выполнения физических упражнений, в процессе регулярных занятий. Эффекты физических упражнений. Нагрузка и отдых в процессе выполнения упражнений. Характеристика некоторых состояний организма: разминка, вбрасывание, утомление, восстановление. Влияние занятий физическими упражнениями на функциональные возможности человека, умственную и физическую работоспособность, адаптационные возможности человека.</p> <p>Домашнее задание №1.1: Самостоятельная подготовка и выполнение подготовленных комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья</p>	2	ОК 08

		и профилактику нарушений работы органов и систем организма.		
2	Правильное дыхание и утренняя гимнастика.	<p>Практическое занятие. Содержание учебного материала:</p> <p>Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Выполнение комплексов дыхательных упражнений. Выполнение комплексов утренней гимнастики.</p> <p>Домашнее задание №1.2: отработка упражнений дома Самостоятельная подготовка и выполнение подготовленных комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма.</p>	2	ОК 08
3	Правильная осанка и комплекс упражнений для глаз.	<p>Практическое занятие. Содержание учебного материала:</p> <p>Двигательная активность человека, её влияние на основные органы и системы организма. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Выполнение комплексов упражнений для глаз. 2.Выполнение комплексов упражнений по формированию осанки.</p> <p>Домашнее задание № 1.3: Самостоятельная подготовка и выполнение подготовленных комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма.</p>	2	ОК 08
4	Оптимальная масса тела.	<p>Практическое занятие. Содержание учебного материала:</p> <p>Пропорции тела, коррекция массы тела средствами физического воспитания</p> <p>Выполнение комплексов упражнений для снижения массы тела и для наращивания массы тела.</p> <p>Домашнее задание -№1.4: Самостоятельная подготовка и выполнение подготовленных комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма.</p>	2	ОК 08

5	Профилактика плоскостопия. Укрепления мышц корсета и брюшного пресса.	<p>Практическое занятие. Содержание учебного материала:</p> <p>Формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье. Выполнение комплексов упражнений по профилактике плоскостопия и упражнений для укрепления мышечного корсета, для укрепления мышц брюшного пресса.</p> <p>Домашнее задание № 1.5 Самостоятельная подготовка и выполнение подготовленных комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма.</p>	2	ОК 08
6	Коррекция нарушений осанки	<p>Практическое занятие. Содержание учебного материала:</p> <p>Коррекция индивидуальных нарушений здоровья, в том числе, возникающих в процессе профессиональной деятельности, средствами физического воспитания. Выполнение комплексов упражнений при сутулости, нарушением осанки в грудном и поясничном отделах.</p> <p>Домашнее задание № 1.6: Самостоятельная подготовка и выполнение подготовленных комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма.</p>	2	ОК 08
Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности				
Тема 2.1. Лёгкая атлетика.				
7	Техника стартового разгона. Кроссовый бег	<p>Практическое занятие. Содержание учебного материала:</p> <p>Правила техники безопасности на уроках легкой атлетики Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий.</p> <p>Домашнее задание №2.1.1: отработка упражнений</p>	2	ОК 08
8	Техника высокого старта. Контроль двигательной	Содержание учебного материала	2	ОК 08

	способности по скоростным качествам — бег	Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. Совершенствование техники старта. Домашнее задание №2.1.2: Переменный бег 20 мин		
9	Кроссовый бег на короткие дистанции	Практическое занятие. Содержание учебного материала: Разучивание, закрепление и совершенствование техники бега на короткие дистанции, воспитание быстроты в процессе занятий лёгкой атлетикой. Домашнее задание № 2.1.3 отработка упражнений	2	ОК 08
10	Бег на средние дистанции	Практическое занятие. Содержание учебного материала: Разучивание, закрепление и совершенствование техники бега на средние дистанции, воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий лёгкой атлетикой. Домашнее задание № 2.1.4: отработка упражнений	2	ОК 08
11	Бег на длинные дистанции.	Практическое занятие. Содержание учебного материала: Разучивание, закрепление и совершенствование техники бега на длинные дистанции, воспитание выносливости в процессе занятий лёгкой атлетикой . Домашнее задание № 2.1.5: отработка упражнений	2	ОК 08
12	Бег по прямой и виражу.	Практическое занятие. Содержание учебного материала: Разучивание, закрепление и совершенствование техники бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, воспитание координации движений в процессе занятий лёгкой атлетикой. Домашнее задание № 2.1.6: отработка упражнений	2	ОК 08
	Консультация по теме Легкая атлетика.	Отработка разных техник бега.	2	ОК 08

4 семестр				
1	Эстафетный бег.	<p>Практическое занятие. Содержание учебного материала:</p> <p>Разучивание, закрепление и совершенствование техники эстафетного бега, воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий лёгкой атлетикой.</p> <p>Домашнее задание № 2.1.7: отработка упражнений</p>	2	ОК 08
2	Передача эстафетной палочки.	<p>Практическое занятие. Содержание учебного материала:</p> <p>Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, воспитание координации движений в процессе занятий лёгкой атлетикой.</p> <p>Домашнее задание № 2.1.8: отработка упражнений</p>	2	ОК 08
3	Спортивная ходьба. Разучивание техники.	<p>Практическое занятие. Содержание учебного материала:</p> <p>Разучивание техники спортивной ходьбы, воспитание выносливости в процессе занятий лёгкой атлетикой.</p> <p>Домашнее задание № 2.1.9: отработка упражнений</p>	2	ОК 08
4	Спортивная ходьба. Закрепление техники.	<p>Практическое занятие. Содержание учебного материала:</p> <p>Закрепление и совершенствование прыжков в длину, воспитание выносливости в процессе занятий лёгкой атлетикой.</p> <p>Домашнее задание № 2.1.10: отработка упражнений</p>	2	ОК 08
5	Прыжки в длину. Разучивание техники.	<p>Практическое занятие. Содержание учебного материала:</p> <p>Разучивание прыжков в длину, воспитание координации движений в процессе занятий лёгкой атлетикой.</p> <p>Домашнее задание № 2.1.11: отработка упражнений</p>	2	ОК 08

6	Прыжки в длину. Закрепление техники.	<p>Практическое занятие. Содержание учебного материала:</p> <p>Закрепление и совершенствование прыжков в длину, воспитание координации движений в процессе занятий лёгкой атлетикой.</p> <p>Домашнее задание № 2.1.12: отработка упражнений</p>	2	ОК 08
7	Сдача нормативов.	<p>Практическое занятие. Содержание учебного материала:</p> <p>Отработка техники всех двигательных действий. Сдача нормативов.</p> <p>Домашнее задание № 2.1.13: отработка упражнений</p>	2	ОК 08
Тема 2.2. Общая физическая подготовка				
8	Построения и перестроения. Различные виды ходьбы	<p>Практическое занятие. Содержание учебного материала:</p> <p>Теоретические сведения. Физические качества и способности человека и основы методики их воспитания. Средства, методы, принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей. Возрастная динамика развития физических качеств и способностей. Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности. Выполнение построений и перестроений. Изучение и отработка техники ходьбы.</p> <p>Домашнее задание № 2.2.1: отработка упражнений</p>	2	ОК 08
9	Беговые и прыжковые упражнения	<p>Практическое занятие. Содержание учебного материала:</p> <p>Выполнение беговых и прыжковых упражнений, в том числе, в парах и с предметами, подвижные игры.</p> <p>Домашнее задание № 2.2.2: отработка упражнений</p>	2	ОК 08
10	Комплекс упражнений для укрепления мышц туловища..	<p>Практическое занятие. Содержание учебного материала:</p>	2	ОК 08

		Разучивание и выполнение упражнений для укрепления мышц туловища, подвижные игры. Домашнее задание № 2.2.3: выполнение подготовленного комплекса		
11	Комплекс упражнений для развития мышц брюшного пресса и ног.	Практическое занятие. Содержание учебного материала: Разучивание и выполнение упражнений для укрепления мышц брюшного пресса и ног, подвижные игры. Домашнее задание № 2.2.4: выполнение подготовленного комплекса	2	ОК 08
12	Комплекс упражнений для укрепления мышц спины и рук.	Практическое занятие. Содержание учебного материала: Разучивание и выполнение упражнений для укрепления мышц спины и рук, подвижные игры. Домашнее задание № 2.2.5: выполнение подготовленного комплекса	2	ОК 08
13	Комплекс упражнений для развития выносливости организма.	Практическое занятие. Содержание учебного материала: Разучивание и выполнение упражнений для развития выносливости организма, подвижные игры. Домашнее задание № 2.2.6: выполнение подготовленного комплекса	2	ОК 08
5 семестр				
Тема 2.3. Спортивные игры. Волейбол				
1	Стойки в волейболе. Перемещение по площадке.	Практическое занятие. Содержание учебного материала: 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр.	2	ОК 08

		Домашнее задание № 2.3.1: прыжки через скакалку 5 мин		
2	Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая.	<p>Практическое занятие. Содержание учебного материала:</p> <p>1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр.</p> <p>Домашнее задание № 2.3.2: прыжки через скакалку 6 мин</p>	2	ОК 08
3	Подача мяча: верхняя прямая, верхняя боковая.	<p>Практическое занятие. Содержание учебного материала:</p> <p>1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр.</p> <p>Домашнее задание № 2.3.3: прыжки через скакалку 6 мин</p>	2	ОК 08
4	Приём мяча. Передачи мяча.	<p>Практическое занятие. Содержание учебного материала:</p> <p>1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр.</p> <p>Домашнее задание № 2.3.4: прыжки через скакалку 7 мин</p>	2	ОК 08
5	Нападающие удары.	<p>Практическое занятие. Содержание учебного материала:</p> <p>1. Разучивание, закрепление и совершенствование технико-тактических приёмов</p>	2	ОК 08

		<p>игры. 2. Воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми. -воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры.</p> <p>Домашнее задание № 2.3.5: прыжки через скакалку 8 мин</p>		
6	Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки.	<p>Практическое занятие. Содержание учебного материала:</p> <p>1. Разучивание, закрепление и совершенствование технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми. -воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры.</p> <p>Домашнее задание № 2.3.6: прыжки через скакалку 8 мин</p>	2	ОК 08
7	Расстановка игроков. Тактика игры в защите.	<p>Практическое занятие. Содержание учебного материала:</p> <p>1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры.</p> <p>Домашнее задание № 2.3.7: прыжки через скакалку 9 мин</p>	2	ОК 08
8	Расстановка игроков. Тактика игры в нападении.	<p>Практическое занятие. Содержание учебного материала:</p> <p>1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры.</p> <p>Домашнее задание № 2.3.8: прыжки через скакалку 9 мин</p>	2	ОК 08
9	Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча.	<p>Практическое занятие. Содержание учебного материала:</p>	2	ОК 08

		1. Разучивание, закрепление и совершенствование технико-тактических приёмов игры. 2. Тренировочные игры, двусторонние игры на счёт. Домашнее задание № 2.3.9: прыжки через скакалку 10 мин		
10	Взаимодействие игроков.	Практическое занятие. Содержание учебного материала: 1. Совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми 3 Двусторонние игры на счёт. 4. Выполнение контрольных нормативов по технико-тактических приёмов игры. 5. Самостоятельная разработка и проведение занятия или фрагмента занятия по волейболу. Домашнее задание № 2.3.10: прыжки через скакалку 12 мин	2	ОК 08
11	Учебная игра.	Практическое занятие. Содержание учебного материала: 1. Совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми 3 Двусторонние игры на счёт. 4. Выполнение контрольных нормативов по технико-тактических приёмов игры. 5. Самостоятельная разработка и проведение занятия или фрагмента занятия по волейболу. Домашнее задание № 2.3.11: прыжки через скакалку 12 мин	2	ОК 08
Тема 2.4. Спортивные игры. Настольный теннис				
12	Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка.	Практическое занятие. Содержание учебного материала: 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр. Домашнее задание № 2.4.1: отработка упражнений с ракеткой	2	ОК 08

13	Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки.	<p>Практическое занятие. Содержание учебного материала:</p> <p>1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр.</p> <p>Домашнее задание № 2.4.2: отработка упражнений с ракеткой</p>	2	ОК 08
14	Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ -спин, топс - удар, сеча.	<p>Практическое занятие. Содержание учебного материала:</p> <p>1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр.</p> <p>Домашнее задание № 2.4.3: отработка упражнений с ракеткой</p>	2	ОК 08
15	Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации.	<p>Практическое занятие. Содержание учебного материала:</p> <p>1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры.</p> <p>Домашнее задание № 2.4.4: отработка упражнений с ракеткой</p>	2	ОК 08
16	Тактика одиночной и парной игры.	<p>Практическое занятие. Содержание учебного материала:</p> <p>1. Совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми 3. Двусторонние игры на счёт. 4. Выполнение контрольных нормативов по технико-тактическим приёмов игры. 5. Самостоятельная разработка и проведение занятия или фрагмента занятия по настольному теннису.</p>	2	ОК 08

		Домашнее задание № 2.4.5: отработка упражнений с ракеткой		
17	Двусторонняя игра.	<p>Практическое занятие. Содержание учебного материала:</p> <p>1. Совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми 3Двусторонние игры на счёт. 4. Выполнение контрольных нормативов по технико-тактических приёмов игры. 5. Самостоятельная разработка и проведение занятия или фрагмента занятия по настольному теннису.</p> <p>Домашнее задание № 2.4.6: отработка упражнений с ракеткой</p>	2	ОК 08
6 семестр				
Раздел 5. Лыжная подготовка				
1	Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы.	<p>Практическое занятие. Содержание учебного материала:</p> <p>1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми . 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры.</p> <p>Домашнее задание № 2.5.1: ФУ для мышц туловища 10 мин</p>	2	ОК 08
2	Полуконьковый и коньковый ход.	<p>Практическое занятие. Содержание учебного материала:</p> <p>1. Разучивание, закрепление и совершенствование технико-тактических приёмов игры. 2. Тренировочные игры, двусторонние игры на счёт.</p> <p>Домашнее задание № 2.5.2: ФУ для мышц туловища 16 мин</p>	2	ОК 08
3	Передвижение по пересечённой местности.	<p>Практическое занятие. Содержание учебного материала:</p> <p>1. Совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических</p>	2	ОК 08

		<p>приёмов игры. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми 3Двусторонние игры на счёт. 4. Выполнение контрольных нормативов по технико-тактических приёмов игры. 5. Самостоятельная разработка и проведение занятия или фрагмента занятия по волейболу.</p> <p>Домашнее задание № 2.5.3: ФУ для мышц туловища 17 мин</p>		
4	Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте.	<p>Практическое занятие. Содержание учебного материала:</p> <p>1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр.</p> <p>Домашнее задание № 2.5.4: ФУ для мышц туловища 18 мин</p>	2	ОК 08
5	Прыжки на лыжах с малого трамплина.	<p>Практическое занятие. Содержание учебного материала:</p> <p>1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми . 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры.</p> <p>Домашнее задание № 2.5.5: ФУ для мышц туловища 196 мин</p>	2	ОК 08
6	Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши).	<p>Практическое занятие. Содержание учебного материала:</p> <p>1. Разучивание, закрепление и совершенствование технико-тактических приёмов игры. 2. Тренировочные игры, двусторонние игры на счёт.</p> <p>Домашнее задание № 2.5.6: ФУ для мышц туловища 20 мин</p>	2	ОК 08
Тема 2.6. Спортивные игры. Футбол				
7	Перемещение по полю. Ведение	Практическое занятие. Содержание учебного материала:	2	

	мяча. Передачи мяча.	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр. Домашнее задание № 2.6.1: бег 10 мин		ОК 08
8	Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяча: ногой, головой. .	Практическое занятие. Содержание учебного материала: 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр. Домашнее задание № 2.6.2: бег 11 мин	2	ОК 08
9	Удары по воротам.	Практическое занятие. Содержание учебного материала: 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр. Домашнее задание № 2.6.3: бег 12 мин	2	ОК 08
10	Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча.	Практическое занятие. Содержание учебного материала: 1. Разучивание, закрепление и совершенствование технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми. -воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. Домашнее задание № 2.6.4: бег 13 мин	2	ОК 08

11	Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия).	<p>Практическое занятие. Содержание учебного материала:</p> <p>1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры.</p> <p>Домашнее задание № 2.6.5: бег 14 мин</p>	2	ОК 08
12	Техника и тактика игры вратаря.	<p>Практическое занятие. Содержание учебного материала:</p> <p>1. Разучивание, закрепление и совершенствование технико-тактических приёмов игры. 2. Тренировочные игры, двусторонние игры на счёт.</p> <p>Домашнее задание № 2.6.6: бег 15 мин</p>	2	ОК 08
13	Взаимодействие игроков.	<p>Практическое занятие. Содержание учебного материала:</p> <p>1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, технико тактических приёмов игры. 2. Воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми. 3. Двусторонние игры на счёт.</p> <p>Домашнее задание № 2.6.7: бег 16 мин</p>	2	ОК 08
14	Учебная игра.	<p>Практическое занятие. Содержание учебного материала:</p> <p>1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, технико тактических приёмов игры. 2. Воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми. 3. Двусторонние игры на счёт.</p> <p>Домашнее задание № 2.6.8: бег 17 мин</p>	2	ОК 08
	Консультация по теме Волейбол.	Разбор сложных игровых моментов	2	

	Консультация по теме Футбол	Разбор и отработка упражнений, сложных для студентов.	2	
7 семестр				
Тема 2.7. Спортивные игры. Баскетбол				
1	Перемещения по площадке. Ведение мяча.	Практическое занятие. Содержание учебного материала: 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми. 3. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр. Домашнее задание № 2.7.1: Сгибание рук в упоре лежа 20 раз	2	ОК 08
2	Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку.	Практическое занятие. Содержание учебного материала: 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр. Домашнее задание № 2.7.2: Сгибание рук в упоре лежа 25 раз	2	ОК 08
3	Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола.	Практическое занятие. Содержание учебного материала: 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр. Домашнее задание № 2.7.3: Сгибание рук в упоре лежа 30 раз	2	ОК 08
4	Броски мяча по кольцу с места, в движении.	Практическое занятие. Содержание учебного материала: 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных	2	ОК 08

		действий. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр. Домашнее задание № 2.7.4: Сгибание рук в упоре лежа 35 раз		
5	Штрафные броски.	Практическое занятие. Содержание учебного материала: 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр. Домашнее задание № 2.7.5: Сгибание рук в упоре лежа 40 раз	2	ОК 08
6	Тактика игры в нападении.	Практическое занятие. Содержание учебного материала: 1. Разучивание, закрепление и совершенствование технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми. -воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. Домашнее задание № 2.37.6: Сгибание рук в упоре лежа 45 раз	2	ОК 08
7	Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом.	Практическое занятие. Содержание учебного материала: 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры. Домашнее задание № 2.7.7: Сгибание рук в упоре лежа 50 раз	2	ОК 08

8	Групповые и командные действия игроков.	<p>Практическое занятие. Содержание учебного материала:</p> <p>1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры.</p> <p>Домашнее задание № 2.7.8: Сгибание рук в упоре лежа 55 раз</p>	2	ОК 08
9	Тактика игры в защите в баскетболе.	<p>Практическое занятие. Содержание учебного материала:</p> <p>1. Разучивание, закрепление и совершенствование технико-тактических приёмов игры. 2. Тренировочные игры, двусторонние игры на счёт.</p> <p>Домашнее задание № 2.7.9: Сгибание рук в упоре лежа 60 раз</p>	2	ОК 08
10	Групповые и командные действия игроков	<p>Практическое занятие. Содержание учебного материала:</p> <p>1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, технико тактических приёмов игры. 2. Воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми. 3. Двусторонние игры на счёт.</p> <p>Домашнее задание № 2.7.10: Сгибание рук в упоре лежа 65 раз</p>	2	ОК 08
11	Двусторонняя игра	<p>Практическое занятие. Содержание учебного материала:</p> <p>1. Совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми 3Двусторонние игры на счёт. 4. Выполнение контрольных нормативов по технико-тактических приёмов игры. 5. Самостоятельная разработка и проведение занятия или фрагмента занятия по баскетболу.</p> <p>Домашнее задание № 2.7.11: Сгибание рук в упоре лежа 60 раз</p>	2	ОК 08

8 семестр				
Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)				
Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов				
1	Разучивание профессионально значимых двигательных действий	<p>Практическое занятие. Содержание учебного материала:</p> <p>Разучивание профессионально значимых двигательных действий для повара-кондитера.</p> <p>Домашнее задание № 3.3.1: отработка упражнений</p>	2	ОК 08
2	Закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий для повара-кондитера</p> <p>Домашнее задание №3.3.2: отработка упражнений</p>	2	ОК 08
3	Формирование профессионально значимых физических качеств	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Формирование профессионально значимых физических качеств для повара-кондитера.</p> <p>Домашнее задание №3.3.3: отработка упражнений</p>	2	ОК 08
4	Самостоятельное проведение студентом комплекса профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня повара.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Самостоятельное проведение студентом комплекса профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня повара.</p> <p>Домашнее задание №3.3.4: отработка упражнений</p>	2	ОК 08
5	Самостоятельное проведение студентом комплексов	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Самостоятельное проведение студентом комплексов</p>	2	ОК 08

	профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня кондитера.	профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня кондитера. Домашнее задание №3.3.5: отработка упражнений		
6	Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов.	Содержание учебного материала Совершенствование техники выполнения упражнений с предметами и без предметов. Домашнее задание №3.3.6: отработка упражнений	2	ОК 08
7	Специальные упражнения для развития основных мышечных групп (брюшные мышцы и ноги).	Содержание учебного материала 1. Совершенствование техники упражнений 2. Самостоятельная разработка и проведение комплекса упражнений. Домашнее задание №3.3.7: отработка упражнений	2	ОК 08
8	Специальные упражнения для развития основных мышечных групп (спина и грудная часть).	Содержание учебного материала 1. Совершенствование техники упражнений 2. Самостоятельная разработка и проведение комплекса упражнений. Домашнее задание №3.3.8: отработка упражнений	2	ОК 08
9	Специальные упражнения для развития основных мышечных групп (плечевой пояс и руки)	Содержание учебного материала 1. Совершенствование техники упражнений 2. Самостоятельная разработка и проведение комплекса упражнений. Домашнее задание №3.3.9: отработка упражнений	2	ОК 08
	Консультация по теме ОФП	отработка упражнений, сложных для студентов	2	
	Консультация по теме Баскетбол	Разбор сложных игровых моментов.	2	ОК 08

	Консультация по составлению индивидуального комплекса упражнений	индивидуальная, помощь в составлении индивидуального комплекса упражнений	2	
			Итого:	164

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Физическая культура : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.] ; под редакцией Е. В. Конеевой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 609 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18616-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/545162> (дата обращения: 23.06.2024).
2. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 450 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18496-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/535163> (дата обращения: 23.06.2024).
3. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536838> (дата обращения: 23.06.2024).
4. Алхасов, Д. С. Теория и история физической культуры и спорта : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. С. Алхасов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 216 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15307-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539729> (дата обращения: 23.06.2024).
5. Пельменев, В. К. История физической культуры : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. К. Пельменев, Е. В. Конеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13023-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541894> (дата обращения: 23.06.2024).
6. 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, 2024. — 442 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16321-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542057> (дата обращения: 23.06.2024).
7. 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, 2024. — 749 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16545-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542056> (дата обращения: 23.06.2024).

3.2.2 Основные электронные издания

1. https://rusneb.ru/collections/1617_zhurnal_fizkultura_i_sport/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ. 04 Физическая культура

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знают:</p> <ul style="list-style-type: none"> - о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни - условия профессиональной деятельности зоны риска физического здоровья для специальности - средства профилактики перенапряжения 	<p>Демонстрируют знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила игры по всем видам, включенным в рабочую программу Согласно нормам формулировать положения по технике безопасности при занятиях спортом - знают понятие здорового образа жизни - упражнения для расслабления, составлять комплекс гигиенической гимнастики 	<ul style="list-style-type: none"> Выступление с сообщениями Тестирование Проведение своего комплекса зарядки в группе
<p>Умеют:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности 	<p>Демонстрируют умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - грамотное составление комплекса УГГ. Ежедневное использование комплекса УГГ, - в соответствии с требованиями составлять правила закаливания для себя - выполнять упражнения на расслабление - демонстрировать соответствие контрольным нормам: преодоление полосы препятствий, прыжок в длину с места, выход силой, отжимания от пола в упоре лёжа, подъём переворотом на перекладине - согласно нормам, сдавать контрольные нормативы - показывать результативность участия в спортивных соревнованиях по всем видам спорта - проявлять активность на занятиях физической культурой на занятиях и в секциях - с учетом правил, разрабатывать проведение соревнования по игровым видам спорта - составить комплекс производственной гимнастики 	<ul style="list-style-type: none"> Проведение своего комплекса зарядки в группе Выступление с сообщением Наблюдение преподавателя и его устная оценка Выполнение контрольных нормативов Портфолио личных достижений обучающегося Наблюдение преподавателя и его устная оценка Проведение мероприятия Портфолио личных достижений обучающегося

	для себя, с учетом полученной специальности - демонстрировать судейство по всем игровым видам спорта	
--	---	--

Приложение 2.5
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

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 ОГСЭ.05 Психология общения

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОГСЭ.05 Психология общения» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 03, 04, 05, 09.

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 05 ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> - применять технику и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения 	<ul style="list-style-type: none"> взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов

		приемы саморегуляции в процессе общения
--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.05 Психология общения

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	14
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	14
<i>Самостоятельная работа</i>	0
Промежуточная аттестация комплексный экзамен	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.05 Психология общения

№ 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. Теоретические аспекты психологии общения				
1	Тема 1.1 Тема 1. Общение – основа человеческого бытия.	Содержание учебного материала Общение в системе межличностных и общественных отношений. Категория «общение» в психологии. Значение психологии общения для разностороннего развития личности. Общение как слагаемое взаимоотношений. Единство общения и деятельности. Психология общения: история, структура и значение дисциплины Домашнее задание № 1. Подготовить аргументированный ответ на вопрос – Почему нужно учиться общению?	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9.
2	Тема 1.2 Классификация общения. Функции, виды и роль общения	Содержание учебного материала Основные функции общения: контактная, информационная, побудительная, координационная, эмотивная, функция установления отношений, функция оказания влияния. Структура общения: коммуникативная, интерактивная, перцептивная стороны общения. Виды общения: по контакту с собеседником; по времени контакта; по уровню передачи информации. Коммуникативная, интерактивная, перцептивная стороны общения. Домашнее задание № 2. Прочитать параграф 1.1 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, 2024. — 463 с. — (Профессиональное образование). — Ответить на вопрос: Какая функция общения реализуется вами чаще других. Ответ обоснуйте	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9.
Раздел 2. Психологические типы людей и их проявления в работе и общении				
3	Тема 2.1 Общение и темперамент	Содержание учебного материала Понятие темперамента. Природа темперамента. Типы темпераментов. Учет характеристик типов темперамента в общении. Свойства темперамента. Экстраверсия и интроверсия.	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9.

		<p>Домашнее задание №3. Напишите рекомендации о том, как общаться с людьми различных типов темперамента. Как поведут себя люди с различными типами темперамента в следующих ситуациях: а) Повар должен приехать на работу в свой выходной. б) Человек опаздывает на поезд из-за поломки машины. в) Происходит сбой в работе компьютера и потеряно большое количество информации.</p>		
4	<p>Тема 2.2. Индивидуально-психологические особенности личности в общении Практическое занятие №1 Определение свойств личности</p>	<p>Практическое занятие №4 Определение типа темперамента по методике Г.Ю.Айзенка. - определение свойств темперамента. Обсуждение влияния темперамента на общение. Домашнее задание №8. Письменно оформить отчет по практической работе</p>	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9.
Раздел 3. Общение как восприятие людьми друг друга (Перцептивная сторона общения)				
5	<p>Тема 2.1 Понятие социальной перцепции.</p>	<p>Содержание учебного материала Факторы, оказывающие влияние на восприятие. Искажения в процессе восприятия. Установки и стереотипы восприятия. Ошибки (эффекты) межличностного восприятия: эффект проекции, эффект ореола, эффект порядка, опережения, средней ошибки Влияние имиджа на восприятие человека Домашнее задание №5 Привести примеры ошибок межличностного восприятия. Оформить таблицей</p>	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9.
6	<p>Тема 2.2 Психологические механизмы восприятия. Практическое занятие №2.</p>	<p>Содержание учебного материала Изучение механизмом социальной перцепции. Избирательность в восприятии другого. Практическое занятие №2 Тренинг коммуникативных умений. Упражнения на коммуникацию: «Я и другие». Разбор видео. Домашнее задание 6 Оформить отчет по практической работе.</p>	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9.

Раздел 4. Общение как взаимодействие (Интерактивная сторона общения)				
7	Тема 4.1. Интерактивная сторона общения	Содержание учебного материала Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле транзактного анализа. Выбор ролевого состояния в общении. Понятие социальной роли. Виды и характеристика социальных ролей. Ролевые ожидания и ролевой конфликт. Влияние социальной роли на развитие личности. Ориентация на понимание и ориентация на контроль. Общение с руководителями и коллегами. Использование техники «Я - состояний» - «Я – родитель», «Я - взрослый», «Я - дитя». Три формы транзакта: параллельный, перекрестный, и скрытый Домашнее задание №7: Подобрать примеры транзакций.	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9.
8	Практическое занятие №3. Тема 4.2. Взаимодействие как организация совместной деятельности.	Содержание учебного материала Общение в коллективе Фазы развития команды, особенности взаимодействия, принципы сотрудничества Роли в группе. Лидерство, статус, самореализация в команде. Типы коммуникации в коллективе. Способы оптимизации общения в коллективе Тренинг на сплочение. Домашнее задание №8. Самодиагностика факторов личностного влияния	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9.
Раздел 5. Общение как обмен информацией (Коммуникативная сторона общения)				
9	Тема 5.1 Основные элементы коммуникации	Содержание учебного материала Виды и средства общения. Коммуникативная сторона общения. Ведение партнерской беседы. Этапы коммуникации в общении. Основы современных моделей коммуникации. Коммуникативные барьеры. Виды барьеров: вербальные, невербальные, барьер темперамента, барьер несовместимости, барьер отрицательных эмоций, барьер отворачивания и брезгливости, презрения, страха, стыда и вины, избегания и авторитета, непонимания, фонетические, семантические, стилистические, логические, внутренние барьеры общения Домашнее задание №9. Прочитайте параграф 2.3. учебника Корягина, Н. А. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н.А.Корягина, Н.В.Антонова, С.В.Овсянникова.— Москва: Издательство	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9.

		Юрайт, 2024.— 437с. — (Профессиональное образование). Письменно ответить на вопросы: 1.Какие барьеры чаще других возникают у вас при общении? Приведите примеры (не менее трех) 2. Приведите примеры влияния в межличностном общении различного вида барьеров. 3. Каким образом можно преодолеть внутренние барьеры		
10	Тема 5.2 Невербальная коммуникация	Содержание учебного материала Роль невербального поведения и его влияние на процесс общения. Элементы невербального общения. Влияние культурных традиций на невербальное поведение и его интерпретацию. Элементы невербального общения. Просмотр видеосюжетов с разбором. Домашнее задание № 10 Подготовьте ответ на вопрос: в чем сходство и различие вербальной и невербальной коммуникации	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9.
11	Тема 5.4. Методы развития коммуникативных способностей Практическое занятие № 4	Содержание учебного материала Методы развития коммуникативных способностей. Виды, правила и техники слушания. Толерантность как средство повышения эффективности общения. Виды слушания: рефлексивное и нерефлексивное. Техники рефлексивного слушания: выяснение, перефразирование, отражение чувств, резюмирование. Способы развития коммуникативных способностей. Упражнение «Кораблекрушение». Определение элементов коммуникаций. (Проведение теста на уровень развития коммуникативных способностей) Домашнее задание №11. Самодиагностика умения общаться 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, 2024.		ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9.
Раздел 6. Формы делового общения и их характеристики				
12	Тема 6.1. Деловая беседа. Формы постановки вопросов. Практическое	Содержание учебного материала Приемы аргументации в общении. Диалог как форма общения. Особенности построения диалога. Виды вопросов, их роль в процессе общения. Игра		ОК 3, ОК 4, ОК 5,

	занятие №5	Белый апельсин». Домашнее задание №12. 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, 2019. — 463 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00753-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт] 4 главу Технологии делового общения, особое внимание обратить на параграф 4.3 Деловые переговоры. Какие из тактических приемов ведения переговоров вам ближе? Ответ обоснуйте.		ОК 9.
13	Тема 6.2. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация	Основные приемы убеждения. Публичные выступления. Этапы. Особенности каждого этапа. Приемы оратора. Как перестать бояться выступать на публике. Технологии проведения кулинарных мастер-классов. Домашнее задание №13. Параграф 3.2 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, 2024. и ответьте на вопрос Как удержать внимание аудитории		ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9.
Раздел 7 Конфликт: его сущность и основные характеристики				
14	Тема 7.1 Понятие конфликта и его структура. Стратегия разрешения конфликтов	Содержание учебного материала Понятие конфликта и его структура. Стратегия разрешения конфликтов Практическое занятие. Понятие конфликта. Виды конфликта. Стратегии поведения в конфликте. Конфликтные ситуации. Домашнее задание №14. Глава 2 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. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10104-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт].	2	ОК 03. ОК 04.
15	Тема 7.2. Практическое занятие № 6.	Содержание учебного материала Технологии эффективного общения и рационального поведения в конфликтах	2	ОК 3, ОК 4,

	Технологии эффективного общения и рационального поведения в конфликтах	Кодекс поведения в конфликте. Решение конфликтных ситуаций. Практическое занятие № 6. Составление карты конфликта. Домашнее задание №15. Определите для себя несколько конкретных конфликтов, в которых вы участвовали. Ответьте на вопросы: 1.Какие факторы способствовали их успешному завершению? 2.Какую стратегию поведения вы обычно выбираете?		ОК 5, ОК 9.
16	Тема 7.3 Практическое занятие №7. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция	Содержание учебного материала Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций. Эмоциональная регуляция и саморегуляция в общении. Способы саморегуляции. Определение уровня стрессоустойчивости. Оценочная шкала стрессовых событий Холмса-Раге, SRRS. Тест тревожности Спилберга. Разработка рекомендаций конструктивного поведения в ситуации конфликта, агрессии, манипуляции. Домашнее задание №16. Глава 6 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. Подготовьте письменный ответ на вопросы: Что помогает вам поднять настроение, переключиться? Что вы можете использовать из предлагаемых методов саморегуляции? Составьте перечень этих способов и кратко опишите их. Подумайте, какие из них вы можете использовать сознательно, когда чувствуете напряженность или усталость (перечислите и кратко опишите).	2	ОК 03. ОК 09
Раздел 8. Общие сведения об этической культуре				
17	Тема 8.1. Понятие: этика и мораль.	Содержание учебного материала Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения. Речевой этикет и культура делового общения. Нормы речевого этикета. Формулы речевого этикета – устойчивые выражения (приглашения, поздравления, приветствия,	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9.

		<p>соболезнования, сочувствия, утешения, просьбы, совета, согласия, отказа). Нэтикет – этикет общения в сети Интернет. Деловая беседа по телефону. Правила телефонных переговоров. Правила пользования мобильными телефонами. Домашнее задание №17 Подготовить слова-клише благодарности, поздравления</p>		
18	<p>Тема 8.2. Деловой этикет в профессиональной деятельности.</p>	<p>Содержание учебного материала Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений Правила приветствий, представлений и знакомств. Установление контакта. Техники установления и поддержания эмоционального контакта с собеседником. Правила поведения на деловых приемах. Общегражданский этикет. Правила поведения в общественных местах: в кафе, ресторане, театре, музее, на улице.</p>	2	<p>ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9.</p>
	Экзамен		6	
		Итого	36/16/1	
			4	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.05 Психология общения

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Психологии и этики профессиональной деятельности», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2.1. Основные печатные 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, 2024. — 463 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00753-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

2. Коноваленко, М. Ю. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Ю. Коноваленко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 476 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11060-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

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, 2024. — 437 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00962-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489728>

4. Кудряшева Н.С. Физическая и коллоидная химия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н.С. Кудряшева, Л.Г. Бондарева.– 2-е изд., перераб. И доп.– Москва : Издательство Юрайт, 2024. – 379 с.

5. Лавриненко, В. Н. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышова ; под редакцией В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышовой. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 325 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16815-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

6. Садовская, В. С. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. С. Садовская, В. А. Ремизов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 169 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07046-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

3.2.2 Основные электронные издания

<https://psytests.org>

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 ОГСЭ.05 Психология общения

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
1	2
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять технику и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; – использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения 	<p>Демонстрация умений в процессе выполнения практического задания, деловой игры</p>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – взаимосвязь общения и деятельности; – цели, функции, виды и уровни общения; – роли и ролевые ожидания в общении; – виды социальных взаимодействий; – механизмы взаимопонимания в общении; – техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; – этические принципы общения; – источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; – приемы саморегуляции в процессе общения 	<p>контроль выполнения индивидуальных и групповых заданий</p> <p>комбинированный: индивидуальный и фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий</p> <p>Тестирование</p> <p>Устный опрос Письменный опрос</p>

Приложение 2.6
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ЕН.01 Химия»

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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.01 Химия

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы ПССЗ: учебная дисциплина «Химия» является обязательной частью математического и общего естественнонаучного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело специалист по поварскому и кондитерскому делу 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;

- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;

– соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории

знать:

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 122 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 112 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.01 Химия

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

Вид учебной работы	Объём часов
--------------------	-------------

Объем образовательной нагрузки (всего)	<i>122</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (во взаимодействии с преподавателем)	<i>112</i>
в том числе:	
теоретическая подготовка	<i>54</i>
лабораторные занятия	<i>48</i>
практические занятия	<i>10</i>
курсовая работа (<i>если предусмотрено</i>)	
Консультации	<i>4</i>
Самостоятельная работа обучающегося	<i>6</i>
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ЕН.01 Химия

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
III семестр II курс				
Раздел 1. Физическая химия				
1	Тема 1.1. Химическая термодинамика	Предмет термодинамики. Основные понятия термодинамики: система, фаза, параметры состояния системы. Внутренняя энергия системы, теплота, работа. <i>Домашнее задание № 1: 2. с. 9-11, 33-37</i>	2	ОК 1 ОК 2
2	Тема 1.2. Первое начало термодинамики	Первый закон термодинамики для изохорного и изобарного процессов. Энтальпия. <i>Домашнее задание № 2: 3. с. 4-12, 21-26</i>	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
3	Тема 1.3 Термохимия	Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Термохимические уравнения, их особенности. Энтальпия образования, разложения, сгорания, растворения. Основные законы термохимии: закон Лавуазье-Лапласа, закон Гесса и следствия из него. Термохимические расчеты <i>Домашнее задание № 3: 2. с. 37-42</i>	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
4	Практическая работа №1	Расчёт тепловых эффектов химических реакций. (Студенты должны уметь выявлять связь между физическими и химическими явлениями, знать законы термодинамики, писать термохимические уравнения и делать расчеты, рассчитывать калорийность меню и отдельных продуктов питания.) <i>Домашнее задание № 4: 3. с. 13-21</i>	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
5	Тема 1.4 Второе начало термодинамики	Второй закон термодинамики. Самопроизвольные процессы. Свободная и связанная энергии. Энтропия - мера связанной энергии или степень беспорядка системы. <i>Домашнее задание № 5: 3. с. 70-81</i>	2	ОК 2 ОК 3
6	Тема 1.5 Химическая кинетика	Скорость химической реакции. Влияние природы реагирующих веществ, площади поверхности, температуры и концентрации на скорость реакции. Правило Вант-Гоффа. Теория активации. Закон действующих масс. Скорость реакции в гетерогенных системах, роль диффузии. Катализ и катализаторы. Условия действия положительных	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4

		и отрицательных катализаторов. Ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов <i>Домашнее задание №6: 2. с. 82-86</i>		
7	Тема 1.6 Химическое равновесие	Химическое равновесие. Обратимые и необратимые реакции. Константа равновесия, ее физический смысл. Принцип Ле-Шателье. Влияние температуры, давления и концентрации на сдвиг химического равновесия. Влияние температуры и давления на сдвиг равновесия при варке мясных бульонов. Применение принципа Ле-Шателье к биохимическому процессу дыхания плодов. <i>Домашнее задание № 7: 3. с.83-88</i>	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
8	Практическая работа №2	Решение задач по теме «Химическая кинетика» <i>Домашнее задание № 8: 2.с. 102-108</i>	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
9	Тема 1.7 Твёрдое состояние вещества	Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния, переход из одного в другое. Образование и разрушение кристаллов. Использование этих процессов при выборе режима замораживания и размораживания продуктов питания. Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов. <i>Домашнее задание № 9: 2. с. 17-26, 28-32</i>	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
10	Тема 1.8 Жидкое состояние вещества	Жидкое состояние вещества. Свойства жидкостей: изотропность. Внутреннее строение, ассоциация, температура кипения. Поверхностное натяжение. Методы определения поверхностного натяжения. Поверхностно-активные вещества. Вязкость жидкостей, ее зависимость от различных факторов. Влияние вязкости на качество пищевых продуктов: супов, студней, желе, каш, пюре, изделий из теста <i>Домашнее задание № 10: 3. с. 59-70</i>	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
11	Тема 1.9 Газообразное состояние вещества	Газообразное состояние вещества. Идеальный газ, законы состояния идеального газа. Реальные газы, критическое состояние, изотерма реального газа. Сжижение газов, их применение. Замораживание пищевых продуктов, хранение плодов и овощей в различных газовых средах. <i>Домашнее задание № 11: 2. с. 12-17; 3.с 34-59</i>	2	ОК 2 ОК 3
		Самостоятельная работа Составить обобщающую таблицу: Агрегатные состояния веществ, их	3	ОК 2, 5, 9

		характеристика		
12	Тема 1.10 Теория растворов	Общая характеристика растворов. Методы выражения концентрации. Механизм растворения. Гидратная теория растворов Д.И.Менделеева. Растворимость газов в жидкостях, зависимость от температуры и давления. Приготовление и хранение газированных напитков. Растворимость жидкостей, ее виды. Растворимость в двухслойных жидкостях. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах. Растворимость твердых веществ в зависимости от температуры и степени измельчения <i>Домашнее задание № 12: 2. с. 56-63</i>	2	ОК 2 ОК 4 ОК 5
13	Тема 1.11 Молекулярные растворы	Свойства разбавленных растворов. Диффузия. Зависимость скорости диффузии от температуры, размера частиц, вязкости среды, концентраций. Формула Эйнштейна. Закон Фика. Влияние скорости диффузии на количество экстрактивных веществ, выделяемых мясом, рыбой, овощами в различных технологических режимах. Роль диффузии в хлебопечении, ее влияние на качество продукции. Значение диффузии в физиологии питания. Осмос и осмотическое давление. Закон Вант-Гоффа. Плазмолиз и тургор в живых клетках. Растворы изотонические, гипо- и гипертонические. Значение осмоса в процессах усвоения пищи микроорганизмами, обмена веществ, при консервировании пищевых продуктов. <i>Домашнее задание № 13: 2. с. 64-77</i>	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
14	Тема 1.12 Растворы электролитов	Свойства растворов электролитов. Теория электролитической диссоциации. Сильные и слабые электролиты. Степень диссоциации, ее зависимость от температуры и концентрации раствора. Константа диссоциации. Закон разведения Освальда. Диссоциация воды. Ионное произведение воды. Нейтральная, кислая, щелочная среда. Водородный показатель. Индикаторы. Прибор иономер. Применение индикаторов при анализе мясных натуральных полуфабрикатов, котлетной массы, содержания молока в кофе с молоком. Влияние рН среды на течение ферментативных процессов, на устойчивость эмульсии молока <i>Домашнее задание № 14: 3. с. 89-106</i>	2	ОК 2 ОК 4 ОК 5
15	Практическая работа №3	Решение расчётных задач по теме «Растворы электролитов» <i>Домашнее задание № 15: 3. с. 106-117</i>	2	ОК 4 ОК 6

				ОК 7
16	Раздел 2. Коллоидная химия. Тема 2.1 Дисперсные системы	Понятие о дисперсных системах. Степень дисперсности и удельная поверхность, классификация по степени дисперсности. Пищевые продукты - коллоидные системы. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продуктов общественного питания. Коллоидные растворы: понятие, виды <i>Домашнее задание № 16: 2. с. 156-180</i>	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
17	Тема 2.2 Строение коллоидных систем	Строение коллоидных частиц: ядро, гранула, мицелла. Правило Пескова- Фаянса. Понятие об агрегатной и кинетической устойчивости. Коагуляция золей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Количественные характеристики процесса коагуляции. Коллоидная защита. Пептизация. Электрокинетические явления. Электроосмос и электрофорез, их использование. <i>Домашнее задание № 17: 3. с. 123-138</i>	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
18	Практическая работа №4	Решение задач на определение мицеллы золя <i>Домашнее задание № 18: 2. с. 151-155</i>	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
19	Тема 2.3 Свойства коллоидных систем	Молекулярно-кинетические свойства дисперсных систем: броуновское движение, диффузия, осмотическое давление. Седиментация, центрифугирование. Оптические свойства золей: опалесценция, эффект Фарадея-Тиндала, окраска. Оптические свойства чая, вина, молока, бульона. Ультрамикроскопия, нефелометрия, рефрактометрический метод анализа пищевых продуктов. <i>Домашнее задание № 19: 2. с. 181-186</i>	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
		Самостоятельная работа Подготовить компьютерные презентации на тему: Молоко, как природная эмульсия. Пенообразование в кондитерском производстве.	3	ОК 2, 5, 9
20	Тема 2.4 Грубодисперсные системы	Эмульсии: понятие классификация. Строение эмульсий. Устойчивость, природа и роль эмульгатора. Получение и общие свойства эмульсий. Деэмульгирование. Пищевые эмульсии: молоко, сливки, сливочное масло, маргарин, соусы, их состав и строение. Пены: понятие, строение и устойчивость. Роль пенообразователей. Получение к разрушение пен. Твердые пены. Пищевые пены, их состав и строение, влияние на	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4

		<p>консистенцию пищи. Порошки, суспензии, пасты. Понятие, строение. Пищевые продукты, относящиеся к ним. Влияние размера частиц на качество, значение в технологических процессах и рационе питания. Методы получения. Аэрозоли, дымы, туманы. Значение аэрозолей в пищевой промышленности.</p> <p><i>Домашнее задание № 20: 2. с. 186-206</i></p>		
21	Тема 2.5 Поверхностные явления	<p>Гетерогенные дисперсные системы. Общие свойства пограничных слоев. Определение адсорбции, ее сущность. Виды адсорбции. Характеристика процесса: зависимость от температуры, площади поверхности, избирательный характер.</p> <p><i>Домашнее задание № 21: 3. с. 138-141</i></p>	2	<p>ОК 2 ОК 3 ОК 4</p>
22	Тема 2.6 Сорбция	<p>Адсорбция на поверхности раствор-газ. Уравнение Гиббса, его анализ. Поверхностно-активные и поверхностно-неактивные вещества. Ориентация молекул ПАВ в поверхностном слое. Правило Траубе-Дюкло. Адсорбция газов и растворенных веществ твердыми адсорбентами. Зависимость адсорбции от величины поверхности адсорбента, его природы. Удельная адсорбция. Уравнение Фрейндлиха. Изотерма адсорбции</p> <p><i>Домашнее задание № 22: 3. с. 146-162</i></p>	2	<p>ОК 2 ОК 3 ОК 4</p>
23	Тема 2.7 Поверхностные явления в растворах	<p>Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Молекулярная, ионная, ионообменная адсорбция. Применение адсорбции в технологических процессах осветления мясных и рыбных бульонов, фруктово-ягодных сиропов, при использовании пищевых красителей, при производстве сахара, глюкозы, вин, ионитного молока, очистке питьевой воды. Использование адсорбции в санитарии: роль мыла и моющих средств при соблюдении правил личной гигиены и санитарных требований к посуде и инвентарю. Обработка жировыми веществами технологического оборудования в кулинарии, кондитерском производстве, хлебопечении. Значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания, правила товарного соседства, контроль влажности складских помещений, виды тары. Понятие о хроматографии, ее использование для определения витаминов, аминокислот.</p> <p><i>Домашнее задание № 23: 2. с. 221-228</i></p>	2	<p>ОК 2 ОК 3 ОК 4</p>

	Лабораторная работа №1 Тепловой эффект химической реакции	Лабораторная работа Изучение теплового эффекта химической реакции. Фиксация наблюдений, выводы Домашнее задание: подготовить отчет по лабораторной работе.	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
	Лабораторная работа №2 Скорость химической реакции	Лабораторная работа Изучение скорости химической реакции, факторов, влияющих на скорость. Фиксация наблюдений, выводы Домашнее задание: подготовить отчет по лабораторной работе.	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
	Лабораторная работа №3 Свойства жидкого агрегатного состояния	Лабораторная работа Изучение свойств жидкого агрегатного состояния веществ. Фиксация наблюдений, выводы Домашнее задание: подготовить отчет по лабораторной работе.	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
	Лабораторная работа №4 Определение концентрации водородных ионов	Лабораторная работа Определение концентрации водородных ионов в веществах. Фиксация результатов, выводы Домашнее задание: подготовить отчет по лабораторной работе.	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
	Лабораторная работа №5 Адсорбция	Лабораторная работа Изучение явления адсорбции. Фиксация наблюдений, выводы Домашнее задание: подготовить отчет по лабораторной работе.	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
	Лабораторная работа №6 Получение и изучение коллоидных растворов	Лабораторная работа Получение и изучение свойств коллоидных систем. Фиксация наблюдений. Выводы Домашнее задание: подготовить отчет по лабораторной работе.	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
	Консультация		2	
IV семестр II курс				
1	Раздел 3. Аналитическая химия Тема 3.1 Химический анализ	Аналитическая химия, ее задачи и значение в подготовке технологов общественного питания. Теория электролитической диссоциации. Диссоциация кислот, оснований, солей. Степень электролитической диссоциации. Сильные и слабые электролиты. Реакции ионного обмена. Закон действия масс, его применение в аналитической химии. <i>Домашнее задание № 1: 1. с. 3-13</i>	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
2	Тема 3.2 Качественный анализ катионов	Методы качественного анализа и условия их проведения. Правила и техника выполнения лабораторных работ. Правила техники безопасности при выполнении лабораторных работ, порядок ведения	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4

		лабораторного журнала. Классификация катионов. Значение их в осуществлении химико-технологического контроля. <i>Домашнее задание № 2: 1. с. 6-7</i>		
3	Тема 3.3 Качественный анализ анионов	Частные реакции анионов первой группы. Частные реакции анионов второй группы. Реакции хлорид-иона (действие нитрата серебра); сульфид-иона (действие нитрата серебра, соляной кислоты). Частные реакции анионов третьей группы. Реакции нитрат-иона (действие сульфата железа (II) в кислой среде); нитрит-иона (действие перманганата калия в кислой среде). Систематический ход анализа соли. <i>Домашнее задание № 3: 1. с. 16-22</i>	2	ОК 2 ОК 4 ОК 5
4	Практическая работа №5	Решение задач на определение качественного состава смеси веществ <i>Домашнее задание № 4: 1. с. 23-38</i>	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
5	Тема 3.4 Количественный анализ.	Понятие, сущность, методы количественного анализа. Точность вычислений в количественном анализе. Сущность и методы объемного анализа. Способы выражения концентрации растворов (нормальная концентрация, титр, титр по определяемому веществу) и вычисления в объемном анализе. <i>Домашнее задание № 5: 1. с. 39-52</i>	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
6	Тема 3.5 Метод титрования	Титрование, титрованные растворы. Измерительная посуда объемного анализа и ее назначение. Сущность метода нейтрализации, его индикаторы; интервал перехода индикатора, показатель титрования; выбор индикатора, кривые титрования. Способы приготовления стандартных растворов. <i>Домашнее задание № 6: 1. с. 55-60</i>	2	ОК 2 ОК 4 ОК 5
7	Тема 3.6 Электрохимический метод титрования	Окислительно-восстановительное титрование. Электрохимический потенциал. Фиксирование точки эквивалентности. <i>Домашнее задание № 7: 1. с. 62-68</i>	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
8	Тема 3.7 Физико-химические методы анализа	Хроматография. Установка и принцип работы хроматографии. Виды хроматографии <i>Домашнее задание № 8: 1. с. 77-92</i>	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
9	Тема 3.8 Оптические методы анализа	Сущность и значение колориметрического метода; сущность и общая характеристика методов стандартных серий и калибровочного графика. Примеры колориметрического метода анализа.	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4

		<i>Домашнее задание № 9: 1. с. 131-139</i>		
	Лабораторная работа №1 Первая аналитическая группа катионов	Лабораторная работа Изучение первой аналитической группы катионов. Фиксация наблюдений, выводы Домашнее задание: подготовить отчет по лабораторной работе.	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
	Лабораторная работа №2 Вторая аналитическая группа катионов	Лабораторная работа Изучение второй аналитической группы катионов. Фиксация наблюдений, выводы Домашнее задание: подготовить отчет по лабораторной работе.	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
	Лабораторная работа №3 Третья аналитическая группа катионов	Лабораторная работа Изучение третьей аналитической группы катионов. Фиксация наблюдений, выводы Домашнее задание: подготовить отчет по лабораторной работе.	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
	Лабораторная работа №4 Четвёртая аналитическая группа катионов	Лабораторная работа Изучение четвертой аналитической группы катионов. Фиксация наблюдений, выводы Домашнее задание: подготовить отчет по лабораторной работе.	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
	Лабораторная работа №5 Качественный анализ анионов	Лабораторная работа Проведение качественного анализа анионов. Фиксация наблюдений, выводы Домашнее задание: подготовить отчет по лабораторной работе.	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
	Лабораторная работа №6 Метод нейтрализации	Лабораторная работа Изучение метода нейтрализации. Фиксация результатов, выводы Домашнее задание: подготовить отчет по лабораторной работе.	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
	Лабораторная работа №7 Метод перманганатометрии	Лабораторная работа Изучение метода перманганатометрии. Фиксация результатов, выводы Домашнее задание: подготовить отчет по лабораторной работе.	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
	Лабораторная работа №8 Метод комплексонометрии. Определение жёсткости воды	Лабораторная работа Изучение метода комплексонометрии. Фиксация результатов, выводы Домашнее задание: подготовить отчет по лабораторной работе.	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
	Лабораторная работа №9 Метод гравиметрии. Метод аргентометрии	Лабораторная работа Изучение метода гравиметрии. Фиксация результатов, выводы Домашнее задание: подготовить отчет по лабораторной работе.	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
	Консультация	Подготовка к дифференцированному зачёту	2	

			Итого	122	
--	--	--	--------------	------------	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.01 Химия

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Химии/ Контроля качества приготовления кулинарной продукции», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория «Контроля качества и безопасности продукции общественного питания», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Лебедев Ю.А. Химия : учебник для среднего профессионального образования / Ю.А. Лебедев, Г.Н. Фадеев, А.М. Голубев, В.Н. Шаповал ; под общей редакцией Г.Н. Фадеева.– 2-е изд., перераб. И доп.– Москва : Издательство Юрайт, 2023.– 431 с.

2. Кудряшева Н.С. Физическая и коллоидная химия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н.С. Кудряшева, Л.Г. Бондарева.– 2-е изд., перераб. И доп.– Москва : Издательство Юрайт, 2023. – 379 с.

3. Новокшанова А.Л. Пищевая химия : учебник для среднего профессионального образования / А.Л. Новокшанова. – Москва : Издательство Юрайт, 2023.– 307 с.

3.2.2 Основные электронные издания

1. Колодязная В. С. Пищевая химия: Учеб. пособие. □ СПб
<https://books.ifmo.ru/file/pdf/1186.pdf>

3.3 Формы проведения занятий по учебной дисциплине:

- активная учебная лекция;
- лабораторные работы

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.01 Химия

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	<i>Критерии оценки</i>	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2	3
Уметь		
<ul style="list-style-type: none"> – применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; – использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; – описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; – проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; – использовать лабораторную посуду и оборудование; – выбирать метод и ход химического анализа, подбирать аппаратуру; – проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; – выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; – соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</p> <p>Рациональность действий.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для лабораторных, практических занятий, самостоятельной работы, учебных исследований, проектов; <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
Знать		
<ul style="list-style-type: none"> – основные понятия и законы химии; – теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; – понятие химической кинетики и катализа; – классификацию химических реакций и закономерности их 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов,

<p>протекания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; – окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; – гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; – тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; – характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; – свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; – дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; – роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; – основы аналитической химии; – основные методы классического количественного и физико-химического анализа; – назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; – методы и технику выполнения химических анализов; – приемы безопасной работы в химической лаборатории. 	<p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p>теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов, - тестирования
--	---	--

Приложение 2.7
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

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

ЕН.02 Экологические основы природопользования

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы ПССЗ: учебная дисциплина «Экологические основы природопользования» является обязательной частью математического и общего естественнонаучного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в рамках ФП «Профессионалитет»2023.

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

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование общих компетенций (ОК) согласно ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело специалист по поварскому и кондитерскому делу 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 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 языке.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Код	Наименование результата обучения
-----	----------------------------------

ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;

- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории;

уметь:

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 28 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЕН.02 Экологические основы природопользования

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)	28
в том числе:	
теоретическая подготовка	14
практические занятия	14
курсовая работа (<i>если предусмотрено</i>)	-
Консультации	4
Самостоятельная работа обучающегося	0
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования

№ 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. Введение в природопользование				
1	Тема 1.1 Классификация природных ресурсов	Содержание учебного материала: Понятие «природные ресурсы». Виды природных ресурсов. Исчерпаемые и неисчерпаемые природные ресурсы.	2	ОК 1,2,7
		Домашнее задание №1: Кузнецов, Шмыков «Экологические основы природопользования» стр.84, вопр 3,4,5		
2	Тема 1.2 Антропогенное влияние на природу	Содержание учебного материала: Биогенный, аграрный, индустриальный, постиндустриальный периоды влияния человека.	2	ОК 3,4,9
		Домашнее задание №2: Кузнецов, Шмыков «Экологические основы природопользования» стр52 вопр 16,22		
3	Тема 1.3 История охраны природы в России	Содержание учебного материала: Краткая история охраны природы. История природного законодательства России в разные эпохи.	2	ОК 1,2,5
		Домашнее задание №3: Кузнецов, Шмыков «Экологические основы природопользования» стр 112		
4	Тема 1.1 Основные вопросы природопользования	Содержание учебного материала: Основные вопросы природопользования, цели, задачи. Мотивы рационального природопользования. Виды загрязнений.	2	ОК 1,4
		Домашнее задание №4: Кузнецов, Шмыков «Экологические основы природопользования» стр 52 вопр3,6,9		
Раздел 2. Особенности взаимодействия природы и общества. Природоохранный потенциал				
5	Тема 2.1 Антропогенное воздействие на атмосферу и ее защита	Содержание учебного материала: Охрана атмосферы. Загрязнение, источники, последствия, защита. Санитарно-экологические требования к работе ПОП, требования к вытяжной системе предприятия и оборудованию.	2	ОК 2,3,4
		Контрольная работа: Тест «Взаимоотношения природы и общества»		
		Домашнее задание №5: Сазонов «Экология городской среды» стр 71 Тема 3		
6	Тема 2.2 Пр №1 «Загрязнение воздуха автомобильными выхлопами»	Практическая работа №1 Содержание учебного материала: Загрязнение воздуха в г. Екатеринбурге автомобильными выхлопами. Сбор данных.	2	ОК 1,7,9 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.4. ПК 2.1.
		Домашнее задание №6: Сазонов «Экология городской среды» стр 86 Тема 3.5 вопр 9,10,12,22 стр 128		

				ПК 2.8. ПК 3.1. ПК 3.7. ПК 4.1. ПК 4.6. ПК 5.1. ПК 5.6. ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.
7	Тема 2.4 Антропогенное воздействие на гидросферу и ее защита	Содержание учебного материала: Охрана гидросферы. Загрязнение и истощение водных объектов источники загрязнения, последствия, защита. Санитарно-экологические требования к использованию воды на ПОП. Контрольная работа: Тест «Виды загрязнений» Домашнее задание №7: Сазонов «Экология городской среды» стр 129 Тема 4	2	ОК 7,9
8	Тема 2.6 Пр №2 «Определение качества воды»	Практическая работа №2 Содержание учебного материала: «Очистка водопроводной воды» Изучить влияние качества воды на биологические объекты. Домашнее задание №8: Сазонов «Экология городской среды» стр 152 вопр 2,3,4	2	ОК 1,4,9 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.8. ПК 3.1. ПК 3.7. ПК 4.1. ПК 4.6. ПК 5.1. ПК 5.6. ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.

9	Тема 2.7 Пр №3 Антропогенное воздействие на биотические сообщества и их защита	Практическая работа №3 Содержание учебного материала: Изучить влияние химических веществ на сообщества живых организмов . Охрана растительных объектов и животного мира. Роль растений и животных в жизни человека, вымершие животные. Изучение Красной книги Свердловской области. Домашнее задание №9: Подготовить презентацию обобщенном виде, занесенном в красную книгу. В презентации ответить на вопросы: почему вид исчезает и что сделать чтобы не исчезал.	2	ОК 3,9 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.8. ПК 3.1. ПК 3.7. ПК 4.1. ПК 4.6. ПК 5.1. ПК 5.6. ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.
10	Тема 2.8 Пр.№4 Антропогенное воздействие на почву и ее защита	Практическая работа №4 Содержание учебного материала: Изучить воздействие человека на почву. Сельскохозяйственное использование почв и загрязнение ядохимикатами. Перспективы утилизации ТБО. Утилизация отходов в гор. системе и на предприятии общественного питания Перспективы утилизации ТБО в городской экосистеме и пути оздоровления городской среды. Малоотходные и безотходные предприятия. Домашнее задание №10: Сазонов «Экология городской среды» стр 220 тема 7	2	ОК 1,4 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.8. ПК 3.1. ПК 3.7. ПК 4.1. ПК 4.6. ПК 5.1. ПК 5.6. ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.

11	Тема 2.9 Экология питания	<p>Содержание учебного материала: Загрязнения в пище. Влияние ДДТ и канцерогенов на человека. ГМО продукция. Цели создания, применение гмо продукции. Плюсы и минусы.</p> <p>Контрольная работа: Проблемные ситуации. Проблемные задачи.</p> <p>Домашнее задание №11: Сазонов, Э. В. Экология городской среды : учебное пособие для среднего профессионального стр 78</p>	2	ОК 4,9
12	Тема 2.11 Пр №5 «Городская среда обитания человека»	<p>Практическая работа №5</p> <p>Содержание учебного материала: Заполнить таблицу «Преимущества и отрицательные стороны жизни в городе» Городская среда обитания человека. Квартира и предприятие как функциональная экосистема.</p> <p>Домашнее задание №12: Сазонов, Э. В. Экология городской среды : учебное пособие для среднего профессионального Сазонов, Э. В. Экология городской среды : учебное пособие для среднего профессионального стр 103</p>	2	ОК 1,3,9 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.8. ПК 3.1. ПК 3.7. ПК 4.1. ПК 4.6. ПК 5.1. ПК 5.6. ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.
13	Тема 3,4 Пр№6 Экологические организации России и других стран мира	<p>Практическая работа№6</p> <p>Содержание учебного материала: Экологические структуры организации разных стран, их цели и реализуемые проекты (Анализ интернет ресурсов. Характеристика одной организации (по выбору)</p> <p>Домашняя работа№13: Составление списка международных экологических логанизаций.</p>	2	ОК 1,3,9 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.8. ПК 3.1. ПК 3.7. ПК 4.1. ПК 4.6. ПК 5.1.

				ПК 5.6. ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.
	Консультации		4	
14	Дифференцированный зачет	Контрольная работа: Итоговый тест для дифференцированного зачета по дисциплине "Экологические основы природопользования"	2	
Итого			32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.02 Экологические основы природопользования

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Экологических основ природопользования/Микробиологии», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Кузнецов, Л. М. Экологические основы природопользования : учебник для СПО / Л. М. Кузнецов, А. Ю. Шмыков ; под ред. В. Е. Курочкина. — М. : Издательство Юрайт, 2023. — 304 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05803-1.

2. Сазонов, Э. В. Экология городской среды : учебное пособие для СПО / Э. В. Сазонов. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2023. — 275 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07780-3.

3. Кузнецов, Л. М. Экология : учебник и практикум для СПО / Л.М. Кузнецов, А.С. Николаев. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2023. — 330 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-6362-5.

3.2.2 Основные электронные издания

1. Гурова Т. Ф. Экология и рациональное природопользование : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т.Ф. Гурова, Л.В. Назаренко. – 3- изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2023.– 188 с.

3.3 Формы проведения занятий по учебной дисциплине:

1. Интерактивная учебная лекция.
2. Проектная деятельность
3. Практическая деятельность
4. Проблемное обучение
5. Творческие задания

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.02 Экологические основы природопользования

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)	Критерии оценивания	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; – использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; – соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности; 	<p>Студент демонстрирует свои знания понятий в речи, при решении задач, разбирается в различиях, может уверенно использовать терминологию и символику</p>	<p>Тестирование, устный опрос, выполнение практических заданий, защита проектов,</p>
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; – особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; – об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; – принципы и методы рационального природопользования; – методы экологического регулирования; – принципы размещения производств различного типа; – основные группы отходов, их источники и масштабы образования; – понятие и принципы мониторинга окружающей среды; – правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; 	<ul style="list-style-type: none"> -У студента активная гражданская позиция, - Студент обладает чувством собственного достоинства, уважает законы и правила, осознает их сущность и значение -У студента есть мировоззрение, хорошо описывает и понимает свою значимость в коллективе и обществе -Студент участвует в творческих конкурсах -Студент легко идет на контакт со сверстниками, выполняет работу в группе -Студент целеустремлен, осознает для чего получает информацию -Студент демонстрирует эстетическое отношение к научному творчеству -Студент понимает ценность жизни и 	<p>Тестирование, устный опрос, выполнение практических заданий, защита проектов,</p>

<p>– принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;</p> <p>– природоресурсный потенциал Российской Федерации;</p> <p>– охраняемые природные территории</p>	<p>здоровья</p> <p>-Студент разбирается в будущей профессии, заинтересован в получении знаний о профессии</p> <p>-У студента сформировано экологическое мышление</p>	
<p>ОК -1-11</p> <p>ПК 1.1.</p> <p>ПК 1.2.</p> <p>ПК 1.4.</p> <p>ПК 2.1.</p> <p>ПК 2.8.</p> <p>ПК 3.1.</p> <p>ПК 3.7.</p> <p>ПК 4.1.</p> <p>ПК 4.6.</p> <p>ПК 5.1.</p> <p>ПК 5.6.</p> <p>ПК 6.1.</p> <p>ПК 6.2.</p> <p>ПК 6.3.</p> <p>ПК 6.4.</p> <p>ПК 6.5.</p>		<p>Тестирование, устный опрос, выполнение практических заданий, защита проектов сообщений</p> <p>Заполнение таблиц, схем. Фронтальные опрос.</p>

Приложение 2.8
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И
ГИГИЕНА»

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.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»: сформировать знания о рациональном питании, ответственное отношение к выпуску безопасной и качественной продукции общественного питания.

Дисциплина «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен¹:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	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)	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	-

¹ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

ОК.02	<p>определять задачи для поиска информации</p> <p>определять необходимые источники информации</p> <p>планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p>	<p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации</p>	-
ОК.03	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>	
ОК.04	<p>организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности</p> <p>основы проектной деятельности</p>	
ОК.05	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>особенности социального и культурного контекста</p> <p>правила оформления документов и построения устных сообщений</p>	
ОК.06	<p>описывать значимость своей специальности</p>	<p>сущность гражданско-патриотической</p>	

	применять стандарты антикоррупционного поведения	позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	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.09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
ОК.10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	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	

	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1.	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности
ПК 1.2.	распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и	санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи	выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения

	нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП)		обработанного сырья с учетом требований безопасности
ПК 1.3.	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов	выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4.	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции		
ПК 2.1.	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ПК 2.2.	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; обеспечивать безопасность готовых супов; контролировать температуру подачи супов;	правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции		
ПК 2.3.	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента	приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции	требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;	выполнения приготовления, творческого оформления и

	<p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</p>	<p>подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
ПК 2.6.	<p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой</p>	<p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

	продукции		
ПК 2.7.	<p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>	<p>выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
ПК 2.8.	<p>комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
ПК 3.1.	<p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p>	<p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>требования к личной гигиене персонала при</p>	<p>обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами осуществления</p>

		<p>подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств</p>	<p>контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
ПК 3.2.	<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве,</p> <p>осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых соусов;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</p> <p>температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента</p>	<p>выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
ПК 3.3.	<p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p>	<p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;</p> <p>правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;</p> <p>методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

	<p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>контролировать температуру подачи салатов;</p> <p>организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>		
ПК 3.4.	<p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок;</p> <p>контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок;</p> <p>организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;</p> <p>температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
ПК 3.5.	<p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и</p>	<p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>температура подачи холодных блюд из рыбы,</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы,</p>

	<p>дополнительных ингредиентов; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	<p>нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
ПК 3.6.	<p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса,</p>	<p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>	<p>выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

	<p>домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>		
ПК 3.7.	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
ПК 4.1.	<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и</p>	<p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия</p>	<p>обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>

	<p>регламентами, стандартами чистоты, разъяснить ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>	<p>нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств</p>	
ПК 4.2.	<p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; охлаждать и</p>	<p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

	замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов		
ПК 4.3.	<p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих десертов;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p>	<p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
ПК 4.4.	изменять, адаптировать	пищевая, энергетическая	выполнения

	<p>рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p>	<p>ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
ПК 4.5.	<p>организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать</p>	<p>температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

	<p>безопасность готовой продукции; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p>		
ПК 4.6.	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p>	<p>процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
ПК 5.1.	<p>оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; разъяснить ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; контролировать выбор и рациональное</p>	<p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; возможные последствия</p>	<p>обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>

	<p>размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>	<p>нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования</p>	
ПК 5.2.	<p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</p>	<p>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>	<p>выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>

ПК 5.3.	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности	требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции
ПК 5.4.	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции	требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания	выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	оценивать наличие, подбирать в	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность,	выполнять приготовление,

	<p>соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности</p>	<p>требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	<p>творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
ПК 5.6.	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p>	<p>процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>
ПК 6.1.	<p>рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</p>	<p>правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий</p>	<p>разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских,</p>

			брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2.	вести утвержденную учетно-отчетную документацию	правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира	выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3.	контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; изменения, происходящие в продуктах при и хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие)	контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов
ПК 6.4.	определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства	особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции	планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Знания: основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;	Тема 1.2 Морфология микроорганизмов Тема 1.3 Физиология микроорганизмов Тема 1.5 Пр № 1 Характеристика микробиологических процессов и их хозяйственной роли	6	В соответствии с Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года
2	Умения: использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам	Тема 1.12 Лр № 1 Изучение устройства микроскопа. Овладение техникой микроскопирования Тема 1.13 Лр № 2 Микроскопирование дрожжевых грибов Тема 1.14 Лр № 3 Микроскопирование плесневых грибов Тема 1.15 Лр № 4 Приготовление питательных сред Тема 1.16 Лр № 5 Изготовление смывов с поверхности, рук и посуды. Выращивание колоний микроорганизмов Тема 1.17 Лр № 6 Анализ колоний микроорганизмов на питательных средах	12	В соответствии с требованиями системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

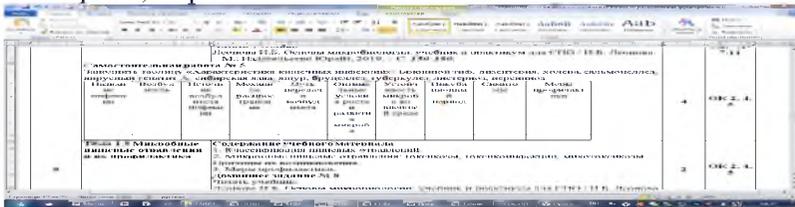
Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	68	30
В том числе теоретические занятия	38	
Практические занятия	18	18
Лабораторные занятия	12	12
Самостоятельная работа	4	
Консультации	4	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	
Всего	82	30

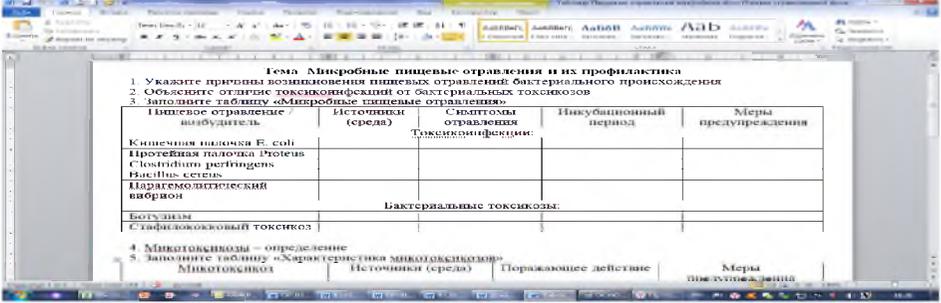
2.2. Содержание дисциплины

№ 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. Микробиология												
1	Тема 1.1 Введение. Предмет и задачи микробиологии	<p>Содержание учебного материала</p> <p>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.</p> <p>2. Краткая история развития микробиологии.</p> <p>Домашнее задание № 1</p> <p>1. Изучить: Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – С. 9-25.</p> <p>2. Заполнить таблицу «Цели и задачи дисциплины», «Внешний вид микробов».</p> <table border="1" data-bbox="674 922 1675 1075" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th data-bbox="674 922 1077 963">Изучаемый раздел</th> <th data-bbox="1077 922 1675 963">Цели и задачи раздела</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="674 963 1077 1002">Микробиология</td> <td data-bbox="1077 963 1675 1002"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="674 1002 1077 1040">Гигиена</td> <td data-bbox="1077 1002 1675 1040"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="674 1040 1077 1075">Санитария</td> <td data-bbox="1077 1040 1675 1075"></td> </tr> </tbody> </table>	Изучаемый раздел	Цели и задачи раздела	Микробиология		Гигиена		Санитария		2	ОК 2, 5
Изучаемый раздел	Цели и задачи раздела											
Микробиология												
Гигиена												
Санитария												
2	Тема 1.2 Морфология микроорганизмов	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Классификация микроорганизмов. Характеристика основных групп микроорганизмов – бактерий, мицелиальных микроскопических грибов, дрожжей, вирусов: размеры, особенности строения и размножения, принципы систематики.</p> <p>Домашнее задание № 2</p> <p>1. Изучить: Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – С. 25-75.</p>	2	ОК 2, 5								
3	Тема 1.3 Физиология	Содержание учебного материала	2	ОК 2,								

	микробных организмов	<p>1. Химический состав микробной клетки. 2. Ферменты микроорганизмов. 3. Обмен веществ: строительный и конструктивный. 4. Питание и дыхание микроорганизмов (автотрофы, гетеротрофы, паразиты, аэробы, анаэробы, факультативные анаэробы). 5. Рост микробной культуры. 6. Понятия: тургор, осмос, плазмолиз.</p> <p>Домашнее задание № 3 Изучить: Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – С. 85-102.</p>		5														
4	Тема 1.4 Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы	<p>Содержание учебного материала 1. Факторы, влияющие на микроорганизмы: физические, химические, биологические. 2. Физические факторы: температура, влажность, свет, излучения. 3. Химические факторы: осмотическое давление, кислотность среды, окислительно-восстановительные условия среды. 4. Биологические факторы: симбиоз, метабиоз, антагонизм, паразитизм.</p> <p>Домашнее задание № 4 Изучить: Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – С. 103-123.</p>	2	ОК 2, 5, ПК 1.1-5, 6														
5	Тема 1.5 Пр № 1 Характеристика микробиологических процессов и их хозяйственной роли	<p>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, пропионовокислородное брожение, маслянокислое брожение, уксуснокислое брожение, лимоннокислое брожение, гниение</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Название процесса</th> <th>Возбудители</th> <th>Оптимальные условия протекания процесса</th> <th>Уравнение реакции процесса</th> <th>Продукты реакции процесса</th> <th>Примеры использования продуктов реакции</th> <th>Отрицательное влияние процесса</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Название процесса	Возбудители	Оптимальные условия протекания процесса	Уравнение реакции процесса	Продукты реакции процесса	Примеры использования продуктов реакции	Отрицательное влияние процесса								2	ОК 2, 5, ПК 1.1-5, 6
Название процесса	Возбудители	Оптимальные условия протекания процесса	Уравнение реакции процесса	Продукты реакции процесса	Примеры использования продуктов реакции	Отрицательное влияние процесса												

				(температура, рН, концентрация сахара)			процесса в промышленности		
		Домашнее задание № 5 Изучить: Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – С. 125-149.							
6	Тема 1.6 Микробиология продуктов животного происхождения	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 хранении. Показатели микробиологической обсемененности. Домашнее задание № 6 Изучить: Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – С. 192-214.						2	ОК 2, 5, ПК 1.1-5. 6
7	Тема 1.7 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 № 7 Изучить: Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – С. 192-214.						2	ОК 2, 5, ПК 1.1-5. 6
8	Тема 1.8 Характеристика инфекционного	Содержание учебного материала 1. Понятие об инфекционном процессе: феномен паразитизма.						2	ОК 2, 5,

	заболевания	<p>2. Стадии инфекционного процесса.</p> <p>3. Свойства микроба. Понятие о патогенности и вирулентности, факторы патогенности микробов.</p> <p>4. Механизмы передачи инфекции.</p> <p>Домашнее задание № 8</p> <p>Изучить: Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – С. 150-158.</p>		ПК 1.1-5.6
9	Тема 1.9 Пр № 2 Анализ причин и условий возникновения кишечных инфекций	<p>Практическое занятие № 2</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>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</p>  <p>Домашнее задание № 9</p> <p>Изучить: Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – С. 158-181.</p>	2	ОК 2, 5, ПК 1.1-5.6
10	Тема 1.10 Пр № 3 Анализ причин и условий возникновения микробных пищевых отравлений	<p>Практическое занятие № 3</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Классификация пищевых отравлений.</p> <p>2. Микробные пищевые отравления: токсикозы, токсикоинфекции, микотоксикозы. Причины их возникновения.</p> <p>3. Меры профилактики.</p> <p>Работа выполняется индивидуально. Студенты работают с теоретическим материалом – анализируют, систематизируют и представляют в виде таблицы:</p>	2	ОК 2, 5, ПК 1.1-5.6

		<p>«Микробные пищевые отравления»</p>  <p>«Характеристика микотоксикозов»</p>  <p>Домашнее задание № 10 Изучить: Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – С. 181-191.</p>		
11	<p>Тема 1.11 Немикробные пищевые отравления</p>	<p>Содержание учебного материала Немикробные пищевые отравления: отравления продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми по своей природе; отравления пищевыми продуктами, ядовитыми при определенных условиях; отравления примесями химических веществ; отравления примесями солей тяжелых металлов; отравление ядохимикатами; отравления нитратами, нитритами и нитрозаминами; загрязнение пищевых продуктов радионуклидами.</p> <p>Домашнее задание № 11 Разработать памятку «Профилактика пищевых инфекций и пищевых отравлений, гельминтозов».</p> <p>Самостоятельная работа Изучить материал и ответить на вопросы по теме «Профилактика гельминтозов»</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Каковы меры предупреждения заражения человека аскаридами? 2. Какова причина заражения человека бычьим цепнем? 3. Как заражаются пищевые продукты личинками широкого лентеца? 	2	<p>ОК 2, 5, ПК 1.1-5. 6</p> <p>ОК 1, 2, 3, 5, 9</p>

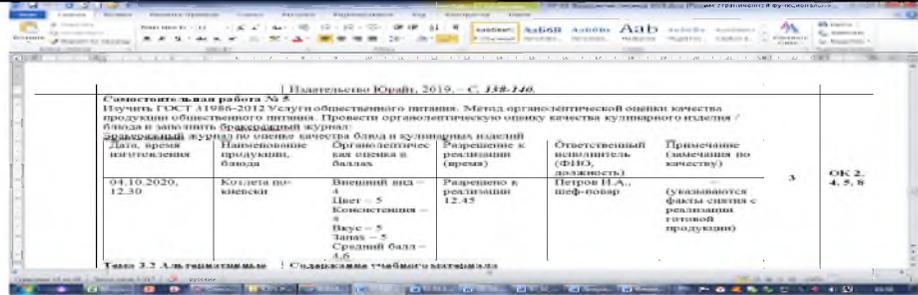
		<p>4. Каковы основные меры предупреждения глистных заболеваний на предприятиях продовольственной торговли и общественного питания?</p> <p>5. К чему ведет развитие глистов в органах и тканях человека?</p> <p>6. Какие стадии проходят глисты в своем развитии?</p> <p>7. Какие глисты у человека достигают самых крупных размеров?</p> <p>8. Каков цикл развития кистозного эхинококка?</p> <p>9. Какими глистами можно заразиться, употребляя недожаренную рыбу?</p>		
Лабораторные работы				
1	<p>Тема 1.12 Лр № 1 Изучение устройства микроскопа. Овладение техникой микроскопирования</p>	<p>Лабораторная работа № 1 Содержание учебного материала</p> <p>1. Устройство микроскопа: оптическая и механическая части. 2. Настройка микроскопа. 3. Овладение техникой микроскопирования. 4. Написание выводов, подготовка отчета по лабораторной работе.</p> <p>Домашнее задание № 1</p> <p>1. Изучить: Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – С. 234-248.</p> <p>2. Подготовиться к защите лабораторной работы.</p>	2	ОК 1-7
2	<p>Тема 1.13 Лр № 2 Микроскопирование дрожжевых грибов</p>	<p>Лабораторная работа № 2 Содержание учебного материала</p> <p>1. Изучение правил работы в микробиологической лаборатории. 2. Приготовление препаратов для микроскопирования. 3. Микроскопирование дрожжей. 4. Написание выводов, подготовка отчета по лабораторной работе.</p> <p>Домашнее задание № 2</p> <p>1. Изучить: Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – С. 273-274.</p> <p>2. Подготовиться к защите лабораторной работе.</p>	2	ОК 1-7, ПК 1.1-5. 6
3	<p>Тема 1.14 Лр № 3 Микроскопирование плесневых грибов</p>	<p>Лабораторная работа № 3 Содержание учебного материала</p> <p>1. Приготовление препаратов плесневых грибов для микроскопирования.</p>	2	ОК 1-7, ПК

		<p>2. Микроскопирование плесневых грибов.</p> <p>3. Написание выводов, подготовка отчета по лабораторной работе.</p> <p>Домашнее задание № 3</p> <p>1. Изучить: Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – С. 265-272.</p> <p>2. Подготовиться к защите лабораторной работе.</p>		1.1-5. 6
4	Тема 1.15 Лр № 4 Приготовление питательных сред	<p>Лабораторная работа № 4</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Изучение методов культивирования микроорганизмов.</p> <p>2. Приготовление питательной среды.</p> <p>3. Написание выводов, подготовка отчета по лабораторной работе.</p> <p>Домашнее задание № 4</p> <p>1. Изучить: Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – С. 251-253.</p> <p>2. Подготовиться к защите лабораторной работе.</p>	2	ОК 1-7
5	Тема 1.16 Лр № 5 Изготовление смывов с поверхности, рук и посуды. Выращивание колоний микроорганизмов	<p>Лабораторная работа № 5</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Изучение основных методов микробиологического контроля санитарного состояния предприятий общественного питания.</p> <p>2. Взятие смывов с поверхностей, рук.</p> <p>3. Посев смывов на питательную среду.</p> <p>4. Написание выводов, подготовка отчета по лабораторной работе.</p> <p>Домашнее задание № 5</p> <p>1. Изучить: Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – С. 253-258, С. 279-280.</p> <p>2. Подготовиться к защите лабораторной работе.</p>	2	ОК 1-7, 10, ПК 1.1-5. 6
6	Тема 1.17 Лр № 6 Анализ колоний микроорганизмов на питательных средах	<p>Лабораторная работа № 6</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Изучение культуральных признаков колоний на питательных средах в чашках Петри по результатам смывов.</p>	2	ОК 1-7, ПК 1.1-5.

		2. Написание выводов, подготовка отчет по лабораторной работе. Домашнее задание № 6 Изучить: Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – С. 265-266.		6
	Консультация	Консультация по вопросам экзамена	2	
Раздел 2. Физиология питания				
1	Тема 2.1 Введение. Роль белков в жизнедеятельности организма	Содержание учебного материала Белки: физиологическая роль, аминокислотный состав, заменимые и незаменимые аминокислоты. Биологическая ценность белков животного и растительного происхождения, их правильное соотношение в рационе питания. Понятие об азотистом балансе. Потребность организма в белках, влияние избытка и недостатка белков на жизнедеятельность организма. 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, 2024. – С. 9-22, 49-58. 2. Ответить письменно на вопросы: а) Какие факторы определяют потребность организма в белке? б) Как изменяется усвояемость белков при технологической обработке?	2	ОК 2, 5, ПК 1.1-5. 6
2	Тема 2.2 Роль липидов в жизнедеятельности организма	Содержание учебного материала Липиды: физиологическая роль. Растительные и животные жиры, их состав и биологическая ценность, соотношение в суточном рационе питания. Полиненасыщенные жирные кислоты, их роль в нормализации жирового обмена. Жироподобные вещества, их значение. Современные представления о роли холестерина. Потребность организма в жирах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ. Домашнее задание № 2 Изучить: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – С. 58-67.	2	ОК 2, 5, ПК 1.1-5. 6

3	Тема 2.3 Роль углеводов в жизнедеятельности организма	<p>Содержание учебного материала Углеводы: физиологическая роль. Простые и сложные углеводы, их источники для организма, участие в обмене веществ, соотношение в суточном рационе. Роль пищевых волокон. Потребность организма в углеводах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ.</p> <p>Домашнее задание № 3 Изучить: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – С. 67-80.</p>	2	ОК 2, 5, ПК 1.1-5. 6
4	Тема 2.4 Пр № 1 Расчет энергетической ценности блюд	<p>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.</p> <p>Домашнее задание № 4 Изучить: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – С. 80-82.</p>	2	ОК 1, 2, ОК 2, 5, ПК 1.1-5. 6, 6.1
5	Тема 2.5 Роль витаминов, минеральных веществ и воды в жизнедеятельности организма	<p>Содержание учебного материала Витамины: современные представления о роли витаминов в организме человека. Понятие об авитаминозах, гиповитаминозах, гипертитаминозах. Физиологическая характеристика основных водорастворимых и жирорастворимых витаминов, витаминоподобных веществ. Потребность организма в витаминах, влияние внешних и внутренних факторов. Пути сохранения витаминов при хранении и кулинарной обработке продуктов, витаминизация продуктов и готовой пищи. Минеральные вещества: значение для организма. Физиологическая роль важнейших макро- и микроэлементов, источники, суточная потребность организма. Вода: значение для организма, физиологическая роль. Водно-солевой обмен. Водный баланс. Особенности питьевого режима в условиях жаркого климата и в горячих цехах.</p> <p>Домашнее задание № 5</p>	2	ОК 2, 5, ПК 1.1-5. 6

		Изучить: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – С. 84-113.		
6	Тема 2.6 Сущность процессов пищеварения	Содержание учебного материала Пищеварение: сущность, строение пищеварительной системы. Роль пищеварительных ферментов, условия, влияющие на их активность. Особенности переваривания белков, жиров, углеводов, конечные продукты переваривания. Домашнее задание № 6 Изучить: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – С. 24-38.	2	ОК 2, 5, ПК 1.1-5. 6
7	Тема 2.7 Факторы, влияющие на усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала Понятие об усвояемости основных пищевых веществ Энергетические затраты организма: методы определения, факторы, влияющие на объем энерготрат, нормирование энергетической ценности рационов питания. Домашнее задание № 7 Изучить: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – С. 35-43.	2	ОК 2, 5, ПК 1.1-5. 6, 6.1
		Самостоятельная работа № 5 Изучить ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Провести органолептическую оценку качества кулинарного изделия / блюда и заполнить бракеражный журнал. Бракеражный журнал по оценке качества блюд и кулинарных изделий	2	ОК 1, 2, 3, 9, 10, ПК 1.1-5. 6, 6.4

				
8	Тема 2.8 Пр № 2 Вычисление суточной потребности в основных пищевых веществах	Практическое занятие № 2 Содержание учебного материала 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 № 8 Изучить: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – С. 38-47.	2	ОК 1, 5, 10, ПК 6.1
9	Тема 2.9 Пр № 3 Определение суточных энергозатрат хронометражно-табличным методом	Практическое занятие № 3 Содержание учебного материала Вычисление суточных энергозатрат организма методом хронометража физической и умственной активности за сутки. Работа выполняется индивидуально. Студентам раздается материал, в соответствии с которым они составляют хронометраж личной активности за сутки. 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, 2024. – С. 38-47.	2	ОК 1, 5, ПК 6.1
10	Тема 2.10 Рациональное питание и	Содержание учебного материала 1. Рациональное питание: понятие, основные принципы (учет физиологических	2	ОК 1, 5, ПК

	физиологические основы его организации	особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи). 2. Режим питания и его значение. 3. Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Адекватное питание. 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, 2024. – С. 150-153.		6.1
11	Тема 2.11 Пр № 4 Разработка меню суточного рациона	Практическое занятие № 4 Содержание учебного материала Разработка суточного рациона с учетом потребностей организма в основных пищевых веществах и энергии, а также принципов рационального питания. Работа выполняется индивидуально. Студенты составляют рацион, учитывая потребности своего организма в основных пищевых веществах и энергии. Домашнее задание № 11 Изучить: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – С. 150-153.	2	ОК 5, ПК 6.1
	Консультация	Консультация по вопросам экзамена	2	
Раздел 3. Санитария и гигиена				
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:	2	ПК 1.1-5. 6

		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, 2024. – С. 66-69.		
2	Тема 3.2 Гигиенические принципы планировки помещений предприятий общественного питания	<p>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.</p> <p>Домашнее задание № 2 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, 2024. – С. 74-78.</p>	2	ПК 1.1-5. 6
3	Тема 3.3 Пр № 1 Разработка мероприятий по обработке помещений, оборудования, посуды	<p>Практическое занятие № 1 Содержание учебного материала Студенты разрабатывают инструкции по санитарной обработке помещений, оборудования, посуды.</p> <p>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, 2024. – С. 79-83.</p>	2	ПК 1.1-5. 6, 6.4, 6.5
4	Тема 3.4 Гигиенические требования к обработке сырья и производству кулинарной продукции и кондитерских изделий	<p>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</p>	2	ПК 1.1-5. 6, 6.4, 6.5

		<p>заливных, паштетов, салатов и винегретов) и других изделий повышенного эпидемиологического риска.</p> <p>Санитарные требования к качеству фритюра.</p> <p>Домашнее задание № 4</p> <p>Изучить:</p> <p>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, 2024. – С. 84-88.</p>		
5	<p>Тема 3.5 Пр № 2 Анализ требований к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов</p>	<p>Практическое занятие № 2</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>Студенты разрабатывают инструкции по транспортировке, приему, хранению сырья, пищевых продуктов, готовой продукции.</p> <p>Решение производственных ситуаций.</p> <p>Домашнее задание № 5</p> <p>Изучить:</p> <p>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, 2024. – С. 70-73.</p>	2	<p>ПК 6.2-6. 5</p>
6	<p>Тема 3.6 Производственный контроль. Система менеджмента качества ХАССП</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Производственный контроль и требования к качеству продукции общественного питания.</p> <p>2. Санитарно-бактериологический контроль на предприятиях общественного питания.</p> <p>3. Система менеджмента качества ХАССП: определение, основные положения.</p> <p>4. Нормативно-технологическая документация, регламентирующая производство продукции общественного питания.</p> <p>Домашнее задание № 6</p> <p>Изучить:</p> <p>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 :</p>	2	<p>ПК 1.1-5. 6, 6.2-6. 5</p>

		Издательство Юрайт, 2024. – С.89-91.		
	Экзамен		6	
		Итого	82	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Лаборатория «Контроля качества и безопасности продукции общественного питания», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>структуру плана для решения задач</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации</p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>психологические основы деятельности коллектива,</p>	<p>Грамотно выступает с сообщениями;</p> <p>Владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации;</p> <p>Намечает и характеризует приемы саморегуляции;</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок</p> <p>Воспроизводит, анализирует, категоризирует основные понятия и термины</p> <p>Распознает и подразделяет основные классы и виды микроорганизмов</p> <p>Воспроизводит характеристику основных групп микроорганизмов</p> <p>Воспроизводит, описывает, анализирует роль микроорганизмов в природе</p> <p>Называет представителей микрофлоры почвы, воды, воздуха</p> <p>Воспроизводит особенности сапрофитных и патогенных микробов</p> <p>Устанавливает связь между характером пищевого отравления или инфекции и возбудителем заболевания</p> <p>Выявляет и предотвращает возникновение микробиологического загрязнения в пищевом производстве</p> <p>Оценивает и сравнивает методы предупреждения порчи сырья и готовой продукции</p>	<p>Тест</p> <p>Устный опрос</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Моделирование производственных ситуаций</p>

<p>психологические особенности личности основы проектной деятельности особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения 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 современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p>	<p>Представляет, формулирует схему микробиологического контроля Воспроизводит санитарные требования к содержанию помещений, обработке инвентаря, оборудования, санитарной одежде Воспроизводит и применяет на практике правила личной гигиены работников пищевых производств Воспроизводит основные функции пищи в организме человека Формулирует понятия процесса пищеварения, энергетического обмена Рассчитывает суточный расход энергии хронометражно-табличным и скорым методами Устанавливает связь между химическим составом продуктов питания и их пищевой ценностью Анализирует и воспроизводит роль основных веществ пищи в структуре питания Называет изменения, происходящие с пищевыми веществами в процессе пищеварения Воспроизводит и анализирует факторы, влияющие на усвоение пищи Понимает понятия, относящиеся к рациону и рациональному питанию Анализирует литературные данные о нормах потребления основных пищевых веществ Составляет рационы питания для различных групп населения с учётом норм и</p>	
---	---	--

<p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p> <p>основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</p> <p>роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p> <p>методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации</p>	<p>принципов рационального и сбалансированного питания</p> <p>Воспроизводит назначение лечебного и лечебно-профилактического питания</p> <p>Осуществляет на практике составление рационов питания</p>	
---	---	--

<p>отходов санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного</p>		
---	--	--

<p>инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</p> <p>температура подачи соусов сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных соусов</p> <p>требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>правила охлаждения и</p>		
--	--	--

<p>замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных</p>		
--	--	--

<p>изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов</p>		
---	--	--

<p>сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса,</p>		
--	--	--

<p>домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</p> <p>температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p> <p>знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила</p>		
--	--	--

<p>применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента</p> <p>температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения</p>		
---	--	--

<p>горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; 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</p>		
---	--	--

<p>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p> <p>требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p> <p>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания ассортимента, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p>правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий</p> <p>правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира</p>		
--	--	--

<p>требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;</p> <p>изменения, происходящие в продуктах при и хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;</p> <p>возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие)</p> <p>особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011;</p> <p>контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции</p>		
<p>Умеет:</p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий,</p>	<p>Лабораторная работа</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Производственные ситуации</p>

<p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования организовывать работу коллектива и команды</p>	<p>методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий Демонстрирует навыки работы с лабораторным оборудованием Распознает основные классы и группы микроорганизмов Проводит микробиологические исследования, анализирует и обобщает результаты Демонстрирует умение применять полученные знания в условиях пищевого производства Демонстрирует умения применять знания обработки инвентаря и оборудования в условиях пищевого производства Проводит смывы с поверхностей, рук, оборудования Проводит органолептическую оценку качества кулинарных блюд и изделий Рассчитывает энергетическую ценность блюд, используя данные о химическом составе продуктов, сырья и процентах потерь пищевых веществ Демонстрирует навыки составления рационов питания, используя знание норм и принципов сбалансированного питания</p>	
--	--	--

<p> взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы </p>		
---	--	--

<p> 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 использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения распознавать </p>		
---	--	--

<p>недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП) выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства</p>		
--	--	--

<p>скомплектованных, упакованных полуфабрикатов выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом</p>		
---	--	--

<p>требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых супов;</p> <p>контролировать температуру подачи супов;</p> <p>организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых соусов;</p> <p>контролировать температуру подачи соусов;</p> <p>организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ,</p>		
---	--	--

<p>массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в</p>		
---	--	--

<p>соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности</p>		
--	--	--

<p>готовой продукции комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; обеспечивать безопасность готовых соусов; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом</p>		
---	--	--

<p>обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими</p>		
---	--	--

<p>требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери</p>		
---	--	--

<p>питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к</p>		
---	--	--

<p> безопасности; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов </p>		
--	--	--

<p>взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность</p>		
---	--	--

<p>готовой продукции; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом</p>		
---	--	--

<p>требований к безопасности пищевых продуктов организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих</p>		
---	--	--

<p>десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование,</p> <p>контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по</p>		
---	--	--

<p>безопасности (ХАССП); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с</p>		
---	--	--

<p>учетом требований по безопасности (ХАССП); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных</p>		
--	--	--

<p>кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p> <p>контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения</p> <p>определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции,</p> <p>определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства</p>		
--	--	--

Приложение 2.9
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

2024 г.

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 Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы ППССЗ: учебная дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является обязательной частью профессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело специалист по поварскому и кондитерскому делу 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.

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование профессиональных компетенций (ПК) согласно ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать профессиональными компетенциями:

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

ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

уметь:

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 82 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 82 часа;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы на дневном отделении

Вид учебной работы	Объём часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	82
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (во взаимодействии с преподавателем)	82
в том числе:	
теоретическая подготовка	50
лабораторные и практические занятия	32
курсовая работа (<i>если предусмотрено</i>)	–
Консультации	0
Самостоятельная работа обучающегося	0
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

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

№ 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. Основные группы продовольственных товаров				
1	Тема 1.1 Основы товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания	Содержание учебного материала 1. Предмет и задачи дисциплины. Классификация продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров. 2. Химический состав продовольственных товаров. Методы определения качества товаров. 3. Основы стандартизации и сертификации. 4. Система маркировки «Меркурий» и «Честный знак». Домашнее задание № 1 Написать недостатки и достоинства органолептической и лабораторной методов оценки качества товаров (в тетради)	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
2	Тема 1.2 Оценка условий и организация хранения продуктов	Содержание учебного материала 1. Хранение продовольственных товаров. Консервирование пищевых продуктов. 2. Условия хранения: понятие, климатический и санитарно-гигиенический режимы, их показатели; размещение товаров в складах (принципы, правила и способы). Сроки сохраняемости и службы: понятия, виды, классификация товаров по срокам хранения и годности 3. Понятие о естественной убыли пищевых продуктов, пути ее снижения. Определение и списание товарных потерь. Домашнее задание № 2 Написать в тетради определения понятий «срок годности, срок хранения, срок реализации»	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
3	Тема 1.3 Пр №1 Определение дефектов товаров	Содержание учебного материала Практическая работа 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 № 3	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3

		Конспект по теме «Причины возникновения дефектов продовольственных товаров при нарушении условий хранения».		
4	Тема 1.4 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала Зерно. Классификация. Химический состав. Крупы. Классификация, характеристика, пищевая ценность, требования к качеству, хранению. Дефекты. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества. Условия хранения, дефекты. Домашнее задание № 4 Подготовить кроссворд на тему «Зерно и продукты его переработки»	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
5	Тема 1.5 Товароведная характеристика макаронных и хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала Макаронные изделия. Понятие о технологии производства и факторах, определяющих качество. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты. Условия хранения. Хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба. Кулинарное использование, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Домашнее задание № 5 Подготовить сообщение на тему «Кулинарное использование макаронных изделий»	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
6	Тема 1.6 Товароведная характеристика свежих овощей и плодов, ягод	Содержание учебного материала Пищевая ценность свежих овощей, плодов и ягод. Классификация, товароведная характеристика, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Дефекты. Грибы товароведная характеристика, условия хранения. Дефекты. Домашнее задание № 6 Оформить таблицу в конспекте «Температурный режим хранения овощей» по материалам конспекта	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
7	Тема 1.7 Пр №2 Органолептическая оценка качества продуктов переработки плодов и овощей	Содержание учебного материала Практическая работа 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	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1,

		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 Р 57976-2017 «Фрукты и овощи свежие. Термины и определения»		6.3
8	Тема 1.8 Товароведная характеристика кондитерских товаров	Содержание учебного материала Классификация, ассортимент кондитерских товаров. Условия хранения, дефекты. Кулинарное назначение кондитерских товаров. Домашнее задание № 8 Сделать конспект по теме «Основное сырье для производства кондитерских товаров»	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
9	Тема 1.9 Товароведная характеристика вкусовых товаров (кофе, чай)	Содержание учебного материала Товароведная характеристика чая, кофе, пряностей и приправ. Условия хранения, транспортирования и реализации различных видов. Дефекты. Маркировка, упаковка. Домашнее задание № 9 Сделать таблицу «Использование пряностей при приготовлении кулинарных блюд»	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
10	Тема 1.10 Товароведная характеристика алкогольных и безалкогольных напитков	Содержание учебного материала Характеристика алкогольных напитков, виноградных вин: классификация и ассортимент, оценка качества. Пиво. Безалкогольные напитки. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации, дефекты. Домашнее задание № 10 Сделать конспект по теме «Основное сырье для производства алкогольных напитков, пива»	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
11	Тема 1.11 Пр №3 Органолептическая оценка качества чая и кофе	Содержание учебного материала Практическая работа 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 № 11	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3

		Изучить ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Чай. Органолептический анализ		
12	Тема 1.12 Товароведная характеристика молока и молочных продуктов	Содержание учебного материала Молоко и молочные продукты: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирования, маркировка, упаковка. Кулинарное использование молочных продуктов. ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (с изменениями на 19 декабря 2019 года) Домашнее задание № 12 Изучить ТР ТС 033/2013 пункт «Требования к маркировке молока и молочной продукции»	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
13	Тема 1.13 Пр №4 Органолептическая оценка качества молочной продукции	Содержание учебного материала Практическая работа 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 № 13 Подготовить отчет	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
14	Тема 1.14 Товароведная характеристика сыров	Содержание учебного материала Сыры: сырье, классификация, ассортимент. Химический состав и пищевая ценность сыров. Условия хранения, дефекты, транспортировка, маркировка, упаковка Домашнее задание № 14 Подготовить реферат на тему «Сыры производства Италии (Франции, Германии)» (группа делится на подгруппы).	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
15	Тема 1.15 Пр №5 Органолептическая оценка качества молочных консервов	Содержание учебного материала Практическая работа 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	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3

		Составить кроссворд на тему «Молоко, сыры, молочные консервы»		
16	Тема 1.16 Товароведная характеристика яичных продуктов	<p>Содержание учебного материала 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. Домашнее задание № 16 Составить таблицу «Температурный режим хранения яиц, яичных продуктов»</p>	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
17	Тема 1.17 Пр №6 Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям	<p>Содержание учебного материала Практическая работа организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом лекций, нормативной документацией и учебной литературой. Прибором овоскоп для определения свежести яиц. Образцы для выполнения выдаются преподавателем. Результаты исследования заносятся в таблицу и подводятся итоги. Домашнее задание № 17 Изучить ГОСТ 31654-2012. Яйца куриные пищевые. Технические условия</p>	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
18	Тема 1.18 Товароведная характеристика пищевых жиров	<p>Содержание учебного материала Пищевые жиры: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий. Домашнее задание № 18 ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» (с изменениями на 23 апреля 2015 года)</p>	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
19	Тема 1.19 Товароведная характеристика мяса убойных животных и мяса птицы	<p>Содержание учебного материала Мясо убойных животных и субпродукты: классификация, пищевая ценность, характеристика основного ассортимента. Мясо птицы и субпродукты: пищевая ценность, характеристика основного ассортимента. Упитанность, клеймение. Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование и реализация, дефекты.</p>	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3

		Продукты переработки мяса. Кулинарное использование мяса и мясопродуктов. Домашнее задание № 19 Подготовить реферат на тему «Мясо диких животных»		
20	Тема 1.20 Пр №7 Органолептическая оценка качества мяса птицы	Содержание учебного материала Практическая работа 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 № 20 Изучить: ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
21	Тема 1.21 Товароведная характеристика мясных полуфабрикатов	Содержание учебного материала Мясные полуфабрикаты: классификация, ассортимент. Маркировка, упаковка, условия хранения. Дефекты. Колбасные изделия и мясокопченности: классификация, ассортимент. Маркировка, упаковка, условия хранения. Дефекты. Домашнее задание № 21 Составить схему классификации колбасных изделий.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
22	Тема 1.22 Пр №8 Идентификация и органолептическая оценка качества мясных консервов	Содержание учебного материала Практическая работа 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 № 22 Изучить маркировку детских мясных консервов и записать в тетрадь два образца разных производителей	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
23	Тема 1.23 Товароведная характеристика свежей рыбы	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. Домашнее задание № 23 Подготовить реферат на тему «Особенности приготовления блюд из рыбы»	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3

24	Тема 1.24 Товароведная характеристика переработанной рыбы	Содержание учебного материала Рыбные товары: пищевая ценность переработанной рыбы, характеристика основного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование, реализация. Недопустимые дефекты. Домашнее задание № 24 Подготовить сообщение на тему «Балычные изделия из рыбы»	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
25	Тема 1.25 Пр №9 Органолептическая оценка качества свежей рыбы	Содержание учебного материала Практическая работа 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 № 25 Изучить ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
26	Тема 1.26 Товароведная характеристика нерыбных морепродуктов. Икра	Содержание учебного материала 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 № 26 Подготовить сообщение «Использование в кулинарии нерыбных морепродуктов»	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Раздел 2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения				
1	Тема 2.1 Организация снабжения предприятий общественного питания	Содержание учебного материала Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами. Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Организация договорных отношений с поставщиками. Домашнее задание № 1 Читать учебник:	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3

		стр.179-190, Иванов И.Н. Организация производства (1ч), 2020г. Юрайт-Москва, повторить тему, дополнить конспект		
2	Тема 2.2 Пр №1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения предприятий общественного питания	Содержание учебного материала Определить оптимальные источники продовольственного и материально-технического снабжения в соответствии с заданным типом предприятия. Составить договор на поставку товара от поставщика. Домашнее задание № 2 Оформить работу в тетради	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
3	Тема 2.3 Доставка и приемка продовольственных товаров	Содержание учебного материала Способы доставки товаров и продуктов. Используемые виды транспорта, предъявляемые требования. Товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества). Приемка товаров на производство по количеству и качеству. Домашнее задание № 3 Читать учебник: стр.213-223, Иванов И.Н. Организация производства (1ч), 2020г. Юрайт-Москва, повторить тему, дополнить конспект	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
4	Тема 2.4 Организация складского хозяйства	Содержание учебного материала Понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочное решение и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. Домашнее задание № 4 Читать учебник: стр.190-195, Иванов И.Н. Организация производства (1ч), 2020г. Юрайт-Москва, повторить тему, дополнить конспект	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
5	Тема 2.5 Пр №2 Организация складского хозяйства	Содержание учебного материала Разработать планировочное решение складской группы помещений предприятия общественного питания с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции и типа предприятия. Дать анализ складских помещений согласно санитарно-гигиеническим и объемно-планировочным требованиям. Домашнее задание № 5 оформить работу в тетради	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3

6	Тема 2.6 Техническое оснащение складских помещений	Содержание учебного материала Оснащение помещений складской группы оборудованием и инвентарем для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования. Организация тарного хозяйства. Требования, предъявляемые к таре. Домашнее задание № 6 Читать учебник: стр.195-204, Иванов И.Н. Организация производства (1ч), 2020г. Юрайт-Москва, повторить тему, дополнить конспект	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
7	Тема 2.7 Пр №3 Техническое оснащение складских помещений	Содержание учебного материала Выполнить подбор и расстановку оборудования в складской группе помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции и типа предприятия Домашнее задание № 7 оформить работу в тетради	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Раздел 3. Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы				
1	Тема 3.1 Учет поступления товаров, тары	Содержание учебного материала Учет поступления продуктов, товаров, тары. Документальное оформление продвижения продуктов и тары. Домашнее задание № 1 Составить схему получения сырья по вариантам: для кондитерского цеха, для мясного цеха	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
2	Тема 3.2 Учет товаров в местах хранения	Содержание учебного материала Осуществление отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска продуктов. Домашнее задание № 2 Составить схему движения сырья от места хранения до реализации готовых изделий по вариантам: кондитерский цех, мясной цех	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
3	Тема 3.3 Пр №1 Заполнение бланков первичной документации	Содержание учебного материала Решение производственных ситуаций и заполнение бланков первичной документации Домашнее задание № 3 Решение ситуаций по составлению отчетности материально ответственных лиц	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1,

				6.3
Раздел 4. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд				
1	Тема 4.1 Автоматизация контроля расхода и хранения продуктов	Содержание учебного материала Контроль расхода и хранения продуктов в программе «StoreHouse» Домашнее задание № 1 Подготовка примеров автоматизированных рабочих мест в программе «StoreHouse»	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
2	Тема 4.2 Основы работы в программе «StoreHouse»	Содержание учебного материала Режимы работы и пользовательский интерфейс программы «StoreHouse» Домашнее задание № 2 Подготовка к практической работе №1: технология настройки программы «StoreHouse»	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Тема 4.3 Пр №1 Настройка программы «StoreHouse» на предприятие общественного питания	Содержание учебного материала Настройка программы «StoreHouse» на особенности предприятия общественного питания Домашнее задание № 3 Подготовка отчета	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Тема 4.4 Пр №2 Первичные документы по предприятию общественного питания	Содержание учебного материала Заполнение первичных документов по операциям расхода и хранения продуктов (накладная на внутреннее перемещение продуктов, инвентаризационная опись, сличительная ведомость, сверка) Домашнее задание № 4 Подготовка отчета	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Тема 4.5 Пр №3 Отчеты по предприятию общественного питания	Содержание учебного материала Система управления журналами по операциям. Виды отчетных форм по операциям расхода и хранения продуктов Домашнее задание № 5 Подготовка отчета	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
		Итого	82	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

Лаборатория «Лаборатория оценки качества и экспертизы потребительских товаров», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2.1. Основные печатные издания

1. ГОСТ Р 54683-2011 Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия.
2. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года)
3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (с изменениями на 14 сентября 2018 года)
4. ГОСТ Р 57976-2017 Фрукты и овощи свежие. Термины и определения
5. ГОСТ 32061-2013 Продукция винодельческая. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
6. ГОСТ 32098-2013 Водки и водки особые, изделия ликероводочные и ликеры. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
7. ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (с изменениями на 19 декабря 2019 года)
8. ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия
9. ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (с изменениями на 23 апреля 2015 года)
10. ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия
11. Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"(ТР ЕАЭС 040/2016)

3.2.2 Основные электронные издания

1. Островская О.Л. Бухгалтерский финансовый учет : учебник и практикум для среднего профессионального образования / О.Л. Островская, Л.Л. Покровская ; под редакцией О.Л. Островской. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 483 с.
2. Организация производства. В 2 частях. Ч.1.: учебник для среднего профессионального образования / под ред. И.Н. Иванова. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – 404 с.
3. Васюкова А.Т. Товароведение пищевых продуктов. В 2 частях. Ч.1: учебник для среднего профессионального образования / А.Т. Васюкова, Н.М. Варварина. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 241 с.
4. Васюкова А.Т. Товароведение пищевых продуктов. В 2 частях. Ч.2: учебник для среднего профессионального образования / А.Т. Васюкова, Н.М. Варварина. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 241 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.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	3
Уметь	
<ul style="list-style-type: none"> – определять наличие запасов и расход продуктов; – оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; – проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; – принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; – оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. 	<ul style="list-style-type: none"> устный опрос; тест; практическая работа; контрольная работа; выполнение презентаций и проектов; итоговый экзамен
Знать	
<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; – общие требования к качеству сырья и продуктов; – условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; – методы контроля качества продуктов при хранении; – способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; – виды снабжения; – виды складских помещений и требования к ним; – периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; – методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; – программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; – современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; – методы контроля возможных хищений запасов на производстве; – правила оценки состояния запасов на производстве; – процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; – правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; 	<ul style="list-style-type: none"> устный опрос; тест; практическая работа; выполнение презентаций и проектов; контрольная работа; экзамен

– виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	
---	--

Приложение 2.10
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

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.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

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	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 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.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 7.1-7.5 ОК 01	определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники	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;

<p>ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10</p>	<p>безопасности, санитарии и пожарной безопасности; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	<p>прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; методики расчета производительности технологического оборудования; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания</p>
--	---	--

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	52
в т.ч. в форме практической подготовки	14
теоретическое обучение	24
практические занятия (<i>если предусмотрено</i>)	14
<i>Самостоятельная работа</i>	4
<i>Консультации</i>	4
Промежуточная аттестация	Экзамен

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

№ 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 1.1 Классификация оборудования.	Содержание учебного материала Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов. Домашняя работа №1 На формате А4 составить памятку по технике безопасности на тему «Тепловое и холодильное оборудование». В памятке на каждую машину должно быть указано по 5 пунктов Перед началом работы Во время работы По окончании работы Машины определяет преподаватель.	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 7.1-7.5 ОК 01-05 ОК 07 ОК 09 ОК 10
2.	Тема 1.2 Пр.№1 Изучить классификацию универсальных приводов	Содержание учебного материала Изучить классификацию данного оборудования, назначение данного механического оборудования, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности. Домашняя работа № 2 В рабочих тетрадях составить таблицу на тему: «Классификация универсальных приводов».	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 7.1-7.5 ОК 01-05 ОК 07 ОК 09 ОК 10
3.	Тема 1.3 Классификация и характеристика оборудования для	Содержание учебного материала Оборудование для механической обработки овощей: плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства:	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7

	механической обработки овощей.	картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Универсальные приводы, картофелечистки, овощерезки, протирачные машины и механизмы. Назначение и устройство. Правила их безопасной эксплуатации. Домашняя работа № 3 Составить кроссворд на тему «Оборудование для механической обработки овощей». В кроссворде должно быть 15ть вопросов по вертикали, 15ть вопросов по горизонтали.		ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 7.1-7.5 ОК 01-05 ОК 07 ОК 09 ОК 10
4.	Тема 1.4 Пр.№2 Рассмотреть правила эксплуатации оборудования для обработки овощей	Содержание учебного материала Работа выполняется совместно с преподавателем, подробно разбираются три вопроса: 1.Опишите принцип действия универсальных кухонных и картофелочистительных машин. 2.Опишите правила эксплуатации универсальных кухонных и картофелочистительных машин. 3.Техника безопасности и правила эксплуатации универсальных кухонных и картофелочистительных машин Домашняя работа №4 На листе А4 составить памятку по технике безопасности в цехе при работе с оборудованием для обработки овощей.	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 7.1-7.5 ОК 01-05 ОК 07 ОК 09 ОК 10
5.	Тема 1.5 Классификация и характеристика оборудования для обработки мяса, рыбы	Содержание учебного материала Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Домашняя работа № 5 Составить кроссворд на тему «Оборудование для механической обработки мяса и рыбы». В кроссворде должно быть 15ть вопросов по вертикали, 15ть вопросов	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 7.1-7.5 ОК 01-05 ОК 07 ОК 09 ОК 10

		по горизонтали.		
6.	Тема 1.6 Пр.№3 Изучить правила эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	Содержание учебного материала 1.Опишите принцип действия мясорубки и рыбоочистительного оборудования. 2.Опишите правила эксплуатации мясорубки и рыбоочистительного оборудования. 3.Техника безопасности и правила эксплуатации мясорубки и рыбоочистительного оборудования. Домашняя работа №6 На листе А4 составить памятку по технике безопасности в цехе при работе с оборудованием для обработки мяса, рыбы.	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 7.1-7.5 ОК 01-05 ОК 07 ОК 09 ОК 10
7.	Тема 1.7 Классификация и характеристика оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров	Содержание учебного материала Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Домашняя работа № 7 На формате А4 составить ментальную карту (хлеборезки и слайсера)	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 7.1-7.5 ОК 01-05 ОК 07 ОК 09 ОК 10
8.	Тема 1.8 Пр.№4 Изучить правила эксплуатации оборудования для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	Содержание учебного материала 1.Опишите принцип действия работы слайсера и хлеборезки. 2.Опишите правила эксплуатации слайсера и хлеборезки. 3.Техника безопасности и правила эксплуатации слайсера и хлеборезки. Домашняя работа №8 На листе А4 составить памятку по технике безопасности в цехе при работе с оборудованием для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 7.1-7.5 ОК 01-05 ОК 07 ОК 09 ОК 10
9.	Тема 1.9 Классификация и правила	Содержание учебного материала Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8

	эксплуатации оборудования для процессов вакуумирования и упаковки	безопасной эксплуатации. Домашняя работа № 9 На формате А4 составить ментальную карту (Вакуумного упаковщика)		ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 7.1-7.5 ОК 01-05 ОК 07 ОК 09 ОК 10
10.	Тема 1.10 Классификация теплового оборудования	Содержание учебного материала Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам передачи. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации. Домашняя работа № 10 На формате А4 составить ментальную карту (теплового оборудования)	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 7.1-7.5 ОК 01-05 ОК 07 ОК 09 ОК 10
11.	Тема 1.11 Классификация и характеристика варочного, жарочного оборудования	Содержание учебного материала 1.Опишите принцип действия: пароварочных шкафов, мелких варочных аппаратов и жарочного оборудования. 2.Опишите правила эксплуатации пароварочных шкафов, мелких варочных аппаратов и жарочного оборудования. 3.Техника безопасности и правила пароварочных шкафов, мелких варочных аппаратов и жарочного оборудования. Домашняя работа № 11 На формате А4 составить ментальную карту (жарочного оборудования)	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 7.1-7.5 ОК 01-05 ОК 07 ОК 09 ОК 10
12.	Тема 1.12 Пр.№5 Рассмотреть классификацию и правила эксплуатации оборудования линии	Содержание учебного материала Оборудование для линии раздачи. Назначение и устройство. Классификация. Правила безопасной эксплуатации. Домашняя работа № 12 На формате А4 составить ментальную карту (линия раздачи).	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6

	раздачи			ПК 7.1-7.5 ОК 01-05 ОК 07 ОК 09 ОК 10
13.	Тема 1.13 Классификация и характеристика контрольно-кассового оборудования	Содержание учебного материала Контрольно-кассовое оборудование. Назначение и устройство. Классификация. Правила безопасной эксплуатации. Домашняя работа № 13 На формате А4 составить ментальную карту (Контрольно-кассовое оборудование).	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 7.1-7.5 ОК 01-05 ОК 07 ОК 09 ОК 10
14.	Тема 1.14 Классификация и правила эксплуатации кофемашин.	Содержание учебного материала 1. Опишите принцип действия кофемашины. 2. Опишите правила эксплуатации кофемашины. 3. Техника безопасности при работе с кофемашиной. Домашняя работа № 13 На формате А4 составить ментальную карту (Кофемашина).	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 7.1-7.5 ОК 01-05 ОК 07 ОК 09 ОК 10
15.	Тема 1.15 Классификация и правила эксплуатации холодильного оборудования	Содержание учебного материала Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, без машинное и машинное). Холодильные машины. Домашняя работа № 15 На формате А4 составить памятку по теме: Холодильное оборудование».	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 7.1-7.5 ОК 01-05 ОК 07

				ОК 09 ОК 10
16.	Тема 1.17 Пр№6 Изучить технику безопасности при работе с холодильным оборудованием	Содержание учебного материала 1.Опишите принцип действия холодильного оборудования 2.Опишите правила эксплуатации холодильного оборудования. 3.Техника безопасности при работе с холодильным оборудование. Домашняя работа № 16 На формате А4 составить ментальные карты по теме: «Холодильное оборудование».	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 7.1-7.5 ОК 01-05 ОК 07 ОК 09 ОК 10
17.	Тема 1.17 Классификация и правила эксплуатации шкафов интенсивного охлаждения.	Содержание учебного материала Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. Домашняя работа № 17 На формате А4 составить ментальную карту (Шкафы интенсивного охлаждения).	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 7.1-7.5 ОК 01-05 ОК 07 ОК 09 ОК 10
18.	Тема 1.18 Классификация и правила эксплуатации ледогенераторов	Содержание учебного материала 1.Опишите принцип действия ледогенератора. 2.Опишите правила эксплуатации инвентаря ледогенератора. 3.Техника безопасности и правила инвентаря ледогенератора. Домашняя работа № 18 На формате А4 составить ментальную карту (Ледогенераторы).	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 7.1-7.5 ОК 01-05 ОК 07 ОК 09 ОК 10
19.	Тема 1.19	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.4

	Пр.№7 Оптимизировать предприятие общественного питания	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. Домашняя работа №19 На формате А4 составить ментальную карту к добавленному оборудованию. Прописать технику безопасности и правила эксплуатации.		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 7.1-7.5 ОК 01-05 ОК 07 ОК 09 ОК 10
		Самостоятельная работа №1 Написать реферат на одну из тем: 1.Понятие об электроприводе и электродвигателе. 2.Аппараты включения и защиты торгового оборудования. 3.Простейшие механизмы: редукторы, планетарный механизм, механизмы регулирования скорости. Оформление реферата должно соответствовать требованиям, указанным в методическом пособии.	4	ОК 2, 5, 9
	Консультация		2	
	Консультация		2	
	Экзамен		6	
		Итого	52	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

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-ФЗ).

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).

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

3.2.2. Основные электронные издания

1. <https://urait.ru/> Образовательная платформа Юрайт – электронная библиотека.

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.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:		
<ul style="list-style-type: none"> – классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; – правила охраны труда в организациях питания 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> Текущий контроль при проведении: <ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов, - тестирования
Умеет:		
<ul style="list-style-type: none"> – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в 	<ul style="list-style-type: none"> - правильность, полнота выполнения 	<ul style="list-style-type: none"> Текущий контроль: <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по

<p>соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования <p>- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	<p>заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - 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. <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p>практическим/ лабораторным занятиям;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене
---	--	--

Приложение 2.11
к ОПОП-П специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

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 Организация обслуживания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы ППССЗ: учебная дисциплина «Организация обслуживания» является обязательной частью профессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в рамках ФП «Профессионалитет»2023.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование общих и профессиональных компетенций (ОК, ПК) согласно ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать общими и профессиональными компетенциями:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы,	виды, типы и классы организаций общественного питания; рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла сервировку столов, современные направления сервировки обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; использование в процессе обслуживания инвентаря,

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

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.04 Организация обслуживания

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы на дневном отделении

Вид учебной работы	Объём часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (во взаимодействии с преподавателем)	24
в том числе:	
теоретическая подготовка	6
лабораторные и практические занятия	18
курсовая работа (<i>если предусмотрено</i>)	–
Консультации	6
Самостоятельная работа обучающегося	0
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	Тема 1. Организация обслуживания на ПОП	<p>Содержание учебного материала Организация обслуживания на ПОП в соответствии с типом предприятия. Нормативно – правовая база ПОП. Современные виды услуг и формы обслуживания.</p> <p><i>Домашнее задание № 1: изучить нормативные документы, регулирующие деятельность ПОП. https://www.garant.ru/</i></p>	2	ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 1-11
2	Тема 2. Банкеты и приёмы.	<p>Содержание учебного материала Практическое занятие №1 Банкеты и приёмы: определение, классификация, особенности организации обслуживания. Банкеты и приёмы: определение, классификация. Назначение. Виды официальных приемов, их характеристика. Назначение и характеристика банкетов.</p> <p><i>Домашнее задание № 2: Л5 стр. 264-299; Л 10 стр. 59-67, дополнить конспект</i></p>	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 1-11
3	Тема 3. Банкет за столом с полным обслуживанием	<p>Содержание учебного материала Практическое занятие № 2 Банкет за столом с частичным обслуживанием.</p> <p><i>Домашнее задание № 3: Л5 стр.336-339, дополнить конспект</i></p>	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 1-11
4	Тема3. Банкет за столом с частичным обслуживанием	<p>Содержание учебного материала Практическое занятие № 3 Назначение и характеристика банкета фуршет.</p> <p><i>Домашнее задание № 4: Л5 стр. 299-317, дополнить конспект</i></p>	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 1-11

5	Тема4. Банкет – фуршет. Комбинированные банкеты	Содержание учебного материала Практическое занятие № 4 Назначение и характеристика комбинированных банкетов. Смешанные банкеты <i>Домашнее задание № 5: Л5 стр. 333-339, дополнить конспект</i>	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 1-112,3
6-7	Тема 6-7 Сервировка различных видов банкетов	Содержание учебного материала Лабораторно – практическое занятие №1-2 Сервировка различных видов банкетов. <i>Домашнее задание № 6: Оформить отчет</i>	4	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 1-112,3
8-9	Тема 8-9. Подача блюд и напитков различными методами на банкете	Содержание учебного материала Лабораторно – практическое занятие №3-4 Подача блюд и напитков различными методами на банкете. Отработка сервировки банкетных столов <i>Домашнее задание № 7: Оформить отчет</i>	4	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 1-112,3
10	Тема 10. Специальные виды услуг: определение, классификация	Содержание учебного материала Специальные виды услуг: определение, классификация. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. <i>Домашнее задание №8: Л5 стр.347-349, дополнить конспект</i>	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 1-11
11	Тема 11. Особенности организации обслуживания проживающих в гостиницах	Содержание учебного материала Особенности обслуживания проживающих в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц. Современные требования к организации службы Room-сервис. Организация обслуживания по типу «Шведский стол» <i>Домашнее задание № 9: Л5 стр.350-363; Л 10 стр.280-288, дополнить конспект</i>	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 1-11

12	Тема 12. Особенности организации обслуживания туристов	<p>Содержание учебного материала Практическое занятие №5 Услуги по организации и обслуживанию торжеств. Услуги по обслуживанию торжеств, семейных обедов, тематических и ритуальных мероприятий. Услуги по организации обслуживания пассажиров различных видов пассажирского транспорта.</p> <p><i>Домашнее задание № 10: Л5 стр. 363-388, дополнить конспект</i></p>	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 1-11
	<i>Консультация</i> Организация обслуживания выездных мероприятий	<p>Содержание учебного материала Организация обслуживания выездных мероприятий. Виды и типы выездного обслуживания. Технологическое оборудование, этапы организации мероприятий. <i>Домашнее задание №11: Л1 стр. 320-323, дополнить конспект</i></p>	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 1-11
	<i>Консультация</i> Разработка меню для тематического мероприятия	<p>Содержание учебного материала Разработка меню для тематического мероприятия. Подбор столовой посуды, столового белья, столовых приборов для сервировки стола. <i>Домашнее задание №12: оформить отчет</i></p>	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 1-11
	<i>Консультация</i> Подготовка к экзамену	<p>Содержание учебного материала Подготовка к экзамену.</p>	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 1-11
	Экзамен		6	
Итого:			36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 Организация обслуживания

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Постановление правительства РФ от 15 апреля 2014 г. №328 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие промышленности и повышение ее конкурентоспособности» (последние изменения на дату публикации — от 2 июня 2022 года).

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 14.07.2022) "О защите прав потребителей"

3. Федеральный закон от 27.12.2002 №184 - ФЗ «О техническом регулировании» с изменениями от 18 июля 2009г. №189-ФЗ. (с изменениями на 2 июля 2021 года) (редакция, действующая с 1 сентября 2021 года)

4. Постановление правительства РФ от 21 сентября 2020 года № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»

5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32);

6. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 № 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"

7. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания

8. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

9. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

10. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения

11. ГОСТ 31987-2012. Технологические документы на продукцию общественного питания

12. ГОСТ Р 55889-2013. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания

13. Экономика предприятия : учебник для среднего профессионального образования / С. П. Кирильчук [и др.] ; под общей редакцией С. П. Кирильчук. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 416 с.

14. Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 264 с.
15. Организация производства в 2 ч. : учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов [и др.] ; под редакцией И. Н. Иванова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 376 с.
16. Организация производства : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. С. Леонтьева [и др.] ; под редакцией Л. С. Леонтьевой, В. И. Кузнецова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 305 с.
17. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 396 с.
18. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц. — 14-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 423 с.
19. Иванова, И. А. Менеджмент : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Иванова, А. М. Сергеев. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 305 с.
20. Менеджмент. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. В. Кузнецов [и др.] ; под редакцией Ю. В. Кузнецова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 246 с.
21. Николукин, С. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Николукин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 248 с.
22. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023.
23. Орлов Г.Ю., Пак Я.С. Рестомаркетинг: от хаоса к системе/ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости»,2021-216с.
24. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А. Радченко. Изд. 6-е, доп. и перер. — Ростов н/Д: Феникс, 2018. — 352 с. (СПО.)
25. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Т. В. Козловская. — СПб.: Троицкий мост, 2018. — 232 с.
26. Кучер Л. С., Шкуратова Л. М. Организация обслуживания общественного питания: Учебник. — М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2018. — 544с.
27. Журналы: «Питание и общество»; «Гурманы»; «Вы и Ваш ресторан» «Ресторанные ведомости»; «Сомелье»; «Магазин, ресторан, отель»

3.2.2. Основные электронные издания

екатеринбург.рф
<https://mcxso.midural.ru/>
<https://restoved.ru/>
<https://restoranoff.ru/>
<https://pitportal.ru/>

www.horeca.ru
www.hotres.ru
<https://www.gastronom.ru/>
<https://www.rosпотреbnadzor.ru/>
<https://www.garant.ru/>
<https://restoranoved.ru/categories/>
<http://foodis.ru/>
<http://eda.ru/>
<http://restorator.name/>
<http://www.rest-hotel.ru/>
<http://www.inshaker.ru>

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.04 Организация обслуживания

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	Методы оценки
<p>Знание: виды, типы и классы организаций общественного питания; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла сервировку столов, современные направления сервировки обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюд и напитков; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; способы замены использованной посуды и приборов;</p>	<p>- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок;</p>	<p>Практические занятия Тестирование Текущий контроль Контрольная работа или промежуточный контроль Тестирование и устный опрос Тестирование и Моделирование Контрольная работа или промежуточный контроль</p>

<p>правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</p> <p>информационное обеспечение услуг общественного питания;</p> <p>правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p>		
<p>Умения:</p> <p>выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</p> <p>встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</p> <p>приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</p> <p>рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</p> <p>подачи блюд и напитков разными способами;</p> <p>расчета с потребителями;</p> <p>обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</p> <p>подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</p> <p>складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену</p> <p>подготавливать посуду, приборы, стекло</p> <p>осуществлять прием заказа на блюда и напитки</p> <p>подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</p> <p>подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p> <p>соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>разрабатывать различные виды меню, в</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий</p>	<p>Практические занятия</p> <p>Тестирование</p> <p>Текущий контроль</p> <p>Контрольная работа или промежуточный контроль</p> <p>Тестирование и устный опрос</p> <p>Тестирование и Моделирование</p> <p>Контрольная работа или промежуточный контроль</p>

<p>том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду и приборы; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; предоставлять счет и производить расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>		
---	--	--

Приложение 2.12
к ОПОП-П специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА, МАРКЕТИНГА»

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 экономики, менеджмента и маркетинга

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее рабочая программа) является частью программы среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, базовой подготовки (укрупненная группа специальностей 43.00.00 Промышленная экология и биотехнологии).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы ППССЗ: учебная дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является обязательной частью профессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в рамках ФП «Профессионалитет»2023.

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

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование общих и профессиональных компетенций (ОК, ПК) согласно ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать общими и профессиональными компетенциями:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4	– участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанный бизнеса,	– понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;
ПК 2.1-2.8	формировании пакета документов для открытия предприятия;	– принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;
ПК 3.1-3.7	– рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанный бизнеса и анализировать их динамику;	– виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),
ПК 4.1-4.6	– анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;	– сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;
ПК 5.1-5.6	– рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;	– классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;
ПК 6.1-6.4	– проводить инвентаризацию на предприятиях питания;	– цели и задачи организации ресторанный бизнеса, понятие концепции организации питания;
ОК 01	– пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести	– этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;
ОК 02		– факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и
ОК 03		
ОК 04		
ОК 05		
ОК 06		
ОК 07		
ОК 09		
ОК 10		
ОК 11		

<p>товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов – анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; – вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; – калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; – рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, – рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; – планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; – выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; – управлять конфликтами и стрессами в организации; – применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и 	<p>методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</p> <ul style="list-style-type: none"> – функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; – виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; – понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; – понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; – источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, – учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; – понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; – требования к реализации продукции общественного питания; – количественный и качественный состав
---	--

	<p>управленческого воздействия;</p> <ul style="list-style-type: none"> – анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; – составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса – анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; – прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; – анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; – грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); – проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса 	<p>персонала организации;</p> <ul style="list-style-type: none"> – показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; – формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; – состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; – механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; – основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; – понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; – сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; – налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; – понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; – сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; – стили управления; – способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала – правила делового общения в коллективе; – сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; – понятие сегментация рынка; – методы проведения маркетинговых исследований; – понятие товарной, ценовой, сбытовой,
--	--	---

		коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); – организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса
--	--	---

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 96 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 80 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 10 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

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

Вид учебной работы	Объём часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (во взаимодействии с преподавателем)	80
в том числе:	

теоретическая подготовка	38
Основы экономики	12
Основы менеджмента	14
Основы маркетинга	12
лабораторные и практические занятия	42
Основы экономики	18
Основы менеджмента	8
Основы маркетинга	16
Консультации	6
Основы экономики	2
Основы менеджмента	2
Основы маркетинга	2
Самостоятельная работа обучающегося	10
Основы экономики	4
Основы менеджмента	2
Основы маркетинга	4
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга

№ занятия	Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся (лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся)	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
		Раздел 1. Основы экономики		
1	Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства	<p>Содержание учебного материала Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.</p> <p><i>Домашнее задание № 1.</i> Читать учебник <i>Батраева, Э. А.</i> Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 390 с. стр.10-28</p>	2	ОК 01 - ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК10, ОК11
2	Тема 1.2 Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	<p>Содержание учебного материала Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. предприятий.</p>	2	ОК 01 - ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК10, ОК11

		<i>Домашнее задание № 2.</i> Читать учебник <i>Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 390 с. стр.10-28.</i>		
3	Тема 1.3 Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	Содержание учебного материала Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов. Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения. <i>Домашнее задание № 3.</i> Читать учебник <i>Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 390 с. Стр.103-145, 283-330.</i>	2	ПК 6.1 — 6.5 ОК 01 - ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК10, ОК11
4	Пр № 1 Расчет показателей основных фондов и оборотных средств	Практическое занятие № 1. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств <i>Домашнее задание № 4.</i> Закончить решение ситуаций	2	ПК 6.1 — 6.5 ОК 01 - ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК10, ОК11
5	Пр № 2 Расчет показателей издержек производства и	Практическое занятие № 2 . Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.	2	ПК 6.1 — 6.5 ОК 01 - ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК10, ОК11

	обращения.	<i>Домашнее задание № 5.</i> Закончить решение ситуаций		
6	Пр. № 3 Расчет поступления товарных запасов	Практическое занятие № 3. Планирование поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Продуктовый баланс ПОП. Расчет показателей продуктового баланса и методы анализа товарных запасов предприятий питания. <i>Домашнее задание № 6.</i> Закончить решение ситуаций	2	ПК 6.1 — 6.5 ОК 01 - ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК10, ОК11
7	Тема 1.4 Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	Содержание учебного материала Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. <i>Домашнее задание № 15.</i> Читать учебник <i>Батраева, Э. А.</i> Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. Стр.252-261	2	ПК 6.1 — 6.5 ОК 01 - ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК10, ОК11
8	Пр № 4 Расчет цен на продукцию	Практическое занятие № 4 Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек <i>Домашнее задание № 8.</i> Закончить решение ситуаций	2	ПК 6.1 — 6.5 ОК 01 - ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК10, ОК11
9	Тема 1.5 Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов	2	ПК 6.1 — 6.5 ОК 01 - ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК10, ОК11

		<i>Домашнее задание № 9.</i> Читать учебник <i>Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. Стр.32-100</i>		
10	Пр № 5 Расчет производственной программы	Практическое занятие № 5 Планирование и расчет производственной программы, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания <i>Домашнее задание № 10.</i> Закончить решение ситуаций	2	ПК 6.1 — 6.5 ОК 01 - ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК10, ОК11
11	Пр № 6 Планирование поступления товаров в организациях ресторанного бизнеса	Практическое занятие № 6 Планирование поступления товаров в организациях ресторанного бизнеса Особенности планирования. Расчет показателей продуктового баланса и методы анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости). Решение ситуаций по определению объема поступления товаров в организации ресторанного бизнеса <i>Домашнее задание № 11.</i> Закончить решение ситуаций	2	ПК 6.1 — 6.5 ОК 01 - ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК10, ОК11
12	Пр № 7 Расчет, анализ и планирование оплаты труда	Практическое занятие № 7 Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания. Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. <i>Домашнее задание № 12.</i> Закончить решение ситуаций	2	ПК 6.1 — 6.5 ОК 01 - ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК10, ОК11

13	Тема 1.6 Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность	2	ПК 6.1 — 6.5 ОК 01 - ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК10, ОК11
		<i>Домашнее задание № 13.</i> Читать учебник <i>Батраева, Э. А.</i> Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. Стр.247-279		
		<i>Домашнее задание № 13.</i> Читать учебник <i>Батраева, Э. А.</i> Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. Стр.247-279		
14	Пр № 8 Расчет, анализ и планирование валового дохода	Практическое занятие № 8 Расчет, анализ и планирование валового дохода, организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	2	ПК 6.1 — 6.5 ОК 01 - ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК10, ОК11
		<i>Домашнее задание № 14.</i> Закончить решение ситуаций		
15	Тема 1.7 Пр.№ 9 Изучение основ предпринимательства и бизнес-планирования	Практическое занятие № 9 Изучение разделов бизнес-плана. Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование	2	ПК 6.1 — 6.5 ОК 01 - ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК10, ОК11
		<i>Домашнее задание № 15.</i> Читать учебник <i>Скобкин, С.С.</i> Экономика организации в гостиничном сервисе: учебник и практикум для среднего профессионального образования/ С.С.Скобкин— 2-е изд., испр. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2023.— 373 с.— (Профессиональное образование). С. 40-55		
		Самостоятельная работа в форме реферата, презентации по предложенным темам	4	ПК 6.1 — 6.5 ОК 01 - ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК10, ОК11

	Консультация		2	
			Итого	36

Раздел 2. Основы менеджмента				
1	Тема 2.1 Сущность, цели и задачи менеджмента.	<p>Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды.</p> <p>Домашнее задание № 1: Кабушкин стр. 3-7, 19-21. дополнить конспект</p>	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
2	Тема 2.2 Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности	<p>Особенности менеджмента предприятий общественного питания, цели и задачи. Особенности менеджмента в России.</p> <p>Домашнее задание № 2: Изучить основные этапы развития менеджмента в России</p>	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
3	Тема 2.3 Школы менеджмента. Классификация школ менеджмента.	<p>История и основные периоды развития менеджмента. Школы менеджмента. Периоды развития, классификация школ менеджмента. Школа научного управления, основные теории, принципы. Классическая (административная) школа менеджмента, основные теории, принципы</p> <p>Домашнее задание № 3: Изучить биографию представителей школы научного управления</p>	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
Самостоятельная работа №1: Представители школ менеджмента – подготовка докладов по заданию преподавателя (индивидуальная работа).			2	
4	Тема 2.4 Школа человеческих отношений. Школа поведенческих наук	<p>Школа человеческих отношений, основные теории, принципы. Школа поведенческих наук, основные теории, принципы.</p> <p>Домашнее задание № 4: Изучить биографию представителей школы. Бихевиоризм – основные постулаты</p>	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11

5	Тема 2.5 Эмпирическая школа менеджмента. Школа количественных методов	Эмпирическая школа менеджмента, основные теории, принципы. Школа количественных методов, основные теории, принципы. Домашнее задание № 5: Изучить биографию представителей школы.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
6	Тема 2.6 Анализ моделей управления (японская, американская)	Практическое занятие №1: Современная система взглядов на процесс управления. Анализ моделей управления (японская, американская). Домашнее задание № 6: Модели управления, их особенности, оформить в таблицу.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
7	Тема 2.7 Планирование в организации	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание. Домашнее задание № 7: Определить миссию предприятия питания – базы практики	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
8	Тема 2.8 Методы управления на предприятиях питания	Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, экономические, социально-психологические, административные). Управленческие решения: понятия, виды. Методы принятия управленческих решений. Этапы принятия и реализации управленческого решения. Делегирование полномочий. Домашнее задание № 8: Привести примеры управленческих решений на предприятии (база практики)	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
9	Тема 2.9 Принятие управленческих решений	Практическое занятие №2: Деловая игра «Принятие управленческого решения» с помощью различных методик.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
10	Тема 2.10 Управление производственным персоналом на предприятии питания	Практическое занятие №3: Управление персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве. Домашнее задание № 10: Проанализировать состав и профессиональный уровень персонала цеха	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11

		предприятия – базы практики. Определить потребность в персонале.		
11	Тема 2.11 Коммуникация как функция менеджмента	Практическое занятие №4: Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Домашнее задание № 11: Изучить и проанализировать основные принципы делового общения.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Консультация		2	
Раздел 3. Основы маркетинга				
1	Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции, концепции	Содержание учебного материала Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Домашнее задание №1: прочитать учебник Жабина С.Б. Маркетинг с.11-27, дополнить конспект	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
Самостоятельная работа №1: Подготовить сообщение «Принципы совершенствования маркетинга в современных условиях».			2	
2	Тема 3.2.Маркетинговая деятельность организации общественного питания	Содержание учебного материала Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса. Домашнее задание №2: прочитать учебник Жабина С.Б. Маркетинг с.32-38, дополнить конспект, учебник Михалева Е.П. Маркетинг с.55-63	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
3	Тема 3.3. Комплекс маркетинга.	Содержание учебного материала Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Домашнее задание №3: прочитать учебник Жабина С.Б. Маркетинг с 32-38, дополнить конспект		ПК 6.1-6.5

4	Тема 3.4. Стратегия разработки новых товаров	<p><u>Содержание учебного материала</u> <u>Практическое занятие №1</u> Изучение стратегий разработки новых товаров в организации общественного питания Домашнее задание №4: оформить отчет</p>	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
5	Тема 3.5. Жизненный цикл товара.	<p><u>Содержание учебного материала</u> Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги) Домашнее задание №5: прочитать учебник Жабина С.Б. Маркетинг с.91-107, дополнить конспект, учебник Михалева Е.П. Маркетинг с.39-42</p>	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
6	Тема 3.6. Определение жизненного цикла продукции и услуг	<p><u>Содержание учебного материала</u> <u>Практическое занятие №2</u> Определение фазы жизненного цикла товаров и услуг предприятий общественного питания. Домашнее задание: оформить конспект</p>	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
7		<p><u>Содержание учебного материала</u> <u>Практическое занятие №3</u> Разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке. Домашнее задание № 6: оформить отчет</p>	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
8	Тема 3.7. Сбытовая политика предприятия.	<p><u>Содержание учебного материала</u> Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания. Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые</p>	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11

		коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы. Домашнее задание №7: прочитать учебник Жабина С.Б. Маркетинг с.114-121, дополнить конспект, учебник Михалева Е.П. Маркетинг с.124, 144-159		
9	Тема3.8. Рациональное направление сбытовой политики	<u>Содержание учебного материала</u> <u>Практическое занятие №4</u> Определение наиболее рационального направления сбытовой политики организаций общественного питания и обосновать целесообразность ее выбора Домашнее задание № 8: оформить отчет	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
10	Тема3.9. Изучение спроса потребителей.	<u>Содержание учебного материала</u> Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания. Домашнее задание №9: прочитать учебник Жабина С.Б. Маркетинг с.114-121, учебник Михалева Е.П. с.66-73	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
11	Тема 3.10. Изучение сегментирования рынка	<u>Содержание учебного материала</u> <u>Практическое занятие №5</u> Изучение сегментирования рынка организации общественного питания Домашнее задание №10: оформить отчет	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
12	Тема 3.11. Методы и виды маркетинговых исследований.	<u>Содержание учебного материала</u> <u>Практическое занятие №6</u> Изучение сегментирования рынка. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Домашнее задание №11: прочитать учебник Михалева Е.П. Маркетинг с.66-73	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
13	Тема3.12.Сегментирование рынка.	<u>Содержание учебного материала</u> <u>Практическое занятие№7</u> Изучение сегментирования рынка. Домашнее задание №12: оформить отчет	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11

14	<p>Тема 3.13. Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях.</p>	<p><u>Содержание учебного материала</u> <u>Практическое занятие №8</u> Экспертный опрос. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях. Составление опросных листов, составление анкеты для изучения потребительских предпочтений Домашнее задание №13: прочитать учебник Жабина С.Б. Маркетинг с.139-147, оформить отчет</p>	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
Самостоятельная работа №2 Определить методы маркетинговых исследований, наиболее эффективно определяют проблемы предприятия питания.			2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
Итого			96	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **ОП 05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Основ маркетинга/Предпринимательской деятельности», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (в действующей редакции)
2. Батраева, Э.А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 390 с.
3. Баумгартен, Л.В. Основы маркетинга гостиничный услуг: учебник для СПО / Л. В. Баумгартен. — М.: Издательство Юрайт, 2021. — 339 с.
4. Жабина С.Б. Маркетинг в организациях общественного питания : учебное пособие для СПО / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2021. — 264 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05791-1.
5. Иванова И.А. Менеджмент: учебник и практикум для СПО / И.А. Иванова, А.М. Сергеев. — М. : Издательство Юрайт, 2021. — 305 с.
6. Скобкин, С.С. Экономика организации в гостиничном сервисе: учебник и практикум для среднего профессионального образования/ С.С.Скобкин— 2-е изд., испр. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2023.— 373 с.— (Профессиональное образование).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Безновская В.В., Прусова В.И. Основы экономики: теория и практика / Учебное пособие / Москва, 2013. – 204 с.
2. Борисов, Е.Ф. Основы экономики: Учебник и практикум для СПО / Е.Ф. Борисов. - Люберцы: Юрайт, 2023. - 383 с.
3. Бородушко И.В., Лукашевича В.В., «Основы менеджмента» - — 2-е изд., пер. и доп. — М. : Издательство ЮНИТИ-ДАНА 2012. – 271 с.
4. Елицур М.Ю., Носова О.М., Фролова М.В. Экономика и бухгалтерский учет. Профессиональные модули: учебник. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017. - 200 с.
5. Кабушкин Н.И. Основы менеджмента «Новое знание» 2009- 336с.
6. Коротков, Э. М. Менеджмент: учебник для СПО / Э. М. Коротков. — 3-е изд., пер. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2023. — 566 с.
7. Михалева, Е. П. Менеджмент: учебное пособие для СПО / Е. П. Михалева. — 2-е изд., пер. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2023. — 191 с.
8. Михалева, Е. П. Маркетинг : учебное пособие для СПО / Е. П. Михалева. — 2-е изд., пер. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2023. — 213 с.
9. Поликарпова Т.И. Основы экономики: учебник и практикум для СПО / Т.И. Поликарпова. — 4-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2023. — 247 с. — (Серия: Профессиональное образование).
10. Родина Г.А. Основы экономики. Микроэкономика: учебник для СПО / Г.А. Родина, С.В.Тарасова; под ред. Г.А.Родиной, С.В.Тарасовой. — М.: Издательство Юрайт, 2023. — 263 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03554-4.
11. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017
12. Шимко П. Д. Основы экономики: учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Д. Шимко. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. —

380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01368-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru>

13. Информационно правовой портал <http://konsultant.ru/>

14. Информационно правовой портал <http://www.garant.ru/>

15. Официальный сайт Министерства Финансов Российской Федерации <https://www.minfin.ru/>

3.3 Формы проведения занятий по учебной дисциплине:

- теоретическое занятие;
- практическое занятие;
- самостоятельная работа.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; – принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; – виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), – сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; – классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; – цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; – этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; – факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ); – функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированно го зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/устных ответов, -тестирования

<p>организации питания, понятие инвентаризации;</p> <p>-виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</p> <p>– понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</p> <p>– понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p> <p>– источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,</p> <p>– учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</p> <p>– понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;</p> <p>- требования к реализации продукции общественного питания;</p> <p>- количественный и качественный состав персонала организации;</p> <p>- показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</p> <p>– формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и</p>		
--	--	--

<p>удержаний из заработной платы; – состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; – механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; – основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; – понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; – сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; – налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; – понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; – сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; – стили управления; – способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала – правила делового общения в коллективе; – сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; – понятие сегментация рынка; – методы проведения маркетинговых исследований; – понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания</p>		
---	--	--

<p>(комплекс маркетинга); – организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.</p>		
<p>Умения: участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; проводить инвентаризацию на предприятиях питания; пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов анализировать состояние продуктового баланса предприятия</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

<p>питания; вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее</p>		
--	--	--

популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса		
---	--	--

Приложение 2.13
к ОПОП-П специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОП.06 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.06 Правовые основы профессиональной деятельности

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:
Учебная дисциплина «ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	использовать необходимые нормативно- правовые документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06 Правовые основы 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	8
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	8
Самостоятельная работа	2
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

№ занятия	Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
Раздел 1. Основы гражданского права и предпринимательской деятельности			12	
1	Тема 1.1. 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 №1: изучение положений Гражданского кодекса РФ (гл.1-3). Освоение программ «Гарант», «Консультант плюс».	2	ОК 1-11 ПК 6.1-6.4
2	Тема 1.2. Юридические факты в гражданских правоотношениях	Содержание учебного материала: понятие юридических фактов в гражданских правоотношениях. Объекты гражданских прав. Действие законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих предпринимательскую деятельность в РФ. Домашнее задание №2: поиск ситуаций на тему «Юридические факты в гражданском праве» работа с нормативными актами, интернет ресурсами.	2	ОК 1-11 ПК 6.1-6.4
3	Тема 1.3. Пр.№1. 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. Практическое занятие №1: моделирование ситуаций и их решение по определению дееспособности, составление таблицы по видам организационно-правовых форм юридических лиц на основании анализа Гражданского кодекса РФ. Домашнее задание №3: Изучение положений Гражданского кодекса РФ (гл.4). Повторение конспекта. Работа с нормативными актами. »	2	ОК 1-11 ПК 6.1-6.4

4	Тема 1.4. 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 №4: решение ситуаций на определение вида сделки с использованием Гражданского кодекса РФ.	2	ОК 1-11 ПК 6.1-6.4
5	Тема 1.5. Обязательственное право в гражданских правоотношениях	Содержание учебного материала: общие положения об обязательствах. Отдельные виды обязательств. Способы обеспечения обязательств. Прекращение обязательств. Общие положения о договорах. Публичный договор и его роль в гостиничной индустрии. Порядок заключения, изменения и расторжения договора. Домашнее задание №5: изучение положений Гражданского кодекса РФ (гл.21,22,23). Освоение программ «Гарант», «Консультант плюс».	2	ОК 1-11 ПК 6.1-6.4
6	Тема 1.6. Пр.№2 Основные виды хозяйственных договоров	Содержание учебного материала: виды хозяйственных договоров: купля-продажа, мена, дарение, аренда, подряд, договор возмездного оказания услуг. Практическое занятие №2: анализ Гражданского кодекса РФ по видам договоров в предпринимательской деятельности. Оформление сводной таблицы по графам: определение договора, права, обязанности, ответственность сторон за неисполнение и ненадлежащее исполнение договора (договор аренды, подряда, перевозки, кредитный договор). Домашнее задание №6: Изучение положений Гражданского кодекса РФ (гл.34,37,40,42). Повторение конспекта. Работа с нормативными актами. Освоение программ «Гарант», «Консультант плюс», «Кодекс»	2	ОК 1-11 ПК 6.1-6.4
Раздел 2 Основы трудового права			16	
7	Тема 2.1. 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. Домашнее задание №7: Изучение положений Трудового кодекса РФ (гл. 10,11 ТК РФ).	2	ОК 1-11 ПК 6.1-6.4

8	Тема 2.2. 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, испытательный срок. Домашнее задание №8: Изучение положений Трудового кодекса РФ (гл. 11,12,13 ТК РФ).	2	ОК 1-11 ПК 6.1-6.4
9	Тема 2.3. Пр.№3 Правовое регулирование трудовых правоотношений	Содержание учебного материала: определение оснований прекращения трудового договора. Изменения трудового договора. Трудовой договор и право социального обеспечения. Практическое занятие №3: моделирование и решение ситуаций по заключению, изменению и расторжению трудового договора в соответствии с трудовым законодательством. Составление трудового договора на по шаблону с использованием раздаточного материала. Домашнее задание №9: решение ситуаций по заключению, изменению и расторжению трудового договора в соответствии с трудовым законодательством, анализ Трудового кодекса РФ (раздел 3).	2	ОК 1-11 ПК 6.1-6.4
10	Тема 2.4. 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 менеджера по продажам. Понятие времени отдыха. Виды времени отдыха. Выходные дни. Отпуска. Домашнее задание №10: изучение положений Трудового кодекса РФ (гл.15,16,20,21,22 ТК РФ).	2	ОК 1-11 ПК 6.1-6.4
11	Тема 2.5. Дисциплинарная ответственность	Содержание учебного материала: Дисциплина труда. Дисциплинарные взыскания. Виды дисциплинарных взысканий. Общие и специальные дисциплинарные взыскания. Порядок наложения и снятия дисциплинарных взысканий. Домашнее задание №11: Изучение положений Трудового кодекса РФ (гл.29,30 ТК РФ). Повторение конспекта. Работа с нормативными актами. Освоение программ «Гарант», «Консультант плюс», «Кодекс»	2	ОК 1-11 ПК 6.1-6.4

12	Тема 2.6. Привлечение к дисциплинарной ответственности	Содержание учебного материала: алгоритм привлечения работника к дисциплинарной ответственности. Способы защиты трудовых прав. Домашнее задание №12: решение ситуационных задач с помощью Трудового кодекса РФ по привлечению к дисциплинарной ответственности работника.	2	ОК 1-11 ПК 6.1-6.4
13	Тема 2.7. Материальная ответственность	Содержание учебного материала: понятие материальной ответственности. Условия применения материальной ответственности. Виды материальной ответственности. Алгоритм привлечения работника к материальной ответственности. Способы защиты трудовых прав. Домашнее задание № 13: Изучение положений Трудового кодекса РФ (гл.29,30 ТК РФ). Повторение конспекта. Работа с нормативными актами. Освоение программ «Гарант», «Консультант плюс», «Кодекс».	2	ОК 1-11 ПК 6.1-6.4
14	Тема 2.8. Пр.№4 Дифференцированный зачет	Практическое занятие №4: индивидуальная работа студентов с раздаточным материалом. Решение ситуационных задач и выполнение тестовых заданий по пройденным темам. Домашнее задание №14: работа над ошибками.	2	ОК 1-11 ПК 6.1-6.4
		Самостоятельная работа: сделать сравнительный анализ дисциплинарной, гражданско-правовой и материальной ответственности	2	ОК 1-11 ПК 6.1-6.4
		Консультация	2	
		Всего	32/20/8	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 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 издания

1. «Конституция Российской Федерации» (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020)

2. «Гражданский кодекс Российской Федерации» от 30 ноября 1994 года N51-ФЗ

3. «Трудовой кодекс Российской Федерации» от 30.12.2001 N 197-ФЗ

4. Документационное обеспечение управления : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. К. Корнеев, А. В. Пшенко, В. А. Машурцев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 438 с.

5. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Альбов [и др.] ; под общей редакцией А. П. Альбова, С. В. Николюкина. Москва: Издательство Юрайт 2023. — 425 с.

6. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. В. Афанасьев, И. В. Афанасьева. — Москва : Издательство Юрайт, 2023.

3.2.2. Основные электронные издания

Правовые программы: «Гарант», «Консультант плюс», «Кодекс»

Нормативные акты:

1. Конституция РФ

2. Гражданский кодекс РФ

3. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях

4. Трудовой кодекс РФ

5. Налоговый кодекс РФ

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 Правовые основы профессиональной деятельности

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)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:		Тестирование. Демонстрация умений в процессе выполнения практического задания. Моделирование комплексной практической ситуации. Интервью по ходу выполнения практического задания.
использовать необходимые нормативные документы;	использует необходимые нормативные документы;	
защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;	Демонстрирует способы защиты своих прав в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;	
анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;	анализирует и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;	
Знания:		Тестирование Экспертная оценка на практическом занятии. Интервью по ходу выполнения практического задания. Демонстрация умений в процессе выполнения практического задания.
основные положения Конституции Российской Федерации;	Ориентируется и называет основные положения Конституции Российской Федерации;	
права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;	Ориентируется и называет права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;	
понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;	Знает основы правового регулирования отношений в сфере профессиональной деятельности;	
законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;	Ориентируется и называет законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;	
организационно-правовые формы юридических лиц;	Ориентируется и называет организационно-правовые формы юридических лиц;	
правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;	Ориентируется и дает характеристику правового положения субъектов предпринимательской деятельности;	

права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;	Ориентируется и называет права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;	
порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;	Имеет представление о порядке заключения трудового договора и основания для его прекращения;	
роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;	Имеет представление о роли государственного регулирования в обеспечении занятости населения;	
право социальной защиты граждан;	Имеет представление о праве социальной защиты граждан;	
понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;	Ориентируется и называет понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;	
виды административных правонарушений, и административной ответственности;	Ориентируется и называет виды административных правонарушений, и административной ответственности;	
нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.	Ориентируется и называет нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.	

Приложение 2.14
к ОПОП-П специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ 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 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы ПССЗ: учебная дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является обязательной частью профессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело специалист по поварскому и кондитерскому делу 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 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование профессиональных компетенций (ПК) согласно ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать профессиональными компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

знать:

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 54 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

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

Вид учебной работы	Объём часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (во взаимодействии с преподавателем)	48
в том числе:	
теоретическая подготовка	16
лабораторные и практические занятия	32
курсовая работа (<i>если предусмотрено</i>)	–
Консультации	2
Самостоятельная работа обучающегося	4
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

№ 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. Средства информационно-коммуникационных технологий				
1	Тема 1.1 Основные принципы, методы и свойства информационно-коммуникационных технологий	Содержание учебного материала Информационные технологии в сфере питания и услуг. понятие и перспективы развития, значение и эффективность использования в управлении предприятиями питания и услуг Домашнее задание №1 Подготовка примеров информационно-коммуникационных технологий в сфере питания и услуг	2	ОК 1 ОК 2 ОК 9
		Самостоятельная работа Информационно-коммуникационные технологии в оперативном учете предприятия в Екатеринбурге	1	
2	Тема 1.2 Особенности программы «iiko»	Содержание учебного материала Типовая конфигурация программы по автоматизации предприятий питания и услуг «iiko» Требования к техническим и программным средствам ПК для установки и работы «iiko» Домашнее задание №2 Подготовка примеров форматов предприятий питания и услуг, использующих «iiko»	2	ОК 1 ОК 2 ОК 9
3	Пр №1 Режимы работы и пользовательский интерфейс «iiko»	Практическая работа №1 Режимы работы и пользовательский интерфейс «iiko» Домашнее задание №4 Подготовка отчета	2	
4	Тема 1.4 Виды первичных документов в сфере питания и услуг	Содержание учебного материала Виды первичных документов в сфере питания и услуг Домашнее задание №5 Подготовка к практической работе: технология оформления первичных документов в программе «iiko»	2	

5	Тема 1.5 Виды отчетных форм в сфере питания и услуг	Содержание учебного материала Виды отчетных форм в сфере питания и услуг Домашнее задание №6 Подготовка к практической работе: технология работы с журналами и отчетами в программе «iiko»	2	
6	Пр №2 Обмен данными с программой «R-Keeper»	Практическая работа №2 Обмен данными с программой «R-Keeper». Выгрузка, загрузка в программу «R-Keeper» Домашнее задание №8 Подготовка отчета	2	ОК 1 ОК 2 ОК 9
7	Пр №3 Сервисные услуги программы «iiko»	Практическая работа №3 Создание архива оперативной информации в «iiko» Домашнее задание №9 Подготовка отчета	2	
Раздел 2. Системы правовой поддержки сферы питания и услуг				
8	Тема 2.1 Справочно-правовая система «Гарант»	Содержание учебного материала Структура справочно-правовой системы «Гарант». Основные модули программы. Составление подборки документов по правовой проблеме. Анализ правовой проблемы Домашнее задание №10 Подготовка примеров использования «Гарант»	2	ОК 1 ОК 2 ОК 9 ПК 6.2
9	Пр №4 Интерфейс справочно-правовой системы «Гарант»	Практическая работа №4 Интерфейс справочно-правовой системы «Гарант» Домашнее задание №11 Подготовка отчета	2	
10	Тема 2.2 Решение ситуационных задач с использованием «Гарант»	Содержание учебного материала Технология поиска документа по известным реквизитам или ситуациям. Изучение найденного документа. Связи документов с нормативными актами Домашнее задание №12 Подготовка к практической работе: технология поиска по реквизитам в программе «Гарант»	2	ОК 1 ОК 2 ОК 9 ПК 6.2
Раздел 3. Телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности				

11	Тема 3.1 Телекоммуникационные технологии	Содержание учебного материала Телекоммуникационные технологии: назначение, структура, ресурсы. Локальные и глобальные компьютерные сети. Браузеры. WWW-сервера. Поисковые системы Интернет Домашнее задание №13 Подготовка к практической работе №17: технология работы в компьютерных сетях	2	ОК 1 ОК 2 ОК 9
12	Пр №5 Локальные и глобальные компьютерные сети. Браузеры	Практическая работа №5 Локальные и глобальные компьютерные сети. Браузеры Домашнее задание №14 Подготовка отчета	2	
13	Тема 3.2 Применение телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала Телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности: программы работы с электронной почтой, сайты вакансий, интернет-магазины, электронная торговля Домашнее задание №15 Подготовка к практической работе №19: технология работы с электронной почтой	2	ОК 1 ОК 2 ОК 9
14	Пр №1 Настройка программы «iiko»	Практическая работа №1 Настройка «iiko» на ведение оперативного учета предприятия общественного питания Домашнее задание №1 Подготовка отчета	2	ОК 1 ОК 2 ОК 9
15	Пр №2 Заполнение справочников по объектам учёта	Практическая работа №2 Заполнение справочников по объектам учёта (товары, места хранения, корреспонденты) Домашнее задание №2 Подготовка отчета	2	ОК 1 ОК 2 ОК 9
		Самостоятельная работа Справочная информация и путеводитель в «iiko»	1	
16	Пр №3 АРМ специалиста по поварскому и кондитерскому делу	Практическая работа №3 Автоматизированное рабочее место (АРМ) специалиста по поварскому и кондитерскому делу Домашнее задание №3 Подготовка отчета	2	ОК 1 ОК 2 ОК 9

17	Пр №4 Создание комплекта (блюда)	Практическая работа №4 Создание комплекта (блюда), описание технологии приготовления, органолептических свойств, белков, жиров, углеводов Домашнее задание №4 Подготовка отчета	2	ОК 1 ОК 2 ОК 9 ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.4
18	Пр №5 Просмотр документов комплекта (блюда)	Практическая работа №5 Просмотр технико-технологической карты блюда, калькуляционной карты, энергетической ценности Домашнее задание №5 Подготовка отчета	2	ОК 1 ОК 2 ОК 9 ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.4
19	Пр №6 Заполнение первичных документов по операциям учета	Практическая работа №6 Заполнение первичных документов по операциям учета (акт проработки блюда, реализация блюда, списание блюда) Домашнее задание №6 Подготовка отчета	2	ОК 1 ОК 2 ОК 9 ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.4
20	Пр №7 Система управления журналами по операциям	Практическая работа №7 Система управления журналами по операциям. Реестр документов Домашнее задание №7 Подготовка отчета	2	ОК 1 ОК 2 ОК 9 ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.4
21	Пр №8 Формирование отчетных форм	Практическая работа №8 Формирование отчетных форм (список рецептов, ведомость по остаткам, анализ поставщиков) Домашнее задание №8 Подготовка отчета	2	ОК 1 ОК 2 ОК 9 ПК 6.1
		Самостоятельная работа Режимы работы и пользовательский интерфейс «R-Keeper»	1	ПК 6.2 ПК 6.4
22	Пр №9 Работа с документами в программе «Гарант»	Практическая работа №9 Работа с документами в программе «Гарант»: корреспонденты, респонденты, комментарий законодательства, поиск контекста, установка закладок, постановка на контроль	2	ОК 1 ОК 2 ОК 9 ПК 6.2

		Домашнее задание №9 Подготовка отчета		
		Самостоятельная работа Перенос правовых документов в MS Word в системе «Гарант»	0,5	
23	Пр №10 Поиск информационных материалов по реквизитам в программе «Гарант»	Практическая работа №10 Поиск информационных материалов по реквизитам в программе «Гарант» Домашнее задание №10 Подготовка отчета	2	ОК 1 ОК 2 ОК 9 ПК 6.2
		Самостоятельная работа Сортировка и построение связей правовых документов в системе «Гарант»	1	
24	Пр №11 WWW-сервера. Поиск информации в Интернете	Практическая работа №13 WWW-сервера. Поиск информации в Интернете Домашнее задание №13 Подготовка отчета	2	ОК 1 ОК 2 ОК 9
	Консультация		2	
		Итого		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория «Информационных технологий в профессиональной деятельности», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2.1. Основные печатные издания

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

2. Мамонова, Т. Е. Информационные технологии. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Е. Мамонова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07791-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

3. Советов, Б. Я. Информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8.

3.2.2 Основные электронные издания

1. Плахотникова, М. А. Информационные технологии в менеджменте: учебник и практикум для вузов / М. А. Плахотникова, Ю. В. Вертакова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 326 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07333-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510654>

2. Прохорский, Г. В., Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие / Г. В. Прохорский. — Москва: КноРус, 2022. — 271 с. — ISBN 978-5-406-09908-7. — Текст: электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. — URL: <https://book.ru/book/943930>

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.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

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	Методы оценки
Знания: основных понятий автоматизированной обработки информации; общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности	Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет
Умения: пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обработать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации	Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет

Приложение 2.15
к ОПОП-П специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОП.08 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.08 Охрана труда

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Охрана труда» является обязательной частью профессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в рамках ФП «Профессионалитет»2023.

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

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование общих компетенций (ОК) согласно ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать общими и профессиональными компетенциями:

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 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.11	<p>выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p>	<p>системы управления охраной труда в организации;</p> <p>законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными</p>

		работниками (персоналом);
	вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
	вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 28 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 Охрана труда

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

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	32
в т.ч. в форме практической подготовки	8
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	8
<i>Самостоятельная работа</i>	2
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК								
1	2	3	4	5								
1	Тема 1 Нормативно - правовая база охраны труда	<p>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. Домашнее задание № 1: Составить таблицу опираясь на нормативные документы</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>№п\п</th> <th>Название нормативного документа</th> <th>Название статьи</th> <th>Краткое описание</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	№п\п	Название нормативного документа	Название статьи	Краткое описание					2	ОК 1-11 ПК 1.1.-7.11
№п\п	Название нормативного документа	Название статьи	Краткое описание									
		<p>Самостоятельная работа № 1 Составить презентацию на тему «Права и обязанности работодателей в области охраны труда»</p>	1	ОК 2, 3								
2	Тема 2 Пр № 1 Нормативно-правовая база охраны труда	<p>Содержание учебного материала Практическое занятие Работа с нормативными документами, регулирующими права и гарантии работников в области охраны труда Домашнее задание № 2: Заполнить таблицу: «Нормативно-правовая база охраны труда»</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>№п\п</th> <th>Название документа</th> <th>Область применения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	№п\п	Название документа	Область применения				2	ОК 1-11 ПК 1.1.-7.11		
№п\п	Название документа	Область применения										
3	Тема 3 Организация	Содержание учебного материала	2	ОК 1-11								

	охраны труда на предприятиях	<p>Система управления охраной труда на предприятии (СУОТ). Служба охраны труда на предприятии, комитеты (комиссии) по охране труда. Инструктаж по безопасности труда, виды, порядок проведения, оформление. Виды, порядок проведения, документальное оформление уголка по охране труда. Планирование и финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.</p> <p>Домашнее задание № 3: Составить схему: «Система управления охраной труда на предприятии» На формате А4 составляют макет уголка по Охране труда</p>		ПК 1.1.-7.11
4	Тема 4 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	<p>Содержание учебного материала Несчастные случаи и профессиональные заболевания на производстве: понятие, классификация. Причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. Порядок расследования и документального оформления несчастных случаев на производстве. Оказание до врачебной помощи пострадавшим. Порядок возмещения вреда.</p> <p>Домашнее задание № 4: На формате А4 составить памятку на тему: «Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний»</p>	2	ОК 1-11 ПК 1.1.-7.11
5	Тема 5 Пр № 2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	<p>Содержание учебного материала Практическое занятие Решение ситуационной задачи по расследованию несчастного случая на производстве.</p> <p>Домашнее задание № 5: В рабочей тетради составить алгоритм – памятку «Порядок оформления несчастных случаях на предприятиях»</p>	2	ОК 1-11 ПК 1.1.-7.11
6	Тема 6 Условия труда и производственная санитария	<p>Содержание учебного материала Основные понятия: условия труда, оптимальные, вредные и опасные факторы производственной среды. Нормативные документы, регламентирующие требования к условию труда.</p> <p>Домашнее задание № 6: На формате А4 составить памятку на тему «Условия труда и производственная санитария»</p>	2	ОК 1-11 ПК 1.1.-7.11
7	Тема 7 Вредные	Содержание учебного материала	2	ОК 1-11

	производственные факторы	<p>Организация аттестации рабочих мест на производстве по условиям труда. Краткая характеристика вредных производственных факторов производственной среды. Вредные вещества в воздухе рабочей зоны и их предельно допустимые концентрации (ПДК). Способы и средства защиты от вредных производственных факторов. Требования производственной санитарии к микроклимату помещений, устройству и содержанию территорий и помещений предприятия, к технологическим процессам, организации рабочих мест.</p> <p>Домашнее задание № 7: На формате А4 составить плакат на тему «Вредные производственные факторы и краткая характеристика»</p>		ПК 1.1.-7.11
8	Тема 8 Общие правила техники безопасности	<p>Содержание учебного материала Общие требования безопасности к производственному оборудованию и производственным процессам. Опасные узлы и зоны в конструкциях технологического оборудования. Средства коллективной и индивидуальной защиты от опасностей технических систем. Общие требования безопасности при эксплуатации производственного оборудования (в том числе отдельных видов торгово-технологического оборудования).</p> <p>Домашнее задание № 8: На формате А4 составить памятку по требованиям безопасности к производственному оборудованию</p>	2	ОК 1-11 ПК 1.1.-7.11
9	Тема 9 Классификация и виды Электробезопасности	<p>Содержание учебного материала Понятие электробезопасности. Классификация и виды электротравм. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм. Классификация производственных помещений по степени электроопасности. Средства защиты от поражения электрическим током (общетехнические, коллективные и индивидуальные), виды, назначения, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения.</p> <p>Домашнее задание № 9: На формате А4 составить памятку - алгоритм на тему: «Первая медицинская помощь при электротравмах»</p>	2	ОК 1-11 ПК 1.1.-7.11
10	Тема 10 Пр № 3 Средства защиты от поражения	<p>Содержание учебного материала Практическое занятие Средства защиты от поражения электрическим током (общетехнические,</p>	2	ОК 1-11 ПК 1.1.-7.11

	электрическим током	<p>коллективные и индивидуальные), виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения.</p> <p>Статическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия.</p> <p>Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности в предприятиях и организациях.</p> <p>Домашняя работа № 10: На листе форматом А3 составить плакат на тему «Средства защиты от поражения электрическим током»</p>		
11	Тема 11 Основные задачи пожарной безопасности	<p>Содержание учебного материала Основы пожарной безопасности. Осуществления комплекса мер и финансового обеспечения. Защитные мероприятия. Эффективность принятых мер.</p> <p>Домашнее задание № 11: На формате А4 составить памятку/алгоритм на тему: «Основные задачи пожарной безопасности»</p>	2	ОК 1-11 ПК 1.1.-7.11
12	Тема 12 Пожарно - профилактическая работа на предприятии	<p>Содержание учебного материала Пожарная безопасность: понятие, правовая база. Обязанность и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности. Противопожарный инструктаж: виды, порядок проведения, документальное оформление. Противопожарный режим содержания территорий, производственных помещений и оборудования. Уровень пожарной безопасности на предприятиях. Организация и осуществление наблюдения за противопожарным состоянием. Разработка и участие в реализации мероприятий по обеспечению пожарной безопасности</p> <p>Домашнее задание № 12: На формате А4 изобразить макет на тему: «Пожарно - профилактическая работа на предприятии»</p>	2	ОК 1-11 ПК 1.1.-7.11
		<p>Самостоятельная работа № 2 Составить презентацию на тему «Техническое обеспечение пожарной безопасности»</p>	1	
13	Тема 13 Техническое обеспечение пожарной безопасности	<p>Содержание учебного материала Противопожарное водоснабжение предприятий и организаций: виды, краткая характеристика, область применения. Технические системы тушения пожаров: виды, назначения, область применения. Технические средства предупреждения пожаров. Пожарная сигнализация и связь,</p>	2	ОК 1-11 ПК 1.1.-7.11

		их типы, назначение, область применения. Домашнее задание № 13: Заполнить таблицу: «Техническое обеспечение пожарной безопасности»										
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>№п\п</th> <th>Виды</th> <th>Назначение</th> <th>Область применения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	№п\п	Виды	Назначение	Область применения						
№п\п	Виды	Назначение	Область применения									
14	Тема 14 Пр № 4 Устройства плана эвакуации во время пожара.	Содержание учебного материала Практическое занятие Организационные и технические мероприятия для обеспечения пожарной безопасности на предприятиях и защиты путей эвакуации. Описать маршрут эвакуации из помещения. Результат обсуждается с преподавателем. Домашнее задание № 14: Составить макет плана эвакуации из помещения на предприятии.	2	ОК 1-11 ПК 1.1.-7.11								
	Консультация		2									
		Итого	32									

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 Охрана труда

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. 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 14.03.1997
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.
2. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности : учебник для вузов / Г. И. Беляков. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 739 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.08 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 (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски	Практические занятия, экспертная оценка выполнения практического задания
Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты,	Практические занятия, экспертная оценка выполнения практического задания
Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности	Практические занятия, экспертная оценка выполнения практического задания
Проводить вводный инструктаж подчинённых работников, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте	Практические занятия
Разъяснять подчинённым работникам содержание установленных требований охраны труда	Практические занятия, экспертная оценка на практическом занятии
Вести документацию установленного образца по охране труда	Практические занятия, домашние работы
Знания:	
Знать системы управления охраной труда в организации; законы и нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда	Тестирование
Обязанности работников в области охраны труда	Тестирование
Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда	Тестирование
Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчинёнными работниками	Тестирование, индивидуальные задания
Порядок и периодичность инструктирования работников (персонала)	Домашнее задание, контрольная работа Тестирование
Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Тестирование

Приложение 2.16
к ОПОП-П специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОП.09 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.09 Безопасность жизнедеятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы ПССЗ: учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью профессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело специалист по поварскому и кондитерскому делу 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 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 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование профессиональных компетенций (ПК) согласно ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать профессиональными компетенциями:

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

ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- 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;
- ориентироваться в списке военно/учётных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- владеть основными приёмами строевой подготовки, навыками нахождения и передвижения в строю;
- владеть основными приёмами обращения с оружием, навыками неполной сборки / разборки автомата Калашникова;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в т.ч. в условиях противодействия терроризму как серьёзной 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;
- содержание Общевоинских уставов Вооружённых Сил РФ;
- принцип действия и порядок неполной сборки / разборки автомата Калашникова;
- принципы организации и порядок призыва граждан на военную службу, а также порядок поступления граждан на военную службу по контракту;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения воинских подразделений;

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 68 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 62 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

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

Вид учебной работы	Объём часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	68
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (во взаимодействии с преподавателем)	62
в том числе:	
теоретическая подготовка	16
практические занятия	46
курсовая работа (<i>если предусмотрено</i>)	
Самостоятельная работа обучающегося	-
Консультации	6
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

№ 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. Основы военной службы				
1	Тема 1.1. История создания ВС РФ	<p>Содержание учебного материала: Основные этапы создания регулярной российской армии и военно/морского флота. Дни воинской славы России (XIII – XIX века) Предназначение и основные задачи Вооружённых Сил РФ. ФЗ «Об обороне». Военная служба – особый вид федеральной государственной службы. Система руководства и управления Вооружёнными Силами. <i>Домашнее задание №1:</i> Создание презентаций по временным отрезкам развития Вооружённых сил России, дополнить конспект информацией по учебным вопросам. Подготовка к контрольной работе, тест по теме «Вооружённые Силы России и прохождение военной службы».</p>	2	ОК 1, 4, 6, 7 ПК 1.1-6.5.
2	Тема 1.3. Пр № 1 Виды вооружённых сил России, рода войск	<p>Практическое занятие №1 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». <i>Домашнее задание №3:</i> Создание интерактивной презентации о ВС РФ</p>	2	ОК 1, 4, 6, 7 ПК 1.1-6.5.
3	Тема 1.4. Пр № 2 Боевые традиции ВС РФ	<p>Практическое занятие №2 Содержание учебного материала: Военная присяга. Боевое знамя воинской части. Воинская дисциплина основа боевой подготовки. Международные аспекты деятельности ВС РФ. <i>Домашнее задание №4:</i> Создание интерактивной презентации «Боевые традиции ВС РФ»</p>	2	ОК 1, 4, 6, 7 ПК 1.1-6.5.

4	<p>Тема 1.5. Пр № 3 Воинская обязанность</p>	<p><u>Практическое занятие №3</u> Содержание учебного материала: Практическое занятие №4: 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» <i>Домашнее задание №5:</i> Самостоятельное изучение причин освобождения от призыва на военную службу (по ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»)</p>	2	<p>ОК 1, 2, 4, 6, 7 ПК 1.1-6.5.</p>
5	<p>Тема 1.6. Пр № 4 Прохождение военной службы по контракту</p>	<p><u>Практическое занятие №4</u> Содержание учебного материала: Практическое занятие №5: Применение профессиональных знаний при прохождении военной службы. Прохождение военной службы по контракту. Область применения профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы. <i>Домашнее задание №6:</i> создание интерактивной презентации на тему «Служба по контракту»</p>	2	<p>ОК 1, 4, 6, 7 ПК 1.1-6.5.</p>
6	<p>Тема 1.7. Пр № 5 Альтернативная гражданская служба</p>	<p><u>Практическое занятие №5</u> Содержание учебного материала: Альтернативная гражданская служба, отсрочка и освобождение от воинской обязанности. Контрольная работа: тест «Воинская обязанность и военная служба» <i>Домашнее задание №7:</i> создание интерактивной презентации на тему «Альтернативная гражданская служба»</p>	2	<p>ОК 1, 4, 6, 7 ПК 1.1-6.5.</p>

7	Тема 1.8. Уставы Вооружённых Сил России	<p>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». <i>Домашнее задание №8:</i> «Создание интерактивной презентации на тему: «Уставы ВС РФ».</p>	2	ОК 1, 2, 4, 6, 7 ПК 1.1-6.5.
8	Тема 1.9. Боевые уставы и тактика действий родов войск	<p>Содержание учебного материала: Боевые уставы и тактика действий различных подразделений при выполнении боевых задач. <i>Домашнее задание №9:</i> Презентация «По тактике действий различных подразделений»</p>	2	ОК 1, 4, 6, 7 ПК 1.1-6.5.
9	Тема 1.10. Пр № 6 Воинские звания в Вооружённых Силах РФ	<p>Практическое занятие №6 Содержание учебного материала: Система воинских званий в Вооружённых Силах РФ. Знаки различия военнослужащих. Контрольная работа: тест «Уставы Вооружённых Сил России и прохождение военной службы» <i>Домашнее задание №10:</i> Создание интерактивной презентации на тему: «Воинские звания и знаки различия в ВС РФ»</p>	2	ОК 1, 4, 6, 7 ПК 1.1-6.5.
10	Тема 1.11. Виды ответственности военнослужащих	<p>Содержание учебного материала: Виды ответственности военнослужащих: уголовная, административная, гражданская, правовая, дисциплинарная, материальная. Контрольная работа: тест «Воинские звания Вооружённых Сил России» <i>Домашнее задание №11:</i> Изучить Федеральный закон "О материальной ответственности военнослужащих"</p>	2	ОК 1, 4, 6, 7 ПК 1.1-6.5.

11	Тема 1.12. Пр № 7 Радиационная, химическая и биологическая защита	<u>Практическое занятие №7</u> Содержание учебного материала: «Радиационная, химическая и биологическая защита». Средства индивидуальной защиты военнослужащих от оружия массового поражения. Приёмы использования общевойскового защитного комплекта. Приёмы использования противогаза. <i>Домашнее задание №12:</i> Создание интерактивной презентации на тему: «Индивидуальные средства РХБ защиты военнослужащих»	2	ОК 1, 4, 6, 7 ПК 1.1-6.5.
12	Тема 1.13. Пр № 8 Материальная часть стрелкового оружия ВС РФ	<u>Практическое занятие №8</u> Содержание учебного материала: Материальная часть и ТТХ автомата Калашникова и пистолета Макарова и других видов оружия. Производство выстрела. <i>Домашнее задание №13:</i> Изучить ТТХ АК и ПМ, изучить порядок неполной разборки/сборки автомата Калашникова.	2	ОК 1, 4, 6, 7 ПК 1.1-6.5.
13	Тема 1.14. Пр № 9 Огневая подготовка	<u>Практическое занятие №9</u> Содержание учебного материала: Практическое занятие №7: 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, 4, 6, 7 ПК 1.1-6.5.
14	Тема 1.15. Пр № 10 Практическая стрельба из стрелкового оружия	<u>Практическое занятие №10</u> Содержание учебного материала: Практическое занятие №8: Правила и приёмы стрельбы из пневматической винтовки. Стрельба на попадания и оценку.	2	ОК 1, 4, 6, 7 ПК 1.1-6.5.
15	Тема 1.16. Пр № 11 Средства индивидуальной самообороны	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 пройденному разделу «Основы военной службы»	2	ОК 1, 4, 6, 7 ПК 1.1-6.5.

Консультация		Раздел 2. Гражданская оборона		2
1	<p>Тема 2.1. Общие сведения о чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Содержание учебного материала: Общие сведения о чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и военного характера. Классификация чрезвычайных ситуаций и признаки ЧС. Этапы развития чрезвычайных ситуаций. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС) – организация, задачи, структура. 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 ЧС. Домашнее задание №5: Работа с нормативными документами: Федеральный закон «О защите населения и территорий от ЧС...» <i>Домашнее задание №1:</i> Учебник стр. 91 вопросы 1-9. (дополнить конспект информацией по учебным вопросам)</p>	2	ОК 1, 4, 6, 7 ПК 1.1-6.5.
2	<p>Тема 2.2. Пр № 1 Чрезвычайные ситуации мирного времени</p>	<p>Практическое занятие № 1 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. <i>Домашнее задание №2:</i> Создание интерактивной презентации по теме: «Причины возникновения ЧС, последствия, профилактика»</p>	2	ОК 1, 4, 6, 7 ПК 1.1-6.5.
3	<p>Тема 2.3. Пр № 2 Чрезвычайные ситуации военного времени</p>	<p>Практическое занятие №2 Содержание учебного материала: 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.</p>	2	ОК 1, 4, 6, 7 ПК 1.1-6.5.

		Оружие массового поражения: поражающие факторы, зоны заражения и очаги поражения. Контрольная работа: тест по теме «ЧС мирного и военного времени». Домашнее задание №3: Учебник Стр .127 (Вопросы 1-4)		
4	Тема 2.4. Пр № 3 Факторы влияющие на психологическую устойчивость человека в ЧС	Практическое занятие №3 Содержание учебного материала: Психологическое влияние ЧС на человека. Первая до психологическая помощь Домашнее задание №4: дополнить конспект информацией по учебным вопросам.	2	ОК 1, 4, 6, 7 ПК 1.1-6.5.
5	Тема 2.6. Пр № 4 Организация защиты населения от ЧС мирного и военного времени	Практическое занятие №4 Содержание учебного материала: Устройство укрытий и убежищ. Средства индивидуальной защиты и оснащение ими формирований , служб ГО, населения. Контрольная работа: тест по теме «Противопожарная безопасность и ГО ЧС на объектах экономики».	2	ОК 1, 4, 6, 7 ПК 1.1-6.5.
6	Тема 2.7. Пр № 5 Организация эвакуационных мероприятий на предприятии	Практическое занятие №5 Содержание учебного материала: Эвакуация из опасных зон населения в мирное и военное время. Особенности эвакуационных мероприятий и порядок их выполнения в условиях радиационного, бактериологического, химического заражения зон ЧС, а также при стихийных бедствиях. Мероприятия по локализации и ликвидации последствий ЧС. Домашнее задание №6: Подготовка к тесту по разделу «Гражданская оборона»	2	ОК 1, 4, 6, 7, ПК 6.2, 6.4, 6.5
7	Тема 2.8. Пр № 6 Противопожарная подготовка помещений и зданий.	Практическое занятие №6 Содержание учебного материала: Категорирование помещений и зданий по пожарной безопасности.	2	ОК 1, 4, 6, 7, ПК 6.2, 6.4, 6.5

8	Тема 2.9. Пр № 7 Планирование организации и проведения работ по защите персонала от ЧС	Практическое занятие №7 Содержание учебного материала: Планирование организации и проведения работ по защите персонала от ЧС	2	ОК 1, 4, 6, 7, ПК 6.2, 6.4, 6.5
9	Тема 2.10. Организация и проведение эвакуационных мероприятий на предприятии при возникновении ЧС и террористической опасности	Содержание учебного материала: 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	2	ОК 1, 4, 6, 7, ПК 6.2, 6.4, 6.5
	Консультация		2	
Раздел 3. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни				
1	Тема 3.2. Пр № 1 Первая помощь на месте происшествия	Практическое занятие №1 Содержание учебного материала: Порядок и правила оказания первой медицинской помощи пострадавшим. Организация помощи раненым и пострадавшим во время войны в действующей армии Отработка правил оказания первой помощи на месте происшествия. Виды ранений. Виды кровотечений. <i>Домашнее задание №2:</i> Измерить Артериальное давление	2	ОК 1, 4, 6, 7 ПК 1.1-6.5.
2	Тема 3.3. Пр № 2 Отработка техник оказания первой помощи при остановке сердца	Практическое занятие №2 Отработка техник оказания первой помощи при остановке сердца. Отработка на тренажера «Максим» сердечно-легочной реанимации. -искусственная вентиляция легких - непрямой массаж сердца. <i>Домашнее задание №3:</i> Измерить пульс и ЧДД	2	ОК 1, 4, 6, 7 ПК 1.1-6.5.

3	Тема 3.4. Пр № 3 Отработка техник оказания первой помощи при кровотечении	Практическое занятие № 3 Отработка техник оказания первой помощи при кровотечении. Наложение жгута. Виды повязок. Наложение повязок. <i>Домашнее задание №4:</i> Повторить виды кровотечений	2	ОК 1, 4, 6, 7 ПК 1.1-6.5.
4	Тема 3.5. Термические повреждения	Содержание учебного материала: Термические повреждения. Виды помощи при ожогах и обморожении. <i>Домашнее задание №5:</i> привести примеры получения обморожения	2	ОК 1, 4, 6, 7 ПК 1.1-6.5.
5	Тема 3.6. Пр № 4 Постановка внутримышечной инъекций	Практическое занятие № 4 Виды инъекций. Правила постановки внутримышечной инъекции. Отработка техники постановки внутримышечной инъекций. <i>Домашнее задание №6:</i> Отработать технику внутримышечной инъекции	2	ОК 1, 4, 6, 7 ПК 1.1-6.5.
6	Тема 3.7. Здоровый образ жизни	Содержание учебного материала Здоровый образ жизни. Здоровое питание. Профилактика заболеваний, передающихся половым путем. Профилактика зависимостей. <i>Домашнее задание №7:</i> определить собственные риски и разработать меры профилактики	2	ОК 1, 4, 6, 7 ПК 1.1-6.5.
7	Тема 3.8. Пр № 5 Деловая игра	Содержание учебного материала: Деловая игра «Оказание первой помощи при чрезвычайных ситуациях»	2	ОК 1, 4, 6, 7 ПК 1.1-6.5.
	Консультация		2	
			Итого	68

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия **учебных кабинетов**:
Безопасности жизнедеятельности, оснащенный в соответствии с приложением 3
ОПОП-П.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

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

Дополнительные источники:

1. Арустамов Э.А. и др. «Безопасность жизнедеятельности» учебник для студентов средних учебных заведений, М., Издательский центр «Академия», 2010
2. Белов С.В.и др “Безопасность жизнедеятельности” учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования, М,
3. «Основы безопасности жизнедеятельности», «Гражданская защита» - журналы.
4. Стрелец В.М. Безопасность жизнедеятельности. Ростов/на/Дону: Феникс, 2004.
5. Общевоинские уставы Вооружённых Сил РФ (любое издание).
6. www.bezopasnost.edu66.ru

3.3 Формы проведения занятий по учебной дисциплине:

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09 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
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы обеспечения устойчивости объектов; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты от ОМП; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения; - основы военной службы и обороны государства; - организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения воинских подразделений; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - содержание Общевоинских уставов Вооружённых Сил РФ; - принцип действия и порядок неполной сборки / разборки автомата Калашникова; - порядок и правила оказания первой медицинской помощи пострадавшим. 	<p>Тестирование</p> <p>Тестирование</p> <p>Тестирование</p> <p>Тестирование Тестирование</p> <p>Устный опрос, тестирование, домашние задания, самостоятельная работа</p> <p>Практическое занятие, домашние задания, самостоятельная работа</p> <p>Практическое занятие</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от ЧС; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасности; - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от ОМП; - применять первичные средства пожаротушения; 	<p>Практическое занятие</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Практическое занятие</p>

<ul style="list-style-type: none"> - ориентироваться в списке военно/учётных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; - владеть основными приёмами строевой подготовки, навыками нахождения и передвижения в строю; - владеть основными приёмами обращения с оружием, навыками неполной сборки / разборки автомата Калашникова; - оказывать первую помощь пострадавшим. 	<p style="text-align: center;">Практическое занятие</p> <p>Устный опрос, тестирование, домашние задания, самостоятельная работа</p> <p>Устный опрос, тестирование, домашние задания, самостоятельная работа</p> <p>Устный опрос, тестирование, домашние задания, самостоятельная работа</p> <p>Практическое занятие, домашние задания, самостоятельная работа</p> <p>Практическое занятие, домашние задания, самостоятельная работа</p> <p style="text-align: center;">Практическое занятие</p>
---	---

Приложение 2.17
к ОПОП-П специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОП.10 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. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 Предпринимательская деятельность

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы ПССЗ: учебная дисциплина «Предпринимательская деятельность» является вариативной частью профессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в рамках ФП «Профессионалитет»2023.

1.2 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование общих компетенций (ОК) согласно ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать общими компетенциями:

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01-05; ОК 09; ОК 11.	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;	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;

	<p>результаты поиска; определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личного 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.</p>	<p>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 бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты.</p>
--	---	--

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 42 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 40 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 Предпринимательская деятельность

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	42
в т.ч. в форме практической подготовки	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	20
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Консультации	2
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.10 Предпринимательская деятельность

№ 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 1.1 Основные теории предпринимательства	Содержание: История развития предпринимательства. Развитие предпринимательства в России: Основные этапы зарождения предпринимательства в России. Домашнее задание №1: Чеберко Е.Ф. Предпринимательская деятельность стр.28-29 ответить на вопросы	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11
2	Тема 1.2 Сущность предпринимательской деятельности	Содержание: Понятие, сущность и признаки предпринимательской деятельности. Функции и принципы предпринимательства. Нормативно-правовая база предпринимательской деятельности. Домашнее задание №2: Чеберко Е.Ф. Предпринимательская деятельность стр. 33-39, дополнить конспект	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11
3	Тема 1.3 Типология предпринимательства	Содержание: Практическое занятие №1: Виды предпринимательской деятельности: производственная, коммерческая, финансовая. . Классификация предпринимательства. Домашнее задание №3: Кузьмина Е.Е. Предпринимательская деятельность стр.19-23 дополнить таблицу «Классификация предпринимательства»	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11
4	Тема 1.4 Субъект, объект предпринимательства	Содержание: Понятие объект, субъект предпринимательства. Физические и юридические лица – субъекты предпринимательской деятельности. Права и обязанности предпринимателей. Домашнее задание №4: ГК РФ изучить права и обязанности предпринимателей, заполнить таблицу	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11
5	Тема 1.5	Содержание:	2	ОК 1-ОК5,

	Предпринимательская среда	Практическое занятие №2: Внешняя и внутренняя предпринимательская среда, факторы оказывающие влияние на предприятия. Домашнее задание №5: Кузьмина Е.Е. Предпринимательская деятельность стр.117-119, 120-121 дополнить таблицы .		ОК9,ОК11
6	Тема 1.6 Организационно-правовые формы предприятий	Содержание: Практическое занятие №3: Организационно-правовые формы предприятий. Организационно-экономические формы предпринимательства Домашнее задание №6: Чеберко Е.Ф. Предпринимательская деятельность стр. 49-56 дополнить конспект	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11
7		Содержание: Практическое занятие №4: Анализ факторов, влияющих на выбор организационно-правовой формы при организации бизнеса	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11
8	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. Домашнее задание №7: Федеральный закон «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» (в действующей редакции) статьи 3,4,7	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11
9	Тема 1.8 Предпринимательская деятельность без образования юридического лица	Содержание: Предпринимательская деятельность без образования юридического лица. Виды деятельности индивидуальных предпринимателей. Домашнее задание №8: Кузьмина Е.Е. Предпринимательская деятельность стр.75 изучить «Преимущества и недостатки регистрации ИП».	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11
10	Тема 1.9 Финансовое обеспечение предпринимательской	Содержание: Финансовая деятельность в организации. Инвестиционная деятельность в организации. Формирование имущества и источники финансирования	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11

	деятельности	предпринимательской деятельности. Основные показатели эффективности предпринимательской деятельности.		
11		Содержание: Практическое занятие №5: Определение эффективности предпринимательской деятельности.	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11
12	Тема 1.10 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
13		Содержание: Практическое занятие №6: Анализ и определение рисков в предпринимательской деятельности.	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11
14	Тема 1.11 Система налогообложения предпринимательской деятельности	Содержание: Понятие и виды налогов. Система налогообложения предпринимательской деятельности. Боброва О.С., Цыбуков С.И., Бобров И.А Организация коммерческой деятельности стр.152-160, дополнить конспект	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11
15	Тема 1.12 Правовое регулирование предпринимательской деятельности.	Содержание: Государственная регистрация юридических лиц и индивидуальных предпринимателей. Этапы образования юридического лица. Реорганизация юридических лиц. Ликвидация юридических лиц.	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11
16		Содержание: Практическое занятие №7: Процедура государственной регистрации предпринимательской деятельности. Предпринимательский договор, понятие, виды, этапы составления.	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11
17	Тема 1.13 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. Домашнее задание №9: Кузьмина Е.Е. Предпринимательская деятельность стр.151-158, 159	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11

		выполнить задание 1.		
18-19	Тема 1.14 Собственное дело. Бизнес-план.	Содержание: Практическое занятие №8-9: 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. Домашнее задание №10: Кузьмина Е.Е. Предпринимательская деятельность стр.192-199, «юридическое оформление предприятия», составить конспект.	4	ОК 1-ОК5, ОК9, ОК11
20		Содержание: Практическое занятие №10: Защита проекта бизнес-плана	2	ОК 1-ОК5, ОК9, ОК11
	Консультация		2	
		Итого	42	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 Предпринимательская деятельность

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Основ 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. Татарина М.Н., Остапенко Е.А. Основы предпринимательской деятельности: учебник для среднего профессионального образования / Е.Н. Лапина, М.Н. Татарина, 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>

3.2.2. 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. Николукина. — М.: Издательство Юрайт, 2023.
11. Чернопяттов А. М. Государственное регулирование предпринимательской деятельности: учебно-методическое пособие — Директ-Медиа, 2018. — 164 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
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 Предпринимательская деятельность**

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; 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 бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты.</p>	<p>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 материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач; оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы Оценка результатов устного и письменного опроса Оценка результатов решения ситуационных задач</p>

	<p>части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.</p>	
<p>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 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</p>	<p>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 материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач; оценка «неудовлетворительно»</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</p>

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

Рабочая программа дисциплины
«ОП.11 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ»

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.11 Контроль качества приготовления кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы ППССЗ: учебная дисциплина «Контроль качества приготовления кулинарной продукции» входит в профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины.

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

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05	Применять методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции установленным нормам	Показатели качества продукции общественного питания
ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11		
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.11		Методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции установленным нормам

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 42 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 40 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 Контроль качества приготовления кулинарной продукции

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

Вид учебной работы	Объём часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	42
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (во взаимодействии с преподавателем)	40
в том числе:	
теоретическая подготовка	20
лабораторные занятия	16
практические занятия	4
курсовая работа <i>(если предусмотрено)</i>	
Консультации	0
Самостоятельная работа обучающегося	2
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачет</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.11 Контроль качества приготовления кулинарной продукции

№ 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. Основы повышения качества продукции	<p>Содержание учебного материала Основные термины и понятия в области качества продукции. Определение качества продукции общественного питания. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции. Методы управления качеством. Оценка уровня качества продукции. Нормативная база, регламентирующая качество продукции. Домашнее задание №1 Привести примеры факторов, оказывающих влияние на качество продукции общественного питания</p>	2	<p>ОК 1, 5, 6, 7 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1- 5.6, 6.1-6.5, 7.1-7.11</p>
2	Тема 2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость	<p>Содержание учебного материала Показатели качества продукции, их характеристика. Пищевая ценность. Энергетическая ценность. Биологическая ценность белков. Биологическая эффективность жиров. Домашнее задание № 2 Рассчитать аминокислотный скор продукта по заданию преподавателя.</p>	2	<p>ОК 1, 5, 6, 7 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1- 5.6, 6.1-6.5, 7.1-7.11</p>
3	Тема 3. Показатели качества продукции, обуславливающие кулинарную готовность	<p>Содержание учебного материала Структура продукции. Структурно-механические (реологические) свойства продукции. Физико-химические показатели качества продукции. Органолептические показатели качества продукции. Домашнее задание № 3 Изучить ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия</p>	2	<p>ОК 1, 5, 6, 7, 10 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1- 5.6, 6.1-6.5, 7.1-7.11</p>

4	Тема 4. Показатели безопасности пищевой продукции	Содержание учебного материала Понятие безопасности продукции общественного питания. Показатели, обеспечивающие безопасность продукции. Нормативные документы, регламентирующие безопасность. Домашнее задание № 4 Изучить ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	2	ОК 1, 5, 6, 7, 10 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1- 5.6, 6.1-6.5, 7.1-7.11
5	Тема 5. Анатомия вкуса	Содержание учебного материала Физиология восприятия вкуса. Сладкий, соленый, горький, кислый, умами. Жгучий и охлаждающий. Домашнее задание № 5 Ответить на вопрос: почему «вредное» всегда такое вкусное?	2	ОК 1, 2, 4
6	Тема 6. Метод органолептической оценки качества	Содержание учебного материала Общая терминология. Терминология методологии. Терминология органолептических характеристик. Методика проведения органолептической оценки качества продукции общественного питания массового изготовления. Домашнее задание № 6 Изучить ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания	2	ОК 1, 5, 6, 7, 10 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1- 5.6, 6.1-6.5, 7.1-7.11
7	Тема 7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания	Содержание учебного материала Термины и определения в области идентификации продукции. Проведения идентификации. Работа проводится в малых группах. Студенты получают образцы для идентификации. Оформление результатов идентификации продукции общественного питания. Домашнее задание № 7 Изучить ГОСТ 55323-2012 Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения	2	ОК 1, 4, 5, 6, 7, 10 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1- 5.6,

				6.1-6.5, 7.1-7.11
8	Тема 8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции	<p>Содержание учебного материала Методы контроля качества фритюрных жиров. Методы определения эффективности тепловой обработки мясных и рыбных кулинарных изделий. Методы определения содержания яиц. Домашнее задание № 8 Изучить ГОСТ 54607.3-2014 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания</p>	2	ОК 1, 2, 5, 6, 7, 10 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1- 5.6, 6.1-6.5, 7.1-7.11
9	Тема 9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов	<p>Содержание учебного материала Методы определения влаги и сухих веществ: основной метод, ускоренный метод, высушивание на влагомере Чижовой ВЧ. Определение массовой доли белка методом Кьельдаля. Методы определения жира: основной метод, весовой метод с экстракцией жира в микроразмельчителе тканей, метод Гербера. Методы определения сахаров: перманганатный метод Бертрана, цианидный метод, ускоренный цианидный метод, йодометрический метод. Домашнее задание № 9 Изучить ГОСТ 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний</p>	2	ОК 1, 2, 5, 6, 7, 10 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1- 5.6, 6.1-6.5, 7.1-7.11
10	Тема 10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов	<p>Содержание учебного материала Метод выявления бактерий рода Salmonella. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов. Домашнее задание № 10 Изучить ГОСТ 10444.12-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов.</p>	2	ОК 1, 2, 5, 6, 7, 10 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1- 5.6,

				6.1-6.5, 7.1-7.11
		Самостоятельная работа Провести экспертизу представленного технологического документа на соответствие требованиям ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Сделать заключение по результатам идентификации.	2	ОК 1, 2, 5, 9
11	Тема 11. Фальсификация продукции общественного питания	Содержание учебного материала Фальсификация продукции и ее виды. Домашнее задание № 11 Изучить материалы статьи https://www.59fbuz.ru/press-center/news/falsifikatsiya-tovarov-i-gde-mozhno-nayti-informatsiyu-o-falsifitsirovannykh-produktakh-/	2	ОК 1, 2, 5, 6, 7, 10 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1- 5.6, 6.1-6.5, 7.1-7.11
12	Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира	Содержание учебного материала Практическая работа организуется индивидуально. Студенты получают технико-технологические карты. Рассчитывают теоретическое содержание сухих веществ и жира, выписывают из ТР ТС 021/2011 показатели безопасности для данного вида продукции. Домашнее задание № 12 Рассчитать теоретическое содержание сухих веществ и жира по заданию преподавателя.	2	ОК 1, 5, 6, 7, 10 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1- 5.6, 6.1-6.5, 7.1-7.11
	Лр № 1 Определение показателей качества дрожжевого теста	Содержание учебного материала 1. Органолептическая оценка качества дрожжевого теста. 2. Определение массовой доли сухих веществ 3. Определение общей кислотности Домашнее задание № 1 Написать вывод по работе, подготовить отчет по лабораторной работе	4	ОК 1, 2, 4, 5, 6, 7, 10, ПК 5.3, 7.11

	Лр № 2 Определение показателей качества песочного теста	Содержание учебного материала 1. Органолептическая оценка качества песочного теста. 2. Определение массовой доли сухих веществ 3. Определение щелочности Домашнее задание № 2 Написать вывод по работе, подготовить отчет по лабораторной работе	4	ОК 1, 2, 4, 5, 6, 7, 10, ПК 5.4
	Лр № 3 Определение показателей качества рубленых полуфабрикатов из мяса, птицы	Содержание учебного материала 1. Органолептическая оценка качества рубленых полуфабрикатов из мяса, птицы. 2. Определение массовой доли сухих веществ 3. Определение содержания хлеба. Домашнее задание № 3 Написать вывод по работе, подготовить отчет по лабораторной работе	4	ОК 1, 2, 4, 5, 6, 7, 10, ПК 1.3, 2.7, 7.6
	Лр № 4 Определение показателей качества рубленых изделий из мяса, птицы	Содержание учебного материала 1. Органолептическая оценка качества рубленых изделий из мяса, птицы. 2. Определение массовой доли сухих веществ 3. Определение содержания хлеба. Домашнее задание № 4 Написать вывод по работе, подготовить отчет по лабораторной работе	4	ОК 1, 2, 4, 5, 6, 7, 10, ПК 1.3, 2.7, 7.6
		Итого	42	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 Контроль качества приготовления кулинарной продукции

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория «Контроля качества и безопасности продукции общественного питания», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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 Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям.
7. ГОСТ Р 54607.2-2012. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 54607.3-2014 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания.
10. ГОСТ Р 54607.4-2015. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 4. Методы определения влаги и сухих веществ.
11. ГОСТ Р 54607.5-2015 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 5. Методы определения жира.
12. ГОСТ Р 54607.6-2015 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 6. Методы определения сахара
13. Методические рекомендации МР 2.3.1.0253-21 "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации"
14. 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. Вавилин Я.А. Менеджмент безопасности продукции : учебное пособие для среднего профессионального образования / Я.А. Вавилин.– Москва : Издательство Юрайт, 2023.– 105 с.
2. Донченко Л.В. Безопасность пищевой продукции : учебник для среднего профессионального образования / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта.– Москва : Издательство Юрайт, 2023.– 452 с.

3.3. Формы проведения занятий по учебной дисциплине:

- активная учебная лекция;
- ситуационный анализ;
- дискуссия;
- лабораторная работа.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 Контроль качества приготовления кулинарной продукции

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
1	3
Уметь	
Применять методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции установленным нормам	Лабораторная работа Практическое занятие Устный опрос Тест
Проводить идентификацию продукции общественного питания	
Проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	
Знать	
Показатели качества продукции общественного питания	Лабораторная работа Практическое занятие Устный опрос Тест
Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов, причины возникновения, меры предупреждения	
Методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции установленным нормам	

Приложение 2.19
к ОПОП-П специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 Социальное питание

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы ПССЗ: учебная дисциплина «Социальное питание» является вариативной частью профессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в рамках ФП «Профессионалитет» 2023.

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

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование общих и профессиональных компетенций (ОК, ПК) согласно ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать общими и профессиональными компетенциями:

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05	Пользоваться нормативной документацией по организации лечебного, лечебно-профилактического, школьного питания;	Основные принципы здорового, лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания;
ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	Разрабатывать и анализировать меню социального питания в соответствии с требованиями нормативной документации;	Ассортимент, особенности технологии приготовления блюд лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания;
ПК 1.1, 1.3, 1.4 ПК 2.1–2.8 ПК 3.1-3.4, 3.7	Составлять технологическую документацию на блюда	Правила отпуска, условия и сроки хранения и реализации, требования к качеству блюд лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания;
ПК 5.1, 5.4, 5.6, 6.1, 6.2, 6.4, 6.5	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, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	Назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 42 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 40 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 Социальное питание

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

Вид учебной работы	Объём часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	42
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (во взаимодействии с преподавателем)	40
в том числе:	
теоретическая подготовка	20
лабораторные занятия	20
курсовая работа (<i>если предусмотрено</i>)	-
Консультации	0
Самостоятельная работа обучающегося	2
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.12 Социальное питание

№ 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. Здоровое питание взрослого населения				
1	Тема 1.1 Здоровое питание взрослого населения	Содержание учебного материала 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. Домашнее задание № 1 Изучить страницу на сайте Всемирной организации здравоохранения «Здоровое питание. Основные факты» https://www.who.int/ru/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet	2	ОК 5, 6, 10
		Самостоятельная работа № 1 Изучите представленные Рекомендации по потреблению сахаров и натрия и отметьте, к каким положительным эффектам для здоровья приведет сокращение потребления соли и сахара населением	2	ОК 2, 4, 8
2	Тема 1.2 Рекомендации по питанию разных стран	Содержание учебного материала 1. Международная конференция по вопросам питания. 2. Руководства по питанию разных стран. Домашнее задание № 2 Читать статью «Пищевые пирамиды разных стран мира» https://www.43.rospotrebнадzor.ru/news/detail.php?ID=8522	2	ОК 5, 10
Раздел 2. Лечебное и лечебно-профилактическое питание				
3	Тема 2.1 Лечебное питание. Система стандартных диет	Содержание учебного материала 1. Определения: лечебное питание, диетотерапия, диетология. 2. Основные принципы лечебного питания. 3. Система стандартных диет, их характеристика: ОВД, ЩД, НБД, НКД, ВБД, ВБД (т) Домашнее задание № 3 Читать учебник: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для	2	ОК 5, 10

		среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – С. 177-182.		
4	Тема 2.2 Особенности технологии приготовления блюд лечебного питания	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>Домашнее задание № 4</p> <p>Читать документ «Особенности технологии приготовления блюд диетического питания»</p>	2	ОК 5, 6, 10
5	Тема 2.3 Разработка меню лечебного питания	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Студенты разрабатывают меню для одной из лечебных диет по вариантам.</p> <p>Домашнее задание № 5</p> <p>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. 177-182.</p>	2	ОК 5, 10 ПК 1.3, 1.4, 2.1-2.7, 3.1-3.4, 3.7, 5.1, 5.4, 5.6
6	Тема 2.4 Рационы лечебно-профилактического питания	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 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) <p>Домашнее задание № 6</p> <p>Читать документ «Рационы лечебно-профилактического питания» https://base.garant.ru/12166714/f7ee959fd36b5699076b35abf4f52c5c/</p>	2	ОК 1, 2, 4, 5 ПК 1.3, 1.4, 2.1-2.7, 3.1-3.4, 3.7, 5.1, 5.4, 5.6
Раздел 3. Питание детей и подростков				
7	Тема 3.1 Питание детей и подростков	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Физиологические особенности детей и подростков. 2. Значение питания и пищевых веществ для детей и подростков. <p>Домашнее задание № 7</p> <p>Читать учебник: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. –</p>	2	ОК 5, 10 ПК 1.4, 2.8, 3.7, 5.6

		Москва : Издательство Юрайт, 2023. – С. 155-164.		
8	Тема 3.2 Анализ состава и пищевой ценности рациона питания школьника	Содержание учебного материала Студенты анализируют предложенный рацион питания школьника, отвечают на вопросы, пишут выводы. Домашнее задание № 8 Читать СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» п.8 Особенности организации общественного питания детей	2	ОК 5, 10
Раздел 4. Пищевая и биологическая ценность продуктов				
9	Тема 4.1 Антиалиментарные компоненты пищи	Содержание учебного материала 1. Характеристика антипищевых веществ, содержащихся в пище. 2. Компоненты пищи, неблагоприятно влияющие на организм. Домашнее задание № 9 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. 182-185.	2	ОК 5, 10
10	Тема 4.2 Функциональные пищевые продукты	Содержание учебного материала 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. Домашнее задание № 10 Читать учебник 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. – С. 10-21.	2	ОК 5, 10
	Лр № 1 Приготовление блюд из круп, яиц и творога в соответствии с принципами здорового питания	Лабораторная работа № 1 Содержание учебного материала 1. Приготовление блюд: – Рисовая каша на молоке с персиком и орехами – Яйцо пашот с картофельной вафлей, томатной сальсой с хумусом из зеленого горошка 2. Органолептическая оценка качества блюд, заполнение бракеражного журнала.	4	ОК 1, 4, 7, 10 ПК 2.1, 2.4, 2.5, 6.2-6.5

		Домашнее задание № 1 Заполнить технологическую карту на блюдо, аппаратно-технологическую схему приготовления		
	Лр № 2 Приготовление холодных блюд и закусок в соответствии с принципами здорового питания	Лабораторная работа № 2 Содержание учебного материала 1. Приготовление блюд: – Боул с пшеном, овощами и куриным филе – Чапати из цельнозерновой и ржаной муки с творожной начинкой с зеленью, редисом и апельсином 2. Органолептическая оценка качества блюд, заполнение бракеражного журнала. Домашнее задание № 2 Заполнить технологическую карту на блюдо, аппаратно-технологическую схему приготовления	4	ОК 1, 4, 7, 10 ПК 3.1, 3.3, 3.4, 6.2-6.5
	Лр № 3 Приготовление супов в соответствии с принципами здорового питания	Лабораторная работа № 3 Содержание учебного материала 1. Приготовление блюд: – Яичная лапша на легком бульоне (в японском стиле) – Крем-суп из красной чечевицы 2. Органолептическая оценка качества блюд, заполнение бракеражного журнала. Домашнее задание № 3 Заполнить технологическую карту на блюдо, аппаратно-технологическую схему приготовления	4	ОК 1, 4, 7, 10 ПК 2.1, 2.2, 6.2-6.5
	Лр № 4 Приготовление блюд из рыбы, мяса в соответствии с принципами здорового питания	Лабораторная работа № 4 Содержание учебного материала 1. Приготовление блюд: – Суфле рыбное с гречневой крупой – Бефстроганов из отварной говядины с изумрудным пюре 2. Органолептическая оценка качества блюд, заполнение бракеражного журнала. Домашнее задание № 4 Заполнить технологическую карту на блюдо, аппаратно-технологическую схему приготовления	4	ОК 1, 4, 7, 10 ПК 2.1, 2.6, 2.7, 6.2-6.5
	Лр № 5 Приготовление мучных кондитерских	Лабораторная работа № 5 Содержание учебного материала 1. Приготовление блюд:	4	ОК 1, 4, 7, 10 ПК 5.1,

	<p>изделий в соответствии с принципами здорового питания</p>	<p>– Печенье овсяное – Банановые диетические кексы – Гранола с орехами, сухофруктами и натуральным йогуртом</p> <p>2. Органолептическая оценка качества блюд, заполнение бракеражного журнала.</p> <p>Домашнее задание № 5 Заполнить технологическую карту на блюдо, аппаратно-технологическую схему приготовления</p>		<p>5.4, 5.6, 6.2-6.5</p>
		Итого	42	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 Социальное питание

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.

3.2.1. Основные печатные издания

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. 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

4. Козлов А. И. Гигиена и экология человека. Питание: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 187 с.

5. Васильева И. В. Физиология питания: учебник и практику для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 212 с.

6. 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.

7. 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.

8. Справочник по диетологии. // Под ред. Пикроиского А.А. и Самсонова М. А. - М.: Медицина, 2015. - 627 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Питайтесь с умом. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: IntelMeal.ru : [Питайтесь с умом!](http://IntelMeal.ru)

2. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: rospotrebnadzor.ru

3. Химия и жизнь. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [Химия и Жизнь - Июнь 2023 | Научно-популярный журнал «Химия и жизнь» \(hij.ru\)](http://Химия и Жизнь - Июнь 2023 | Научно-популярный журнал «Химия и жизнь» (hij.ru))

3.3. Формы проведения занятий по учебной дисциплине:

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 Социальное питание

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)	<i>Критерии оценки</i>	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2	3
Уметь		
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 социального питания в соответствии с требованиями нормативной документации;	разрабатывается меню лечебного и школьного 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, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	Составляет меню и рационы для различных категорий потребителей	
Знать		
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

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	
назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания	знает о принципах лечебного питания, владеет знаниями о составлении рационов питания	

Рабочая программа дисциплины
«ОП.13 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»

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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.13 Метрология и стандартизация

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы ПССЗ: учебная дисциплина «Метрология и стандартизация» является вариативной частью профессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в рамках ФП «Профессионалитет»2023.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование общих и профессиональных компетенций (ОК, ПК) согласно ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать общими и профессиональными компетенциями:

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 1-6 ОК 9-11	применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов	основные понятия метрологии
ПК 1.1, 1.4 ПК 2.1, 2.8 ПК 3.1, 3.7	осуществлять контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий	задачи стандартизации, ее экономическую эффективность
ПК 4.1, 4.6 ПК 5.1, 5.6 ПК 6.1, 6.3, 6.4	оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой	формы подтверждения качества
	использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества	основные положения Государственной системы стандартизации Российской Федерации и систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов
	приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания
	пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, нормативными документами	терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;
	рассчитывать сырье различных кондиций, с учётом сезонности	методику разработки рецептов на новые и фирменные блюда (изделия)

овощей и взаимозаменяемости сырья	
рассчитывать временные нормативы при механической и тепловой обработке отходов и потерь сырья (продуктов)	порядок составления рецептур на новые и фирменные блюда (изделия)
составлять акты по определению временных норм отходов и потерь при механической обработке сырья (продуктов)	порядок отработки проекта рецептур и технологии на новые и фирменные блюда (изделия)
рассчитывать производственные потери при изготовлении блюда (изделия)	знать сезонные продукты и определять их ценность
составлять акты отработки рецептуры нового или фирменного блюда (изделия) и технологии приготовления	порядок составления технико-технологических карт
рассчитывать пищевую и энергетическую ценности блюда	порядок разработки и утверждения технико-технологических карт на кулинарную продукцию
оптимизировать рецепт, внося в него свои собственные идеи	права, обязанности и ответственность при разработке временных нормативов
создавать рецепты из самостоятельно приготовленных блюд	
составлять технологические и технико-технологические карты на кулинарную продукцию	
составлять акты на списание сырья и продуктов, израсходованных для проведения отработки нового или фирменного блюда (изделия)	

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 54 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 54 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.13 Метрология и стандартизация

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

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	54
в т.ч. в форме практической подготовки	26
в т. ч.:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	14
лабораторные работы	12
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.13 Метрология и стандартизация

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
Введение				
1	Обеспечение качества как основная цель деятельности по метрологии и стандартизации	<p>Содержание учебного материала Обеспечение качества как основная цель деятельности по стандартизации, метрологии и оценки соответствия. Сущность качества. Оценка качества. Система качества.</p> <p>Домашнее задание № 1 Читать учебник: Бессонова Л. П., Антипова Л. В.; под ред. Бессоновой Л.П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения 2-е изд., пер. и доп. Учебник и практикум для СПО, 2020/ Гриф УМО СПО/Юрайт/ с. 13-22</p>	2	ОК.1 ОК.2 ОК.6 ОК.9 ОК.10 ОК.11
Раздел 1. Метрология				
2	Тема 1.1 Структурные элементы метрологии	<p>Содержание учебного материала Основные понятия метрологии. Цели и задачи метрологии. Разделы метрологии. Объекты и субъекты метрологии. Международная система единиц физических величин (СИ).</p> <p>Домашнее задание № 2 Читать учебник: Бессонова Л. П., Антипова Л. В.; под ред. Бессоновой Л.П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения 2-е изд., пер. и доп. Учебник и практикум для СПО, 2020/ Гриф УМО СПО/Юрайт/ с. 278-283</p>	2	ОК.1 ОК.2 ОК.5 ОК.6 ОК.9 ОК.10 ОК.11 ПК.1.1, 1.4 ПК.2.1, 2.8 ПК.3.1, 3.7 ПК.4.1, 4.6 ПК.5.1, 5.6 ПК.6.3

3	Тема 1.2 Средства и методы измерений	Содержание учебного материала Средства измерений: определение, классификация, назначение. Средства поверки и калибровки. Эталонная база. Основной постулат метрологии. Правовые основы обеспечения единства измерений.	2	ОК.1 ОК.2 ОК.5 ОК.6 ОК.9 ОК.10 ОК.11 ПК.1.1, 1.4 ПК.2.1, 2.8 ПК.3.1, 3.7 ПК.4.1, 4.6 ПК.5.1, 5.6 ПК.6.3
		Домашнее задание №3 Читать учебник: Бессонова Л. П., Антипова Л. В. ; под ред. Бессоновой Л.П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения 2-е изд., пер. и доп. Учебник и практикум для СПО, 2020/ Гриф УМО СПО/Юрайт/ с. 307-317		
4	Тема 1.3 Пр. №1 Перевод национальных единиц измерений в единицы системы СИ	Содержание учебного материала Практическая работа организуется индивидуально. Задания для выполнения: ответы на вопросы по тексту учебника и дополнительным источникам; выполнение расчетов по переводу национальных единиц измерения в единицы системы СИ.	2	ОК.1 ОК.2 ОК.5 ОК.6 ОК.9 ОК.10 ОК.11
		Домашнее задание №4 1. Читать учебник: Бессонова Л. П., Антипова Л. В. ; под ред. Бессоновой Л.П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения 2-е изд., пер. и доп. Учебник и практикум для СПО, 2020/ Гриф УМО СПО/Юрайт/ с. 291-302		
Раздел 2. Стандартизация				

5	Тема 2.1 Методологические основы стандартизации.	Содержание учебного материала Сущность стандартизации и технического регулирования. Объекты: понятия, классификация. Принципы и методы стандартизации. Виды и характеристика стандартов. Технические регламенты. Нормативные документы: разработка и утверждение. Нормативные документы, регулирующие деятельность предприятий общественного питания.	2	ОК.1 ОК.2 ОК.5 ОК.6 ОК.9 ОК.10 ОК.11
	Домашнее задание № 5 Читать учебник: Бессонова Л. П., Антипова Л. В.; под ред. Бессоновой Л.П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения 2-е изд., пер. и доп. Учебник и практикум для СПО, 2020/ Гриф УМО СПО/Юрайт/ с. 68-79 2. Повторить и дополнить конспект (ТУ: характеристика, назначение)	ПК.6.3		
6	Тема 2.2 Средства стандартизации	Содержание учебного материала Виды и характеристика стандартов. Технические регламенты. Нормативные документы: разработка и утверждение. Нормативные документы, регулирующие деятельность предприятий общественного питания.	2	ОК.1 ОК.5 ПК.6.3 ОК.1 ОК.5 ОК.9
	Домашнее задание №6 1. Повторить и дополнить конспект (ТУ: характеристика, назначение)	ПК.6.3		
7	Тема 2.3 Пр. №2 Анализ структуры стандартов разных видов	Содержание учебного материала Практическая работа организуется индивидуально. Задания для выполнения: 1. Перечислить разделы ГОСТ, оформить в виде таблицы 2. Изучить структуру ТТК и ТК. Обозначить отличительные особенности, результаты свести в таблицу. 3. Проанализировать правильность составления ТТК (действующего предприятия общественного питания) на соответствие требованиям ГОСТ 31987-2012.	2	ОК.1 ОК.5 ОК.6 ОК.9 ОК.10 ОК.11 ПК.6.3

		Домашнее задание № 7 Оформить работу в тетради		
8	Тема 2.4 Система ХАССП как основа пищевой безопасности	Содержание учебного материала Значение системы ХАССП для предприятий пищевой промышленности и общественного питания. История системы. Причины внедрения. Последовательность шагов по разработке ХАССП. Документация системы ХАССП. Домашнее задание № 8 1. Изучить ГОСТ Р 51.705-2001 2. Повторить конспект 3. Дополнить конспект: используя ГОСТ Р 51.705-2001 перенести в тетрадь «Дерево принятия решений»	2	ОК.1 ОК.5 ОК.6 ОК.10 ОК.11 ПК.1.1, 1.4 ПК.2.1, 2.8 ПК.3.1, 3.7 ПК.4.1, 4.6 ПК.5.1, 5.6 ПК.6.3
9	Тема 2.5 Пр. №3 Разработка спецификации и блок-схем производства полуфабрикатов	Содержание учебного материала Практическая работа организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом, раздаточным материалом и дополнительными источниками информации. Задания для выполнения: на основании ТТК предприятия составить спецификацию и блок-схему производства. Отметить на схеме предполагаемые ККТ. Защита в форме дискуссии.	2	ОК.1 ОК.5 ОК.6 ОК.10 ОК.11 ПК.1.1, 1.4 ПК.2.1, 2.8

		Домашнее задание № 9 Оформить работу в тетради		ПК.3.1, 3.7 ПК.4.1, 4.6 ПК.5.1, 5.6 ПК.6.3
10	Тема 2.6 Пр. №4 Разработка спецификации и блок-схем производства готовой продукции	Содержание учебного материала Практическая работа организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом, раздаточным материалом и дополнительными источниками информации. Задания для выполнения: на основании ТТК предприятия составить спецификацию и блок-схему производства. Отметить на схеме предполагаемые ККТ. Защита в форме дискуссии.	2	ОК.1 ОК.5 ОК.6 ОК.10 ОК.11 ПК.1.1, 1.4 ПК.2.1, 2.8 ПК.3.1, 3.7 ПК.4.1, 4.6 ПК.5.1, 5.6 ПК.6.3
		Домашнее задание № 10 Оформить работу в тетради		
Раздел 3. Сертификация				
11	Тема 3.1 Обязательная и добровольная сертификация	Содержание учебного материала Оценка и подтверждения соответствия: понятия, формы, назначение. Цели и принципы подтверждения соответствия. Значение сертификации в рыночных условиях. Домашнее задание № 11 1. Читать учебник: Бессонова Л. П., Антипова Л. В. ; под ред. Бессоновой Л.П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения 2-е изд., пер. и доп. Учебник и практикум для СПО, 2020/ Гриф УМО СПО/Юрайт/ с. 122-148	2	ОК.1 ОК.2 ОК.5 ОК.6 ОК.9 ОК.10 ОК.11
Раздел 4. Порядок разработки и утверждения технико-технологических карт на кулинарную продукцию				

1	Тема 4.1 Понятие о нормативной и технологической документации	Содержание учебного материала Общие положения. Определение терминов: фирменное блюдо, новое блюдо, (компонент) ингредиент в соответствии с ГОСТ 32691-2014 Домашнее задание № 1 Повторить понятия о документации	2	ОК.2 ОК.5 ОК.6 ОК.9 ОК.10 ОК.11
2	Тема 4.2 Порядок составления рецептур на новые и фирменные блюда (изделия)	Содержание учебного материала Выбор блюд (изделий) для разработки с учетом их новизны, кулинарных достоинств, сочетания, продуктов, оформления при отпуске. Изучение возможности применения новых способов кулинарной обработки сырья и продуктов, использования новых видов продовольственного сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов, пищевых добавок и специй и т. д., а также их взаимозаменяемость. Составление проекта рецептуры на блюдо (изделие). Порядок организации отработки рецептур блюд (изделий) с учетом соблюдения требований нормативных документов. Подбор инвентаря, посуды и инструментов для отработки в соответствии с технологическим процессом и особенностями приготовления блюда (изделия); взвешивание сырья (продуктов); определение режима тепловой обработки продуктов. Учет уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке. Домашнее задание № 2 Разработать проект нового блюда (изделия) с учетом использования обязательного компонента, определенного в задании.	2	ОК.2 ОК.5 ОК.9 ОК.6 ОК.10 ОК.11 ПК.1.4 ПК.2.8 ПК.3.7 ПК.4.6 ПК.5.6
3	Тема 4.3 Порядок отработки проекта рецептур и технологии на новые и фирменные блюда (изделия)	Содержание учебного материала Порядок отработки проекта рецептур включает: определение норм закладки (расхода) компонентов (ингредиентов) массой брутто, нетто, полуфабриката и готового изделия; установление потерь при тепловой обработке компонентов (ингредиентов); определение производственных потерь; оформление результатов отработки рецептур актами.	2	ОК.2 ОК.4 ОК.5 ОК.6 ОК.9 ОК.10 ОК.11

		<p>Домашнее задание № 3 Определить норму закладки (расхода) компонентов (ингредиентов) массой брутто, нетто, полуфабриката и готового изделия по заданию преподавателя.</p>		ПК.1.4 ПК.2.8 ПК.3.7 ПК.4.6 ПК.5.6												
4	<p>Тема 4.4 Пр. №5 Расчёт массы сырья и потерь при изготовлении блюда (изделия)</p>	<p>Содержание учебного материала Произвести расчёт массы брутто на основе массы нетто по формулам отработанного блюда. Установить производственные и тепловые потери при изготовлении блюда (изделия).</p> <p>Домашнее задание № 4 Оформить работу в тетради в виде таблицы:</p> <table border="1" data-bbox="743 635 1742 884"> <thead> <tr> <th>Наименование сырья</th> <th>Масса брутто, г.</th> <th>Масса нетто, г.</th> <th>Потери при механической обработке, %</th> <th>Масса готового продукта, г.</th> <th>Потери при тепловой обработке, %</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Наименование сырья	Масса брутто, г.	Масса нетто, г.	Потери при механической обработке, %	Масса готового продукта, г.	Потери при тепловой обработке, %							2	ОК.1 ОК.2 ОК.4 ОК.5 ОК.6 ОК.9 ОК.10 ОК.11 ПК.1.4 ПК.2.8 ПК.3.7 ПК.4.6 ПК.5.6
Наименование сырья	Масса брутто, г.	Масса нетто, г.	Потери при механической обработке, %	Масса готового продукта, г.	Потери при тепловой обработке, %											
5	<p>Тема 4.5 Пр. №6 Составление акта отработки рецептуры нового или фирменного блюда</p>	<p>Содержание учебного материала На основании отработки нового или фирменного блюда составить следующие нормативные документы: 1. Акт отработки рецептуры нового или фирменного блюда (изделия) с учетом особенности технологии приготовления. 2. Акта на списание сырья и продуктов, израсходованных для проведения отработки нового или фирменного блюда (изделия).</p>	2	ОК.1 ОК.2 ОК.4 ОК.5 ОК.6 ОК.9 ОК.10												

		<p>Домашнее задание № 5 Оформить нормативную документацию на отработанное блюдо по заданию преподавателя.</p>		<p>ОК.11 ПК.1.4 ПК.2.8 ПК.3.7 ПК.4.6 ПК.5.6</p>
6	<p>Тема 4.6 Расчёт пищевой и энергетической ценности блюд и изделий</p>	<p>Содержание учебного материала Порядок расчета пищевой и энергетической ценности новых и фирменных блюд (изделий) с учетом кондиции сырья, сочетаемости основных компонентов с дополнительными.</p> <p>Домашнее задание № 6 Рассчитать пищевую и энергетическую ценность блюда, согласно задания преподавателя.</p>	2	<p>ОК.2 ОК.5 ОК.6 ОК.9 ОК.10 ОК.11 ПК.1.4 ПК.2.8 ПК.3.7 ПК.4.6 ПК.5.6</p>
7	<p>Тема 4.7 Пр. №7 Расчёт пищевой и энергетической ценности блюд (изделий)</p>	<p>Содержание учебного материала Произвести расчет пищевой ценности фирменных и новых блюд (изделий), в соответствии с методикой и учетами потерь при тепловой обработке продуктов.</p> <p>Домашнее задание № 7 Произвести расчет пищевой ценности блюда по заданию преподавателя. Оформить работу в тетради.</p>	2	<p>ОК.1 ОК.2 ОК.5 ОК.9 ОК.10 ОК.11 ПК.1.4 ПК.2.8 ПК.3.7 ПК.4.6 ПК.5.6</p>
8	<p>Тема 4.8 Методика определения и расчета временных норм отходов и потерь сырья</p>	<p>Содержание учебного материала Общие положения. Порядок проведения работ и организация проведения работ определения временных норм отходов и потерь сырья (продуктов) на предприятиях общественного питания.</p>	2	<p>ОК.2 ОК.5 ОК.6 ОК.9</p>

		<p>Проведение расчётов определения временных норм отходов и потерь сырья (продуктов) на предприятиях общественного питания. Права, обязанности и ответственность при разработке временных нормативов</p>		<p>ОК.10 ОК.11</p> <p>ПК.1.4 ПК.2.8 ПК.3.7 ПК.4.6 ПК.5.6</p>
		<p>Домашнее задание № 8 Прописать в тетради порядок организации проведения работ по определению временных норм отходов и потерь для конкретного сырья (продукта), согласно задания преподавателя. Повторить права, обязанности и ответственность при разработке временных нормативов.</p>		
9	<p>Тема 4.9 Пр. №8 Расчёт потерь при механической и тепловой обработке сырья</p>	<p>Содержание учебного материала Произвести расчёт временных нормативов при механической и тепловой обработке сырья (продуктов), согласно задания. Составить акты по определению временных норм отходов и потерь при механической и тепловой обработке сырья (продуктов).</p>	2	<p>ОК.1 ОК.2 ОК.5 ОК.6 ОК.9 ОК.10 ОК.11</p> <p>ПК.1.4 ПК.2.8 ПК.3.7 ПК.4.6 ПК.5.6</p>
		<p>Домашнее задание № 9 Рассчитать отходы при механической и потери при тепловой обработке конкретного сырья (продукта) по заданию преподавателя. Оформить нормативную документацию.</p>		
10	<p>Тема 4.10 Порядок составления и оформления нормативной документации</p>	<p>Содержание учебного материала Составление технологических карт на кулинарную продукцию. Нормативно-технологическая документация, необходимая для разработки технологических карт. Порядок оформление технологической карты с учетом изменений по мере необходимости замены ингредиентов. Основные этапы составления технико-технологических карт. Нормативно-технологическая документация, необходимая для разработки технико-технологических карт.</p>	2	<p>ОК.2 ОК.5 ОК.6 ОК.9 ОК.10 ОК.11</p> <p>ПК.1.4 ПК.2.8</p>

		Домашнее задание № 10 Изучить нормативно-технологическую документацию, необходимую для разработки технологических карт и технико-технологических карт.		ПК.3.7 ПК.4.6 ПК.5.6
	Лаб.р №1 Приготовление авторских супов, соусов	Приготовить авторский суп и соус. Оценить органолептические показатели качества. Оформить нормативно-технологическую документацию.	4	ОК.1 ОК.2 ОК.4 ОК.5 ПК.1.4 ПК.2.8
	Лаб.р №2 Приготовление авторских блюд из рыбы, морепродуктов, птицы	Приготовить авторские блюда из рыбы, морепродуктов, птицы. Оценить органолептические показатели качества. Оформить нормативно-технологическую документацию.	4	ОК.1 ОК.2 ОК.4 ОК.5 ПК.1.4 ПК.2.8
	Лаб.р №3 Приготовление авторских блюд из мяса, десертов	Приготовить авторские блюда из мяса. Оценить органолептические показатели качества. Оформить нормативно-технологическую документацию.	4	ОК.1 ОК.2 ОК.4 ОК.5 ПК.1.4 ПК.2.8
		Итого	54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.13 Метрология и стандартизация

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.

3.2.1. Основные печатные издания

1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 14 июля 2021 года)
2. Положение о Федеральном агентстве по техническому регулированию и метрологии. Постановление Правительства РФ от 17.07.2004 №294
3. Федеральный закон от 27.12.2002 №184 «О техническом регулировании» (с изменениями на 2 июля 2021 года, редакция, действующая с 23 декабря 2021 года)
4. Федеральный закон от 11.06.2008 «Об обеспечении единства измерений» (с изменениями на 11 июня 2021 года, редакция, действующая с 28 декабря 2021 года)
5. Федеральный закон 2004 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2020 года, редакция, действующая с 1 января 2022 года)
6. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.
7. ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.
8. ГОСТ Р ИСО 9000-2015 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.
9. ГОСТ ISO 9000-2011 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.
10. ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
12. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
13. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
14. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
15. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
16. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
17. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
18. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания реализуемая населению. Общие технические условия.
19. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
20. Лифиц И.М.. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия 12-ое изд., пер. и доп. Учебник и практикум для СПО. Гриф УМО СПО 2023 - 462с.

21. Радченко Л.А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании: учебное пособие –Изд.2-е, доп. и испр. – Ростов н/Д: Феникс, 2009 – 347с.
22. Сборник технологических нормативов. Новейший Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательство ООО «Дом славянской книги». Москва – 2022г.
23. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. Санкт-Петербург, «Троицкий мост», 2019г.
24. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания. [справочник] / И. М. Скурихин, В. А. Тутельян. Издатель: ДеЛи принт. Москва – 2018г.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Образовательная платформа «Юрайт» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://urait.ru/>
2. Гарант. [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.garant.ru.
3. Консультант. [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.consultant.ru
4. 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;
- работа в малых группах;
- метод учебных проектов;
- дискуссия;
- кейс-метод.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.13 Метрология и стандартизация

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2	3
Уметь		
применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов	- разрабатывает листы ХАССП; составляет заявку на проведение процедуры сертификации в системе ГОСТ Р;	- задания, представленные для оценивания результатов освоения каждой отдельной темы (работа с нормативной документацией (ГОСТ, ТР/ТС, Сборником рецептов и т.д.), текстом учебника, иными источниками информации)
осуществлять контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий	- переводит несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой СИ.	- практические работы;
оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой	- разрабатывает и оформляет технико-технологические карты на кулинарную продукцию в соответствии с используемым сырьем, технологией приготовления, оформления и подачи блюд (изделий) различных групп	- контрольные работы;
использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества	- умеет производить отработку рецептуры блюда с соблюдением	- решение ситуационных задач;
приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системы единиц СИ	санитарно-технологических требований и режимов отработки, с использованием кондиционного сырья	- задания к итоговому дифференцированному зачету
пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, нормативными документами	- умеет проводить органолептическую оценку с внесением данных в дегустационный лист	
рассчитывать сырье различных кондиций, с учётом сезонности овощей и взаимозаменяемости сырья		
рассчитывать временные нормативы при механической и тепловой обработке отходов и потерь сырья (продуктов)		
составлять акты по определению временных норм отходов и потерь при механической обработке сырья (продуктов)		
рассчитывать производственные потери при		

изготовлении блюда (изделия)		
составлять акты отработки рецептуры нового или фирменного блюда (изделия) и технологии приготовления		
рассчитывать пищевую и энергетическую ценности блюда		
оптимизировать рецепт, внося в него свои собственные идеи		
создавать рецепты из самостоятельно приготовленных блюд		
составлять технологические и технико-технологические карты на кулинарную продукцию		
составлять акты на списание сырья и продуктов, израсходованных для проведения отработки нового или фирменного блюда (изделия)		
Знать		
основные понятия метрологии	<ul style="list-style-type: none"> - ориентируется и знает основные понятия метрологии; - понимает значимость и экономическую эффективность стандартизации; - знаком с формами подтверждения качества; - знает терминологию и единицы измерения величин; - ориентируется и знает порядок разработки проекта рецептуры с учетом отходов при механической обработке и потерь при тепловой, определение массы полуфабриката и готовой продукции - ориентируется и знает технологию составления аппаратно-технологических схем на блюда (изделие) - ориентируется в методике проведения органолептической оценки качества блюда (изделия), расчете пищевой и энергетической ценности, 	<ul style="list-style-type: none"> - задания, представленные для оценивания результатов освоения каждой отдельной темы (работа с нормативной документацией (ГОСТ, ТР/ТС, Сборником рецептур и т.д.), текстом учебника, иными источниками информации) - практические работы; - контрольные работы; - решение ситуационных задач; - компьютерное моделирование технологического процесса - лабораторная работа - задания к итоговому дифференцированному зачету
задачи стандартизации, ее экономическую эффективность		
формы подтверждения качества		
основные положения Государственной системы стандартизации Российской Федерации и систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов		
принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания		
терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ		
методика разработки рецептур на новые и фирменные блюда (изделия)		

порядок составления рецептур на новые и фирменные блюда (изделия)	правилах оформления технико-технологических карт	
порядок отработки проекта рецептур и технологии на новые и фирменные блюда (изделия)		
знать сезонные продукты и определять их ценность		
порядок составления технико-технологических карт		
порядок разработки и утверждения технико-технологических карт на кулинарную продукцию		
права, обязанности и ответственность при разработке временных нормативов		

**Приложение 2.21
к ОПОП-II специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины
«ОП.14 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. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.14 Технология трудоустройства

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы ППССЗ: учебная дисциплина «Технология трудоустройства» является вариативной частью профессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в рамках ФП «Профессионалитет»2023.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование общих и профессиональных компетенций (ОК, ПК) согласно ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать общими и профессиональными компетенциями:

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 – 04	<p>осуществлять поиск информации о вакансиях по специальности на рынке труда;</p> <p>анализировать информацию о вакансиях по специальности на рынке труда;</p> <p>составлять резюме;</p> <p>эффективно вести себя на собеседовании;</p> <p>использовать правила оформления основных документов по трудовым правоотношениям;</p> <p>определять значимость таких понятий, как корпоративная культура, деловой и речевой этикет;</p> <p>анализировать изменения, происходящие на рынке труда, и учитывать их в своей профессиональной деятельности;</p> <p>планировать и контролировать изменения в своей карьере;</p> <p>оценивать предложения о работе;</p> <p>эффективно использовать полученные теоретические знания при поиске работы;</p> <p>выбирать наиболее эффективную стратегию и тактику поведения в конфликте;</p>	<p>ключевые понятия и термины дисциплины;</p> <p>нормативные образцы поведения личности;</p> <p>понятия и специфику профессиональной этики;</p> <p>кодекс хороших манер и правил поведения людей на работе;</p> <p>ценности корпоративной культуры;</p> <p>реальную ситуацию на рынке труда;</p> <p>содержание понятия карьера и ее виды;</p> <p>этапы карьеры и их специфику;</p> <p>принципы планирования и управления карьерой;</p> <p>возможные способы поиска работы;</p> <p>агентства по трудоустройству;</p> <p>принципы и методы их работы;</p> <p>правовые аспекты взаимоотношения с работодателем;</p> <p>принципы составления резюме;</p> <p>правила поведения в организации.</p>

	определять цели жизни и нравственные ориентиры.	
--	---	--

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 54 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 44 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.14 Технология трудоустройства

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

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	54
в т.ч. в форме практической подготовки	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	20
<i>Самостоятельная работа</i>	4
Консультации	3
Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена	3

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.14 Технология трудоустройства

№ 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. Рынок труда и профессии				
1	Тема 1.1 Введение. Выбор профессии	Содержание учебного материала Цели и задачи изучения дисциплины, специфика курса. Входной контроль знаний, умений и навыков трудоустройства студентов. Профессиональное самоопределение выпускника. Домашнее задание №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. Найти определения понятий: карьера, вакансия, самоопределение и др.	2	ОК 1. ОК 2. ОК 4.
2	Тема 1.2 Стратегии поиска работы	Содержание учебного материала Стратегии поиска работы. Этапы: Выбор способов поиска работы. Представление работодателю информации о себе, ведение переговоров. Прохождение отбора. Закрепление на новом рабочем месте. Карьерный рост. Домашнее задание №2: Заполнить таблицу «План действий»	2	ОК 3. ОК 4.
3	Тема 1.3 Классификация профессий	Содержание учебного материала Практическая работа №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. Домашнее задание №3: Заполнить опросник ДДО Е.А.Климова	2	ОК 1. ОК 4.
4	Пр.р. №1 Классификация профессий	Содержание учебного материала Определение типов профессий по 4 классификациям. Домашнее задание №4. Заполнить отчет по практической работе	2	ОК 3. ОК 4.

5	Тема 1.4 Обзор регионального рынка труда	<p>Содержание учебного материала Виды рынка труда. Спрос и предложение на рынке труда. Обзор регионального рынка труда. Понятие и особенности современного рынка труда. Потребности в профессиях на региональном рынке труда. Домашнее задание №5: Ответить на следующие вопросы: Сколько зарабатывают или могут заработать специалисты отрасли? На какие специальности особый спрос? Какие компании сейчас ищут сотрудников? Достаточно ли часто встречаются вакансии, которые вас интересуют? Много ли ваших конкурентов среди тех, кто ищет работу по той же специальности</p>	2	ОК 1. ОК 4.
6	Пр.р. № 2. Обзор регионального рынка труда.	<p>Содержание учебного материала Сравнительный анализ регионального рынка труда. Прогнозы развития. Анализ вакансий Домашнее задание №6: 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. Ответить на вопрос. Какие знания и умения востребованы на рынке труда</p>	2	ОК 2. ОК 4.
Раздел 2. Технологии поиска работы			2	
7	Тема 2.1 Алгоритм поиска работы	<p>Содержание учебного материала 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. Домашнее задание № 7: Составить список необходимых и желательных документов для трудоустройства</p>	2	ОК 2. ОК 4.
8	Тема 2.2. Техники оценки предложений	<p>Содержание учебного материала Понятие скрытого рынка вакансий. «Подводные камни» поиска работы. Техники</p>	2	ОК 3. ОК 4.

	по работе	оценки предложения о работе. Домашнее задание №8 Подготовить анализ возможностей и ограничений поиска работы		
9	Тема 2.3 Представительские документы.	Содержание учебного материала 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 Домашнее задание №9: Найти образцы резюме повара и кондитера	2	ОК 01 ОК 02 ОК03 ОК 04
10	Тема 2.4.Пр. р. №3 Анализ структуры резюме	Содержание учебного материала Практическая работа №3 Анализ структуры резюме. Анализ объявлений о вакансиях. Анализ образцов резюме. Разработка алгоритма и освоение умений составления резюме. Анализ типичных ошибок при составлении резюме. Домашнее задание №10: Подготовить информацию и материалы к резюме.	2	ОК 4.
11	Пр №4 Составление резюме	Содержание учебного материала Практическая работа №4 Составление резюме. Оценка составленного резюме. Домашнее задание №11: Оформить резюме	2	ОК 2. ОК 4.
12	Тема 2.5 Пр №5 Сопроводительное письмо	Содержание учебного материала Практическая работа №5. Структура сопроводительных и рекомендательных писем. Основные правила составления. Составление сопроводительного письма к созданному резюме Домашнее задание №12: Составить рекомендательное письмо	2	ОК 3. ОК 4.
13	Пр №6 Определение свойств личности	Содержание учебного материала Практическая работа №6. Прохождение психологических тестов на профориентацию, свойств личности (тест Д.Голланда, опросник ДДО (Е.А.Климова). Домашнее задание №13: подготовка к деловой игре «Эффективное поведение на собеседовании» - составить вопросы от соискателя вакансий и работодателя	2	ОК 01 ОК 02 ОК03 ОК 04
Раздел 3. Процесс трудоустройства				

14	Тема 3. 1 Подготовка к собеседованию. Собеседование.	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. Домашнее задание № 14: Подготовиться к собеседованию	2	. ОК 01 ОК 02 ОК03 ОК 04
15	Тема 3.2 Пр р. №7. Самопрезентация на собеседовании	Содержание учебного материала Самопрезентация перед работодателем: как подготовиться, как выступить. Основные правила. Самопрезентация официальная и личная Домашнее задание №15: Подготовить ответы на вопросы Для чего нужна официальная/неофициальная самопрезентация? Где используется эти виды презентации? Что должно прозвучать в официальной/неофициальной презентации? Что не надо говорить в официальной/неофициальной презентации и почему? Что кроме слов работает на создание вашего образа?	2	ОК 2. ОК 4.
16	Тема 3.3 Пр №8 Собеседование. Ролевая игра	Содержание учебного материала Практическая работа №8. Ролевая игра «Эффективное поведение на собеседовании». Моделирование профессиональной деятельности. Домашнее задание №16: Подготовить отчет по практической работе	2	ОК 2. ОК 3.
17	Пр.р №9 Развитие умений эффективной коммуникации	Содержание учебного материала Практическая работа №9 Расширение коммуникативного репертуара в деловом общении. Нормативная и личностно-творческая тенденции в общении. Упражнения и игры Ловушки-капканчики, Бизнес-риск-мен и другие Домашнее задание №17: Составить план саморазвития коммуникативных умений в профессиональной деятельности	2	ОК 2. ОК 4.
Раздел 4. Карьера				
18	Тема 4.1 Технологии планирования карьеры	Содержание учебного материала Понятие о карьере. Мотивы развития карьеры. Виды карьеры. Типы и варианты карьерного продвижения. Технология планирования карьеры. Мотивация успешной карьеры.	2	ОК 2. ОК 4.

		Домашнее задание №18: Подготовиться к защите проекта		
19	Тема 4.2. Этические нормы профессиональной деятельности повара, кондитера.	Содержание учебного материала Этические нормы профессиональной деятельности повара, кондитера. Этикетные ситуации и правила поведения в них. Техники установления и поддержания эмоционального контакта с собеседником. Общегражданский этикет. Правила поведения в общественных местах. Домашнее задание №19. Ответить на вопросы – зачем нужны правила этики. Современный шеф-повар (ресторатор)- какой он?	2	ОК 3. ОК 4.
20	Тема 4.2 Истории профессионального успеха	Содержание учебного материала Истории профессионального успеха Знакомство с «Историями успеха знаменитых поваров, кондитеров, шеф-поваров, рестораторов». Анализ личностных качеств и неправильных действий, которые могут мешать успешному профессиональному развитию. Определение, что такое «профессиональный успех». Возможности развития профессионала Домашнее задание № 19. Подготовить рассказ об истории успеха	2	ОК 2. ОК 4.
Самостоятельная работа		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		ОК 01
		- 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? - что является для меня ведущим мотивом профессиональной деятельности в настоящее время? - каковы сильные и слабые стороны моих мотивов профессиональной деятельности?	4	

21	Пр №10 Построение плана карьеры	Содержание учебного материала Практическая работа №20. Защита проекта «Мои профессиональные планы после окончания учебного заведения». Обсуждение. Домашнее задание №21. Заполнение анкет обратной связи	2	ОК 3. ОК 4.
22	Тема 4.3 Имидж профессионала	Содержание учебного материала Вербальный этикет и его правила. Понятие имиджа в деловом общении. Составляющие первого впечатления – три аспекта восприятия: вокальный, вербальный и визуальный. Технологии создания имиджа. Этические принципы общения. Внешний вид повара Деловая одежда мужчины и женщины. Дресс-код. Три альтернативы выбора одежды: консервативный, для взаимодействия, творческий. Принципы подбора и ношения одежды, аксессуары для утверждения, привычки и манеры. Одежда на приемах - соответствие времени и обстановке.	2	ОК 3. ОК 4.
	Консультации		3	
	Промежуточная аттестация в форме экзамена		3	
Итого:			54/24/20	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.14 Технология трудоустройства

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.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Горленко, О. А. Управление персоналом : учебник для среднего профессионального образования / О. А. Горленко, Д. В. Ерохин, Т. П. Можяева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 249 с

2. 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.

3. Пряжников, Н. С. Организация и методика производственного обучения: профориентология : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. С. Пряжников. — Москва : Издательство Юрайт, 2023.

3.2.2. Дополнительные источники

4. 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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.14 Технология трудоустройства

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
1	2
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 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; – эффективно использовать полученные теоретические знания при поиске работы; – выбирать наиболее эффективную стратегию и тактику поведения в конфликте; – определять цели жизни и нравственные ориентиры. 	<p>Демонстрация умений в процессе выполнения практического задания</p> <p>Практическая работа</p>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ключевые понятия и термины дисциплины; – нормативные образцы поведения личности; – понятия и специфику профессиональной этики; 	<p>контроль выполнения индивидуальных и групповых заданий, заслушивание рефератов</p> <p>комбинированный: индивидуальный и фронтальный опрос в ходе аудиторных</p>

<ul style="list-style-type: none"> – 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. 	<p>занятий</p> <p>компьютерный тест</p> <p>Устный опрос</p> <p>Тестирование</p>
--	---

Рабочая программа дисциплины
«ОП.15 Основы бухгалтерского учета и калькуляция»

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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.15 Основы бухгалтерского учета и калькуляция

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы ПССЗ: учебная дисциплина «Основы бухгалтерского учета и калькуляция» является вариативной частью профессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в рамках ФП «Профессионалитет»2023.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование общих и профессиональных компетенций (ОК, ПК) согласно ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать общими и профессиональными компетенциями:

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05	оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве	предмет и метод бухгалтерского учета
ОК 06 ОК 09 ОК 10 ОК 11	оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания	понятие цены, ее элементы, виды цен
ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2	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 рецептов 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 инвентаризации в кладовой и на	понятие материальной ответственности

	производстве	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 – 40 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 38 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.15 Основы бухгалтерского учета и калькуляция

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

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	40
в т.ч. в форме практической подготовки	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	20
<i>Самостоятельная работа</i>	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.15 Основы бухгалтерского учета и калькуляция

№ 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. Теоретические основы бухгалтерского учёта				
1	Тема 1.1 Общая характеристика бухгалтерского учёта	Содержание учебного материала Предмет бухгалтерского учёта, цели, задачи и межпредметные связи. Виды учёта, возникновение, эволюция. Виды измерителей, применяемые в учёте. Организация бухгалтерского учёта в Р.Ф. Ф.З. «О бухгалтерском учёте». Нормативные документы, определяющие порядок организации и ведения бухгалтерского учёта в предприятиях. Домашнее задание № 1 Изучить - ПБУ 4/99 «Бухгалтерская отчетность организации»	2	ОК 1, 2, 4, 5, 6, 9, 10, 11 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
2	Тема 1.2 Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учёта	Содержание учебного материала Классификация объектов бухгалтерского учёта по составу и источникам образования. Содержание бухгалтерского баланса, структура и виды. Счета бухгалтерского учёта, их содержание и строение. Счета активные, пассивные и активно – пассивные. Взаимосвязь между счетами и балансом. Двойная запись, её сущность и значение. Счета синтетического и аналитического учёта, их назначение и взаимосвязь. План счетов бухгалтерского учёта: понятие, структура. Виды оборотных ведомостей. Домашнее задание № 2 Изучить план счетов бухгалтерского учёта. Сгруппировать хозяйственные средства и источники их образования по заданию преподавателя.	2	ОК 1, 2, 4, 5, 6, 9, 10, 11 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
3	Тема 1.3 Пр №1 Запись хозяйственных операций на счетах учета	Содержание учебного материала Записать хозяйственные операции на счетах синтетического учёта, согласно задания преподавателя. Сгруппировать хозяйственные средства по составу, размещению и источникам образования. Составить бухгалтерский баланс. Домашнее задание № 3 Оформить бухгалтерский баланс согласно данным, полученным на	2	ОК 1, 2, 4, 5, 6, 9, 10, 11 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5

		практическом занятии.		ПК 6.1-6.2
Раздел 2. Организация бухгалтерского учёта в организациях (предприятиях) общественном питании				
4	Тема 2.1 Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала Цена: понятие, назначение. Виды цен, применяемых в общественном питании, их структура. Основные этапы ценообразования. Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на продукцию собственного производства. Домашнее задание № 4 Изучить нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на продукцию собственного производства.	2	ОК 1, 2, 4, 5, 6, 9, 10, 11 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
5	Тема 2.2 Калькуляция свободных розничных цен на кулинарную продукцию	Содержание учебного материала Калькуляция: определение, назначение, объект, исходные данные, последовательность этапов. Калькуляция свободных розничных цен на кулинарную продукцию. Порядок определения цен на товары, реализуемые через буфеты, магазины кулинарии и мелкорозничную сеть. Домашнее задание № 5 Изучить порядок определения цен на продукцию собственного производства в зависимости от торговой наценки и выхода готовой продукции.	2	ОК 1, 2, 4, 5, 6, 9, 10, 11 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
6	Тема 2.3 Пр №2 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 № 6 Рассчитать стоимость блюда «Винегрет овощной». Выход 1 порции 130г. Сезон – январь месяц. Винегрет заправляется маслом растительным, используется лук зеленый. Наценка – 70%.	2	ОК 1, 2, 4, 5, 6, 9, 10, 11 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
7	Тема 2.4 Пр №3	Содержание учебного материала Составить калькуляцию стоимости горячих блюд из рыбы и морепродуктов,	2	ОК 1, 2, 4, 5, 6, 9, 10, 11

	Калькуляция стоимости горячих блюд из рыбы и морепродуктов	<p>согласно задания преподавателя:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Домашняя работа № 7 Рассчитать стоимость блюда «Рыба, припущенная в молоке», если на производстве горбуша потрошенная с головой, масса готовой (припущенной) рыбы — 100г., наценка 90%.</p>		<p>ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2</p>
8	<p>Тема 2.5 Пр №4 Калькуляция стоимости горячих блюд из мяса и птицы</p>	<p>Содержание учебного материала Составить калькуляцию стоимости горячих блюд из мяса и птицы, согласно задания преподавателя:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Домашняя работа № 8 Рассчитать стоимость блюда «Говядина тушеная с черносливом», если на производстве кафе вместо жира животного топленого пищевого используется маргарин, томатная паста с содержанием</p>	2	<p>ОК 1, 2, 4, 5, 6, 9, 10, 11</p> <p>ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2</p>
9	<p>Тема 2.6 Пр №5 Калькуляция стоимости напитков, десертов, мучных блюд</p>	<p>Содержание учебного материала Составить калькуляцию стоимости напитков, десертов, согласно задания преподавателя:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определить нормы вложения сырья различных кондиций с учётом взаимозаменяемости продуктов; - определить нормы вложения сырья различных кондиций с учётом сезонности; - произвести расчет стоимости напитков, десертов с учетом различной торговой наценки, выхода блюда. <p>Домашняя работа № 9</p>	2	<p>ОК 1, 2, 4, 5, 6, 9, 10, 11</p> <p>ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2</p>

		Рассчитать стоимость блюда «Яблоки жареные в тесте», наценка – 170%.		
10	Тема 2.7 Пр №6 Калькуляция стоимости мучных блюд, кондитерских изделий	Содержание учебного материала Составить калькуляцию стоимости мучных блюд, кондитерских изделий, 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 мучных блюд, кондитерских изделий с учетом различной торговой наценки, выхода блюда. Домашняя работа № 10 Рассчитать стоимость блюда «Блинчики с яблочным фаршем, со сметаной», если на производстве масло растительное, наценка – 130%.	2	ОК 1, 2, 4, 5, 6, 9, 10, 11 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
11	Тема 2.8 Порядок составления плана-меню.	Содержание учебного материала План-меню, его содержание и назначение. Принципы составления плана-меню, виды меню. Домашнее задание № 11 Составить план-меню комплексного обеда на 120 человек.	2	ОК 1, 2, 4, 5, 9, 10 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
12	Тема 2.9 Учёт сырья на производстве и реализации готовой продукции	Содержание учебного материала Задачи и принципы организации бухгалтерского учета производства и реализации готовой продукции. Материальная ответственность на производстве. План-меню, его содержание и назначение. Принципы составления плана-меню, виды меню. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление реализации (отпуска) готовой продукции в зависимости от назначения, формы обслуживания, порядка расчета и т. д. Порядок составления ведомости учета движения продуктов и тары на кухне. Домашнее задание № 12 Составить план-меню комплексного обеда на 120 человек.	2	ОК 1, 2, 4, 5, 6, 9, 10, 11 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
13	Тема 2.10	Содержание учебного материала	2	ОК 1, 2, 4, 5,

	Пр №7 Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции	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 № 13 Оформить документы по операциям на производствах с цеховым делением по заданию преподавателя.		6, 9, 10, 11 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
14	Тема 2.11 Учёт операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети	Содержание учебного материала Документальное оформление движения товаров, готовой продукции производства, тары, сдачи выручки. Оформление передачи товаров и тары при смене материально-ответственных лиц. Учет столовой посуды и приборов. Формы отчетности буфетчиков и продавцов мелкорозничной сети. Товарный отчет. Особенности инвентаризации товаров и тары в буфетах и мелкорозничной сети. Домашнее задание № 14 Составить товарный отчет буфетчика.	2	ОК 1, 2, 4, 5, 9, 10 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
15	Тема 2.12 Пр №8 Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции в буфет	Содержание учебного материал Документальное оформление движения товаров, готовой продукции производства, тары, сдачи выручки. Оформление передачи товаров и тары при смене материально-ответственных лиц. Товарный отчет. Особенности инвентаризации товаров и тары в буфетах и мелкорозничной сети. Домашнее задание № 15 Составить товарный отчет буфетчика.	2	ОК 1, 2, 4, 5, 6, 9, 10, 11 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
16	Тема 2.13 Учёт расчётов по оплате труда	Содержание учебного материала Учет труда и расчеты по его оплате: задачи. Системы оплаты труда. Учет рабочего времени и норм выработки. Расчет заработной платы различным категориям работников, состоящим в штате организации. Порядок исчисления среднего заработка, оплата очередного отпуска и другие выплаты, связанные с расчетом среднего заработка. Расчет пособий по временной нетрудоспособности. Виды удержаний из заработной платы и их расчет. Налог на доходы физических лиц. Состав фонда заработной платы и выплат социального характера.	2	ОК 1, 2, 4, 5, 6, 9, 10, 11 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2

		Документальное оформление расчетов по оплате труда. Депонирование зарплаты. Домашнее задание № 16 Рассчитать заработную плату различным категориям работников, состоящим в штате организации по заданию преподавателя.		
17	Тема 2.14 Пр №9 Расчёт заработной платы различным категориям работников	Содержание учебного материала Оформить таблицу учёта использования рабочего времени. Произвести расчёт заработной платы различным категориям работников при повременной оплате труда, за отпуск, доплат, надбавок по заданию преподавателя. Домашнее задание № 17 Оформить расчётно-платёжную ведомость.	2	ОК 1, 2, 4, 5, 6, 9, 10, 11 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
18	Тема 2.15 Пр №10 Расчёт удержаний из заработной платы	Содержание учебного материала Произвести расчёт удержаний из заработной платы различным категориям работников при повременной оплате труда, пособий по временной нетрудоспособности по заданию преподавателя. Домашнее задание № 18 Оформить расчётно-платёжную ведомость.	2	ОК 1, 2, 4, 5, 6, 9, 10, 11 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
19	Тема 2.16 Учёт расходов, доходов и финансовых результатов	Содержание учебного материала Порядок формирования финансовых результатов хозяйственной деятельности предприятия, структура. Расчёт торговой наценки, относящейся к проданным товарам. Перечень статей издержек обращения. Порядок расчёта расходов на продажу, приходящихся на остаток товаров. Домашнее задание № 19 Изучить учет использования прибыли.	2	ОК 1, 2, 4, 5, 6, 9, 10, 11 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	Самостоятельная работа обучающихся Безналичные расчёты в РФ. Порядок открытия расчётного счёта.		2	
		Итого	40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.15 Основы бухгалтерского учета и калькуляция

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 изменениям).

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.
Положения по бухгалтерскому учету:

11. - ПБУ 1/08 «Учетная политика организации».

12. - ПБУ 4/99 «Бухгалтерская отчетность организации».

13. - ПБУ 5/01 «Учет материально-производственных запасов».

14. - ПБУ 6/01 «Учет основных средств».

15. - ПБУ 9/99 «Доходы организаций».

16. - ПБУ 10/99 «Расходы организаций».

17. - ПБУ 14/07 «Учет нематериальных активов».

18. ЮРАЙТ - Николенко П. Г., Терехов А. М Бухгалтерский управленческий учет на предприятиях общественного питания. Учебник и практикум для СПО, 2023 г.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Электронная библиотека «Юрайт»

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

3.3 Формы проведения занятий по учебной дисциплине:

1. Интерактивная учебная лекция.
2. Публичная презентация проекта.
3. Деловая игра.
4. Анализ конкретных ситуаций.
5. Коллоквиум.
6. Проблемное обучение.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.15 Основы бухгалтерского учета и калькуляция

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знает:		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - находит и использует необходимую бухгалтерскую информацию 	Оценка: <ul style="list-style-type: none"> - письменного тестирования; - устных ответов; - кластера; - таблиц;
<ul style="list-style-type: none"> - правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; - методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов 	<ul style="list-style-type: none"> - использует актуальную нормативно-правовую документацию по бухгалтерскому учету 	самостоятельной работы; <ul style="list-style-type: none"> - контрольной работы; - защиты реферата;
<ul style="list-style-type: none"> - понятие материальной ответственности, документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей 	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно устно и письменно излагает свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке – составление конспектов, решение практических задач 	<ul style="list-style-type: none"> - презентаций; - конспектов; - по итогам промежуточной аттестации
Умеет:		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - применяет освоенные алгоритмы при выполнении самостоятельных работ. Владеет программным материалом 	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 1-9; <ul style="list-style-type: none"> - по итогам промежуточной аттестации
<ul style="list-style-type: none"> - составлять товарный отчет за день; - определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; - рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, - оформлять калькуляционные карточки; - участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве 	<ul style="list-style-type: none"> - применяет освоенные алгоритмы при разборе и решении производственных ситуаций, связанных с составлением план-меню технологическими и технико-технологическим и картами, расчетом цен на готовую продукцию 	

Приложение 2.23
к ОПОП-II специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОП.16 НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ»

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.16 Национальная кухня

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы ППССЗ: учебная дисциплина «Национальная кухня» является вариативной частью профессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в рамках ФП «Профессионалитет»2023.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование общих и профессиональных компетенций (ОК, ПК) согласно ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать общими и профессиональными компетенциями:

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
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 5.6	<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> -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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 54 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 54 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.16 Национальная кухня

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы на дневном отделении

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	54
в т.ч. в форме практической подготовки	32
теоретическое обучение	22
лабораторные работы	20
практические занятия	12
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.16 Национальная кухня

№ 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 1.1 Введение. Теория специй и пряностей. Ассортимент.	Содержание учебного материала: Введение. Определение понятия «Национальная кухня». Факторы, оказывающие влияние на формирование национальной кухни. Теория специй и пряностей. Определения. Ассортимент специй, приправ и ароматизаторов. Домашнее задание №1 Выучить определение «Национальная кухня». Похлебкин В.В. Всё о пряностях. М., Центрполиграф, 2010, 143 с. Законспектировать, выучить определения «Специи», «Пряности» и «Приправы».	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 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6
2	Тема 1.2 Пр№1 Пряности	Практическое занятие №1: работа в малых группах (бригадах). Студенты работают с образцами пряностей. Задание: распознать пряности по органолептическим характеристикам. Данные занести в таблицу. Домашнее задание № 2 Похлебкин В.В. Всё о пряностях. М., Центрполиграф, 2010, 143 с. Законспектировать, выучить состав пряных смесей «Букет гарни», «Хмели-сунели», «Карри», «5 специй», «Заатар», «Харисса», «Масала»	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 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6
3	Тема 1.3 Русская кухня	Содержание учебного материала 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 Домашнее задание № 3 Составить технологическую карту на исконно русское блюдо.	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 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6
4	Тема 1.4 Новая русская кухня.	Содержание учебного материала Выдающиеся повара современности (С. Ерошенко, А.Матюха, А.	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09,

	Уральская кухня	Овчинников, Братья Березуцкие, А. Мухин, А. Гребенщиков, Р.Рахманов). Национальные ресторанные премии (Пальмовая ветвь, Where to eat). Современная уральская региональная кухня (AUC). Домашнее задание № 4 Составить технологическую карту на блюдо уральской кухни.		ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6
5	Тема 1.5 Итальянская кухня	Содержание учебного материала 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. Ассортимент сыров и особенности их использования в кухнях Италии – от закусок до десертов. Региональность итальянской кулинарии. Характеристика основных приемов тепловой обработки. Особенности подачи. Домашнее задание №5 Подготовить презентацию по кулинарии одного из регионов Италии	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 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6
6	Тема 1.6 Пр.№2 Разработать меню ресторана итальянской кухни	Содержание учебного материала Работа в малых группах (бригадах) по анализу приготовления традиционных блюд итальянской кухни. Студенты работают с дополнительными источниками (меню ресторанов итальянской кухни). Домашнее задание №6 Составить технико-технологическую карту на авторское блюдо итальянской кухни	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 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6
7	Тема 1.7 Французская кухня	Содержание учебного материала 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. Домашнее задание № 7 1. Подготовить презентацию о знаменитом гастрономическом символе французской кухни.	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 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6

		2. Составить технологическую карту на базовый французский соус.		
8	Тема 1.8 Пр.№3 Разработать меню ресторана французской кухни	Содержание учебного материала Работа в малых группах (бригадах) по анализу приготовления традиционных блюд итальянской кухни. Студенты работают с дополнительными источниками (меню ресторанов французской кухни). Домашнее задание №8 Составить технико-технологическую карту на авторское блюдо французской кухни	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 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6
9	Тема 1.9 Скандинавская кухня. Основные виды сырья, приемы тепловой обработки.	Содержание учебного материала Особенности скандинавской кухни. Общие и отличительные черты национальных кухонь Финляндии, Норвегии, Швеции, Дании. Основные виды сырья, приемы тепловой обработки. Домашнее задание №9 Энциклопедия кулинарные традиции Мира.- М: Мир энциклопедий Аванта+, Астрель, 2008, с.276 Законспектировать и изучить материал.	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 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6
10	Тема 1.10 Балканская кухня	Содержание учебного материала Испанская кухня. Особенности ее формирования – экзотическая смесь европейских и арабских традиций, а также влияние Мексики. Основа сырьевого ассортимента – продукты, завезенные из Нового Света: томаты, сладкий перец, кукуруза, картофель, тыква, кабачки, шоколад. Приемы тепловой обработки. Особенности оформления и подачи блюд. Тапас. Использование вин в процессе приготовления блюд. Приготовление популярных блюд испанской кухни Домашнее задание № 10 Разработка технико-технологических карт для блюд Балканской кухни. Индивидуальные расчёты с последующей защитой	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 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6
11	Тема 1.11 Пр.№4 Разработать меню балканской кухни	Содержание учебного материала Работа в малых группах (бригадах) по анализу приготовления традиционных блюд итальянской кухни. Студенты работают с дополнительными источниками (меню ресторанов балканской кухни). Домашнее задание №11	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8

		Составить технико-технологическую карту на авторское блюдо балканской кухни		ПК 3.1 – ПК 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6
12	Тема 1.12 Испанская кухня	Содержание учебного материала Особенности формирования испанской кухни на базе европейских и арабских традиций. Основы сырьевого ассортимента. Приемы тепловой обработки. Домашнее задание №12 Составить технико-технологическую карту на блюдо испанской кухни	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 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6
13	Тема 1.13 Латиноамериканская кухня	Содержание учебного материала 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. Домашнее задание №13 разработка технико-технологических карт для блюд мексиканской кухни	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 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6
14	Тема 1.14 Пр.№6 Разработать меню латиноамериканской кухни	Содержание учебного материала Работа в малых группах (бригадах) по анализу приготовления традиционных блюд итальянской кухни. Студенты работают с дополнительными источниками (меню ресторанов балканской кухни). Домашнее задание №14 Составить технико-технологическую карту на авторское блюдо латиноамериканской кухни	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 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6

15	Тема 1.15 Паназиатская кухня	Содержание учебного материала 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. Домашнее задание № 15 Разработка технико-технологических карт для блюд паназиатской кухни	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 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6
16	Тема 1.16 Пр.№5 Разработать меню паназиатской кухни	Содержание учебного материала Работа в малых группах (бригадах) по анализу приготовления традиционных блюд итальянской кухни. Студенты работают с дополнительными источниками (меню ресторанов балканской кухни). Домашнее задание №16 Составить технико-технологическую карту на авторское блюдо паназиатской кухни	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 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6
17	Тема 1.17 Кухни Кавказа и Закавказья	Содержание учебного материала Кухни Кавказа и Закавказья. Особенности армянской, грузинской и азербайджанской кухонь. Общие и отличительные черты. Особенности формирования. Ассортимент сырья и приемы тепловой обработки. Домашнее задание № 17 Разработка технико-технологических карт на блюда кавказкой кухни	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 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6
Лабораторные работы				
1	Лабораторная работа №1 Русская кухня	Содержание учебного материала 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 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6
2	Лабораторная работа №2 Итальянская кухня	Содержание учебного материала 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 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6
3	Лабораторная работа №3 Французская кухня	Содержание учебного материала Приготовление блюд французской 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 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6
4	Лабораторная работа №4 Паназиатская кухня	Содержание учебного материала 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
5	Лабораторная работа № 5 Латиноамериканская кухня	Содержание учебного материала 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
			Итого	54

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.16 Национальная кухня

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 электронные издания

1. Нормативные источники:
2. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» (в действующей редакции).
3. ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов/ от 02.01.00 №29-ФЗ
4. ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения/ от 23.07.2008 №160-ФЗ).
5. ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования" Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения(с 01.01.2015). Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.
7. 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.
8. 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:

1. Интерактивная учебная лекция.
2. Работа в малых группах (бригадах).
3. Индивидуальные расчёты ТТК с последующей защитой перед группой (бригадой).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.16 Национальная кухня

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знания:		
<ul style="list-style-type: none"> -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. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - контрольная работа - тестирование - составления конспекта
Умения:		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - проводит подготовку сырья - правильно проводит тепловую обработку - демонстрирует навыки оформления блюд - умеет адаптировать рецептуры 	<ul style="list-style-type: none"> - решение ситуационных задач - практические работы - экспертная оценка выполнения заданий - компьютерное моделирование технологического процесса

<p>современных предприятиях общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none">-готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам;-профессионально применять травы и специи;	<ul style="list-style-type: none">- умеет готовить блюда по рецептам- профессионально применяет травы и специи	
---	---	--

Приложение 3

к ОПОП-П по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

**Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы,
включая программное обеспечение**

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены/Метрологии, стандартизации»

№	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 «Организации хранения и контроля запасов и сырья/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 «Социально-экономических дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ОГСЭ. 01-05
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ОГСЭ. 01-05
3	Парта ученическая в комплекте со стульями	Мебель	Основное	стандартный	ОГСЭ. 01-05
4	Доска учебная	Оборудование	Основное	стандартный	ОГСЭ. 01-05
5	Стеллаж для книг	Мебель	Основное	стандартный	ОГСЭ. 01-05
6	Тумба	Мебель	Основное	стандартный	ОГСЭ. 01-05
7	Ноутбук	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОГСЭ. 01-05
8	Телевизор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОГСЭ. 01-05
9	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОГСЭ. 01-05
10	Дидактические материалы, видеоматериалы	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	ОГСЭ. 01-05

Кабинет «Основ бухгалтерского учета и калькуляции»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ОП.15
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ОП.15

3	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.15
4	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.15
5	Доска учебная	Оборудование	Основное	стандартный	ОП.15
6	Стеллаж для хранения наглядных пособий	Мебель	Основное	стандартный	ОП.15
7	Компьютер	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.15
8	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.15
9	Дидактические материалы, сборники рецептур блюд	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	ОП.15

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ОП.09
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ОП.09
3	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.09
4	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.09
5	Доска учебная	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.09
6	Шкаф для хранения наглядных пособий	Мебель	Основное	стандартный	ОП.09
7	Стол однотумбовый	Мебель	Основное	стандартный	ОП.09
8	Стул полумягкий	Мебель	Основное	стандартный	ОП.09
9	Шкаф 2-х створчатый 2-х тумбовый	Мебель	Основное	стандартный	ОП.09
10	Шкаф 2-х створчатый	Мебель	Основное	стандартный	ОП.09
11	Ноутбук	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.09
12	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с	ОП.09

				технической документацией	
13	Противогаз ГП5	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.09
14	Противогаз ГП-7	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.09
15	Макет автомата Калашникова ММГ-АК74М	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.09
16	Аптечка АИ	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.09
17	Индивидуальный противохимический пакет ИПП-11	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.09
18	Комплект ОЗК	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.09
19	Костюм Л-1	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.09
20	Респиратор Р-2	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.09
21	Стенды	Оборудование	Специализированное	Демонстрационные, настенные	ОП.09
22	Плакаты	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	ОП.09
23	Плакат «Единая гос. система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций\ГО»	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	ОП.09
24	Плакат «Как узнать террориста смертника»	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	ОП.09
25	Плакат «Первичные средства пожаротушения»	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	ОП.09

26	Плакат «Средства коллективной защиты/Средства индивид.защиты»	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	ОП.09
27	Плакат «Табакокурение»	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	ОП.09
28	Плакат «Ядерное оружие/Химическое оружие»	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	ОП.09
29	Таблицы «Оружие России»	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	ОП.09
30	Таблицы «Основы военной службы»	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	ОП.09

Кабинет «Иностранного языка в профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ОГСЭ. 03
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ОГСЭ. 03
3	Стол для компьютера	Мебель	Основное	стандартный	ОГСЭ. 03
4	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОГСЭ. 03
5	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОГСЭ. 03
6	Доска учебная	Оборудование	Основное	стандартный	ОГСЭ. 03
7	Стеллаж для книг	Мебель	Основное	стандартный	ОГСЭ. 03
8	Тумба	Мебель	Основное	стандартный	ОГСЭ. 03
9	Компьютер	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОГСЭ. 03
10	Телевизор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОГСЭ. 03
11	Видеомагнитофон	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОГСЭ. 03
12	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОГСЭ. 03

13	Наглядные пособия (плакаты), видеофильмы	УМК	Специализированное	Печатные и электронные наглядные пособия	ОГСЭ. 03
----	--	-----	--------------------	--	----------

Кабинет «Основ маркетинга/Предпринимательской деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ОП.05, ОП.10
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ОП.05, ОП.10
3	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.05, ОП.10
4	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.05, ОП.10
5	Стол производственный (для наглядных образцов)	Мебель	Основное	стандартный	ОП.05, ОП.10
6	Доска учебная	Оборудование	Основное	стандартный	ОП.05, ОП.10
7	Шкаф для наглядных пособий и образцов	Мебель	Основное	стандартный	ОП.05, ОП.10
8	Стеллаж с тумбой для дидактического материала	Мебель	Основное	стандартный	ОП.05, ОП.10
9	Компьютер	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.05, ОП.10
10	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.05, ОП.10
11	Плакаты, схемы	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	ОП.05, ОП.10

Кабинет «Экологических основ природопользования»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ЕН.02, ОП.01
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ЕН.02, ОП.01

3	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартный	ЕН.02, ОП.01
4	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартный	ЕН.02, ОП.01
5	Доска учебная	Оборудование	Основное	стандартный	ЕН.02, ОП.01
6	Шкаф для хранения дидактических материалов	Мебель	Основное	стандартный	ЕН.02, ОП.01
7	Ноутбук	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ЕН.02, ОП.01
8	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ЕН.02, ОП.01
9	Дидактические материалы, таблицы, схемы	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	ЕН.02, ОП.01

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

№	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.07
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
3	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
4	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
5	Доска учебная	Оборудование	Основное	стандартный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
6	Шкаф для хранения дидактических материалов	Мебель	Основное	стандартный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
7	Ноутбук	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
8	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07

9	Плакатница	УМК	Специализированное	документацией печатные пособия	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
---	------------	-----	--------------------	-----------------------------------	---

Кабинет «Психологии общения/ Основ менеджмента»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Парта ученическая	Мебель	Основное	стандартный	ОГСЭ.05, ОП.05
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ОГСЭ.05, ОП.05
3	Стол угловой	Мебель	Основное	стандартный	ОГСЭ.05, ОП.05
4	Стул с мягким сидением	Мебель	Основное	стандартный	ОГСЭ.05, ОП.05
5	Доска маркерная	Оборудование	Основное	стандартный	ОГСЭ.05, ОП.05
6	Шкафы встроенные с антресолью	Мебель	Основное	стандартный	ОГСЭ.05, ОП.05
7	Компьютер	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОГСЭ.05, ОП.05
8	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОГСЭ.05, ОП.05

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.09
2	Стол для стрельб сидя с упора	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.09
3	Винтовки пневматические	УМК	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.09
4	Нормативная документация	УМК	Специализированное	В печатном виде	ОП.09
5	Дидактические пособия	УМК	Специализированное	печатные пособия	ОП.09

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.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
3	Шкаф для столовой посуды	Мебель	Основное	стандартный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
4	Видеокамера	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
5	Проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07

				документацией	
6	Ноутбук	ТС	Основное	с возможностью демонстрации обучающего материала в других кабинетах	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
7	Весы электронные	Оборудование	Специализированное	Порционные, предел 2 кг	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
8	Пароконвектомат	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
9	СВЧ печь	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
10	Плита индукционная 2-ух конфорочная	Оборудование	Специализированное	настольная	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
11	Фритюрница	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
12	Электрогриль (жарочная поверхность)	Оборудование	Специализированное	Настольная, комбинированная	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
13	Плита индукционная WOK	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
14	Блинница	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
15	Шкаф холодильный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
16	Шкаф морозильный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
17	Шкаф шоковой заморозки на 5 GN 1/1	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
18	Льдогенератор	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
19	Планетарный миксер	Оборудование	Специализированное	Сменные насадки	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
20	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
21	Мясорубка	Оборудование	Специализированное	электрическая	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
22	Овощерезка	Оборудование	Специализированное	Согласно	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03,

				утвержденному ИЛ	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
23	Слайсер	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
24	Куттер	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
25	Миксер для молочных коктейлей	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
26	Соковыжималки (универсальная)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
27	Машина для вакуумной упаковки	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
28	Газовая горелка (для карамелизации)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
29	Набор инструментов для карвинга	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
30	Нитраттестер	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
31	Овоскоп	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
32	Кофемолка	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
33	Машина посудомоечная купольная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
34	Стол производственный рабочий	Оборудование	Специализированное	Нержавеющая сталь	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
35	Стол производственный с моечной ванной	Оборудование	Специализированное	Нержавеющая сталь	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
36	Стеллаж передвижной	Оборудование	Специализированное	Нержавеющая сталь	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
37	Моечная ванна двухсекционная	Оборудование	Специализированное	Нержавеющая сталь	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
38	Соковыжималка для цитрусовых	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
39	Гриль лавовый	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
40	Погружной термостат	Оборудование	Специализированное	Согласно	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03,

				утвержденному ИЛ	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
41	Дегидратор	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
42	Настольный бликсер	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
43	Гомогенизатор	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
44	Термомиксер	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
45	Машина для приготовления пасты ручная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
46	Сборник рецептов блюд	УМК	Специализированное	печатные пособия	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
47	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
48	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
49	Стол преподавателя	Мебель	Основное	стандартный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
50	Кресло поворотное	Мебель	Основное	стандартный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07

Мастерская «Кондитерского дела»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Обеденный стол	Мебель	Основное	стандартный	ПМ. 04, ПМ.05
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ПМ. 04, ПМ.05
3	Производственный стол с деревянным покрытием	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
4	Шкаф для столовой посуды	Мебель	Основное	стандартный	ПМ. 04, ПМ.05
5	Производственный стол нерж сталь	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
6	Стеллаж передвижной	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
7	Видеокамера	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ. 04, ПМ.05
8	Проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ. 04, ПМ.05
9	Ноутбук	ТС	Основное	с возможностью демонстрации обучающего материала в других кабинетах	ПМ. 04, ПМ.05
10	Весы электронные	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
11	Конвекционная печь	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
12	Расстоечный шкаф	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
13	СВЧ печь	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
14	Подовая печь (для пиццы)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
15	Плита электрическая 2-ух конфорочная	Оборудование	Специализированное	Согласно	ПМ. 04, ПМ.05

				утвержденному ИЛ	
16	Шкаф холодильный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
17	Шкаф морозильный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
18	Шкаф шоковой заморозки на 5 GN 1/1	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
19	Льдогенератор	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
20	Фризер для мороженого	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
21	Пресс для пиццы	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
22	Тестораскаточная машина (настольная)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
23	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
24	Тестомесильная машина (настольная)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
25	Миксер (погружной)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
26	Мясорубка	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
27	Куттер	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
28	Соковыжималка (универсальная)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
29	Лампа для карамели	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
30	Газовая горелка (для карамелизации)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
31	Сифон для сливок	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
32	Машина для вакуумной упаковки	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
33	Холодильный стол с мраморной столешницей	Оборудование	Специализированное	Согласно	ПМ. 04, ПМ.05

				утвержденному ИЛ	
34	Термометр инфракрасный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
35	Термометр со щупом	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
36	Овоскоп	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
37	Производственный стол с моечной ванной	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
38	Моечная ванна	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
39	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ. 04, ПМ.05
40	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ. 04, ПМ.05
41	Стол преподавателя	Мебель	Основное	стандартный	ПМ. 04, ПМ.05
42	Кресло поворотное	Мебель	Основное	стандартный	ПМ. 04, ПМ.05

Лаборатория «Учебный кондитерский цех/УПК»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Дегустационные столы	Мебель	Специализированное	Складные, штабелируемые	ПМ. 04, ПМ.05
2	Стеллаж	Мебель	Основное	Стандартные	ПМ. 04, ПМ.05
3	Стулья	Мебель	Основное	Стандартные	ПМ. 04, ПМ.05
4	Шкаф гардеробный	Мебель	Основное	Стандартные	ПМ. 04, ПМ.05
5	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Стандартные	ПМ. 04, ПМ.05
6	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Стандартные	ПМ. 04, ПМ.05
7	Интерактивная панель	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ. 04, ПМ.05
8	Ноутбук	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ. 04, ПМ.05
9	МФУ	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ. 04, ПМ.05
10	Весы товарные электронные	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
11	Весы порционные	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
12	Стол производственный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
13	Мукопросеиватель	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
14	Зонт вытяжной д/мукопросеивателя	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
15	Плита индукционная 4 конфорочная плоская	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
16	Пароконвекционная печь	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05

17	Расстоечный шкаф	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
18	Печь для пиццы неаполитанской	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
19	Печь для пиццы подовая на открытой подставке	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
20	Шкаф низкотемпературный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
21	Шкаф среднетемпературный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
22	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
23	Тестораскаточная машина настольная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
24	Тестораскаточная машина напольная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
25	Дегидратор	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
26	Ферментатор настольный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
27	Стол для пиццы с каменной столешницей	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
28	Тестомес спиральный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
29	Миксер планетарный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
30	Слайсер	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
31	Электрическая терка для сыра	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
32	Стол кондитерский	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
33	Шпилька кондитерская	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
34	Печь низкотемпературного приготовления (коптильня)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05

35	Мангал угольный многофункциональный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
36	Гриль керамический встраиваемый в столешницу	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
37	Льдогенератор гранулированного льда	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
38	Камера сборно-разборная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
39	Стерилизатор ножей	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
40	Облучатель бактерицидный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
41	Стол охлаждаемый, столешница КАМЕНЬ	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
42	Упаковщик вакуумный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
43	Мясорубка электрическая	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
44	Шприц д/наполнения колбас	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
45	Стол кондитерский с ящиками и бункером для хранения сыпучих продуктов и ингредиентов	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
46	Ванна моечная 2-ух секционная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
47	Ванна моечная 1-но секционная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
48	Рукомойник с коленным включением смесителя	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
49	Стеллаж производственный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
50	Подтоварник	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
51	Принтер пищевой	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
52	Машина посудомоечная фронтальная	Оборудование	Специализированное	Согласно	ПМ. 04, ПМ.05

				утвержденному ИЛ	
53	Плита индукционная настольная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
54	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Специализированное	Технические характеристики	ПМ. 04, ПМ.05
55	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Оборудование	Основное	Технические характеристики	ПМ. 04, ПМ.05
56	"Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания"	УМК	Специализированное	ISBN: 978-5-91503-209-4	ПМ. 04, ПМ.05

Лаборатория «Учебный ресторан»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1	Стол обеденный	Мебель	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
2	Стул банкетный	Мебель	специализированное	Штабелируемый, мягкое сидение	ПМ 08
3	Тележка-сейф для хранения и зарядки планшетов	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
4	Рабочий стол преподавателя	Мебель	Основное	стандартный	ПМ 08
5	Стул преподавателя	Мебель	Основное	стандартный	ПМ 08
6	Полка настенная	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
7	Полка настенная каскадная	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам,	ПМ 08

				утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	
8	Полка настольная тепловая	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
9	Стеллаж-шпилька	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
10	Стол для сбора отходов с ванной	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
11	Стойка хостес	Мебель	специализированное	ЛДСП материал	ПМ 08
12	Система хранения (Шкаф-купе)	Мебель	Основное	ЛДСП материал	ПМ 08
13	Станция официанта	Мебель	специализированное	ЛДСП материал	ПМ 08
14	Стеллаж официанта	Мебель	специализированное	ЛДСП материал	ПМ 08
15	Стол круглый 2-ух местный гостевой	Мебель	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
16	Стол пристенный для кофемашины	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
17	Стол пристенный для посудомоечных корзин	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с	ПМ 08

				работодателем	
18	Стол пристенный с ванной моечной и душирующим устройством	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
19	Стол пристенный	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
20	Стол пристенный, двери купе	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
21	Стол с крылом	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
22	Стол с охлаждающим шкафом	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
23	Стол с тепловым шкафом	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
24	Стол угловой-тумба	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08

25	Тележка для белья	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
26	Шкаф холодильный со стеклом	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
27	Экран	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 08
28	Учебный терминал - моноблок (для формирования заказов и счетов)	ТС	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
29	Планшет	ТС	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
30	Ноутбук	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 08
31	МФУ	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 08
32	Блендер	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
33	Ванна моечная	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам,	ПМ 08

				утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	
34	Зонт вытяжной пристенный	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
35	Кофемашина	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
36	Кофемолка	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
37	Ледогенератор	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
38	Машина котломоечная	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
39	Машина стирально-сушильная	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
40	Модуль барный коктейльная станция	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ,	ПМ 08

				согласованным с работодателем	
41	Плита индукционная	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
42	Пароконвектомат	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
43	Подставка для пароконвектомата	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
44	Шкаф холодильный	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
45	Тележка для фламбе с горелкой	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
46	Ларь низкотемпературный	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
47	Весы кофейные	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с	ПМ 08

				работодателем	
48	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 08
49	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 08
50	Дидактические пособия	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	ПМ 08
51	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Стандартное	ПМ 08
52	Кресло поворотное	Мебель	Основное	Стандартное	ПМ 08

Лаборатория «Учебный бар»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Стандартное	ПМ 08
2	Кресло поворотное	Мебель	Основное	Стандартное	ПМ 08
3	Компьютер	ТС	Основное	Согласно технической документации	ПМ 08
4	МФУ	ТС	Основное	Согласно технической документации	ПМ 08
5	Интерактивная панель	ТС	Основное	Согласно технической документации	ПМ 08
6	Стол производственные различной конфигурации	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
7	Коктейльная станция	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
8	Льдогенератор	Оборудование	специализированное	Согласно	ПМ 08

				характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	
9	Измельчитель льда	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
10	Блендер	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
11	Кофемашина	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
12	Кофемолка	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
13	Сейф для алкогольной продукции	Мебель	специализированное	Металлический, запирающийся на ключ	ПМ 08
14	Стол круглый 4-ех местный	Мебель	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
15	Стул п/мягкий	Мебель	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08

16	Соковыжималка	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
17	Барная стойка	Мебель	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
18	Стул барный поворотный	Мебель	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
19	Шкаф холодильный	Оборудование	специализированное	бытовой	ПМ 08
20	Ванна моечная	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
21	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 08
22	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 08

Лаборатория «Контроля качества и безопасности продукции общественного питания»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стеллаж металлический 7 полок	Оборудование	специализированное	в соответствии с технической	ОП.11

				документацией	
2	Стол металлический	Оборудование	специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.11
3	Стул лаборантский на роликах	Оборудование	специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.11
4	Стол лабораторный высокий электрифицированный	Оборудование	специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.11
5	Табурет лабораторный на опорах	Оборудование	специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.11
6	Шкаф для приборов	Оборудование	специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.11
7	Шкаф для одежды	Мебель	основное	ЛДСП	ОП.11
8	Тумба подкатная высокая	Оборудование	специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.11
9	Стол письменный	Мебель	основное	ЛДСП	ОП.11
10	Интерактивная панель	ТС	основное	в соответствии с технической документацией	ОП.11
11	Ноутбук	ТС	основное	в соответствии с технической документацией	ОП.11
12	Шкаф вытяжной	Оборудование	специализированное	длина, мм:1050, Глубина, мм:650, Высота, мм:2050, столешница нержавеющая сталь	ОП.11
13	Печь сушильная	Оборудование	специализированное	Рабочая температура от +50°С до +200°С; Время разогрева 30 мин; Объем рабочей камеры 40 л; мощность 1,5 кВт;	ОП.11

				Напряжение 220 В	
14	Печь муфельная	Оборудование	специализированное	Температура в рабочем пространстве 1100 °С; Время разогрева 150 мин; Мощность 3,4 кВт; Напряжение 220 В	ОП.11
15	Аналитические весы	Оборудование	специализированное	Класс точности - II высокий; Степень пыле- и влагозащиты IP65; Дискретность 0,001 г; Наибольший предел взвешивания 150 г; Наименьший предел взвешивания 0,01 г	ОП.11
16	Центрифуга	Оборудование	специализированное	Диапазон скорости вращения 500-3600 об/мин; Шаг установки скорости 50 об/мин; Максимальное количество мест - 20; Максимальный объем применяемых пробирок 15 мл	ОП.11
17	Аквадистиллятор	Оборудование	специализированное	Материал корпуса и камеры - сталь; Охлаждение - проточная вода; Производительность - 20 л/час; Электропитание 380 В	ОП.11
18	Цифровой сахарный рефрактометр	Оборудование	специализированное	Диапазон измерения Вrix: 0.0...10.0%; Точность ±0.2%; Минимальная индикация Вrix: 0.1%	ОП.11
19	Анализатор качества молока	Оборудование	специализированное	Массовая доля белка 0-4	ОП.11

				%; Массовая доля жира 0-9 %; Температура пробы 0-35 С; Плотность 1000-1040 кг/м ³	
20	Влагомер	Оборудование	специализированное	Вместимость измерительной камеры 300 мл; Диапазон измерений влажности от 6 до 30 %; Интервал рабочих температур от 5° С до 40° С	ОП.11
21	Овоскоп	Оборудование	специализированное	10 ячеек; Сетевое и автономное питание	ОП.11
22	Люминоскоп	Оборудование	специализированное	Рабочая длина волны 364 нм; Потребляемая мощность 350 Вт; работа при любой освещенности в помещении	ОП.11
23	Иономер	Оборудование	специализированное	Диапазон значений рNO ₃ от 0,3 до 4,3; Диапазон значений С(NO ₃) 10 ⁻⁴ до 100; Диапазон значений температуры -10,0 до 100,0	ОП.11
24	Ph - метр	Оборудование	специализированное	Диапазон измерения рН от 0 до 14; Автоматическая термокомпенсация	ОП.11
25	Термометры прямые	Оборудование	специализированное	Диапазон измерения температуры -35...+50 °С; Используемая жидкость - ртуть	ОП.11
26	Вискозиметр капиллярный	Оборудование	специализированное	Диапазон измерения вязкости, мм ² /с ² от 0,6	ОП.11

				до 3	
27	Микроскоп стереоскопический	Оборудование	специализированное	Диапазон увеличений 40-1600х; Источник света-лампа: 220В, 20Вт; Револьверное устройство на 4 объектива	ОП.11
28	Мешалка магнитная без нагрева	Оборудование	специализированное	Максимальный перемешиваемый объем - 1л; Диапазон частоты вращения якоря от 200 до 2000 об./мин;	ОП.11
29	Мешалка магнитная с нагревом	Оборудование	специализированное	Максимальный перемешиваемый объем - 1л; Диапазон частоты вращения якоря от 200 до 2000 об./мин; Магнитный якорь в комплекте; Температура поверхности нагревателя	ОП.11
30	Химическая электроплитка	Оборудование	специализированное	диапазон температур - комн. – 340 °С; класс защиты - не ниже IP21; мощность нагрева - 500 Вт;	ОП.11
31	Стол для весов	Оборудование	специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.11
32	Стол-мойка	Оборудование	специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.11
33	Шкаф для реактивов	Оборудование	специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.11
34	Шкаф для приборов	Оборудование	специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.11

35	Шкаф для реактивов	Оборудование	специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.11
36	Стол-мойка	Оборудование	специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.11
37	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.11
38	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.11
39	Дидактические материалы, наглядные пособия, таблицы	УМК	специализированное	В печатном и электронном виде	ОП.11

Лаборатория «Информационных технологий в профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартное	ОП.07
2	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартное	ОП.07
3	Стол преподавателя	Мебель	Основное	стандартное	ОП.07
4	Кресло преподавателя на роликах	Мебель	Основное	стандартное	ОП.07
5	Интерактивная панель	ТС	основное	Диагональ экрана - Не менее 75" Разрешение экрана - Не менее 3840x2160 Тип сенсора - Инфракрасный Безвентиляторное охлаждение - Наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB,	ОП.07

				AUDIO - наличие	
6	Моноблок	ТС	основное	<p>Диагональ экрана - Не менее 23.8""</p> <p>Разрешение экрана - Не менее 1920x1080</p> <p>Угол обзора - Не менее 178/178 Гр</p> <p>Беспроводные интерфейсы WI-FI, BT - наличие</p> <p>Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие</p>	ОП.07
7	Программное обеспечение	ПО	специализированное	<p>профессиональное программное обеспечение для предприятий питания и торговли.</p> <p>Специализированная система ERP-класса, предназначенная для автоматизации ресторанного бизнеса</p> <p>Касса, склад, персонал, кухня, финансы, отчетность</p>	ОП.07
8	Коммутатор	ТС	основное	<p>Пропускная способность - Не менее 176 Гбит/с</p> <p>Входные интерфейсы RJ-45, SFP - Наличие</p> <p>Количество портов - не менее 28</p>	ОП.07
9	Система гарантированного питания (ИБП)	ТС	основное	<p>Входное напряжение - Не менее 120 В</p> <p>Входной коэффициент мощности - Не менее</p>	ОП.07

				0,99 Номинальная выходная мощность - Не менее 10кВА КПД - Не менее 93 % SNMP- модуль - Наличие Аккумуляторные Батареи	
10	МФУ	ТС	основное	Принтер - наличие, Сканер - наличие, Копир - наличие Выходные интерфейсы RJ-45, USB - наличие	ОП.07
11	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.07
12	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.07

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, СГ.04
2	Баскетбольные кольца	Оборудование (инвентарь)	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД.09, СГ.04
3	Баскетбольные щиты	Оборудование (инвентарь)	Специализированное	в соответствии с технической	ООД.09, СГ.04

				документацией	
4	Гимнастические маты	Оборудование (инвентарь)	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД.09, СГ.04
5	Баскетбольные, футбольные, волейбольные мячи	Оборудование (инвентарь)	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД.09, СГ.04
6	Стол для настольного тенниса	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД.09, СГ.04
7	Сетка для настольного тенниса	Оборудование (инвентарь)	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД.09, СГ.04
8	Шары для настольного тенниса	Оборудование (инвентарь)	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД.09, СГ.04
9	Наглядные пособия	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	ООД.09, СГ.04

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, СГ, ОП, ПМ
2	Стол кафедра для выдачи книг (большой)	Мебель	Основное	стандартный	ООД, СГ, ОП, ПМ
3	Шкаф для каталогов	Мебель	Основное	стандартный	ООД, СГ, ОП, ПМ
4	Стеллаж для книг	Мебель	Основное	стандартный	ООД, СГ, ОП, ПМ
5	Компьютер	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ООД, СГ, ОП, ПМ
6	Копировальный аппарат	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ООД, СГ, ОП, ПМ
7	Рабочее место библиотекаря (стол письменный, стул п/мягкий)	Мебель	Основное	стандартный	ООД, СГ, 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, СГ, ОП, ПМ
2	Стол компьютерный	Мебель	Основное	стандартный	ООД, СГ, ОП, ПМ
3	Стол тумбовый	Мебель	Основное	стандартный	ООД, СГ, ОП, ПМ
4	Стол на металлокаркасе	Мебель	Основное	стандартный	ООД, СГ, ОП, ПМ
5	Полка выставочная застекленная	Мебель	Основное	стандартный	ООД, СГ, ОП, ПМ
6	Компьютер	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ООД, СГ, ОП, ПМ
7	Наглядные пособия (плакаты)	УМК	Специализированное	Печатный вид	ООД, СГ, 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 моторизованным 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.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности
2	«Автоматизированная система для учета и управления ресторанным бизнесом СБИС Presto»	21	ПМ.08 Выполнение работ по профессии 16399 «Официант»

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения.....	3
Примерные требования к проведению демонстрационного экзамена	4
Организация и проведение защиты дипломного проекта (работы).....	5

Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

– определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

– определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело присваивается квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки специалистов среднего звена и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной специальности.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
1	2
В соответствии с ФГОС	
ВД 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ВД 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ВД 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ВД.07 Выполнение работ по профессии «16675 Повар»	Выполнение работ по профессии «16675 Повар»
По запросу работодателя	
ВД 08. Выполнение работ по профессии «16399 Официант»	ПМ 08. Выполнение работ по профессии 16399 «Официант»

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

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

<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительно хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>
	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительно хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей</p>

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных

	изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»	ПК 7.1. Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы
	ПК 7.2. Готовить основные горячие и холодные супы
	ПК 7.3. Готовить основные горячие и холодные соусы
	ПК 7.4. Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
	ПК 7.5. Готовить простые и основные блюда из рыбы
	ПК 7.6. Готовить простые и основные блюда из мяса
	ПК 7.7. Готовить простые и основные блюда из домашней птицы
	ПК 7.8. Готовить простые и основные блюда из яиц, творога
	ПК 7.9. Готовить простые и основные холодные блюда и закуски
	ПК 7.10. Готовить простые и основные десерты, холодные и горячие напитки
	ПК 7.11. Готовить мучные блюда и хлебобулочные изделия
Выполнение работ по профессии 16399 «Официант»	ПК 8.1. Осуществлять процесс подготовки торгового зала к обслуживанию
	ПК 8.2. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания

	ПК 8.3. Осуществлять процесс обслуживания потребителей организаций питания
	ПК 8.4. Осуществлять расчет с посетителями, организовать процесс оплаты и провожать гостей
	ПК 8.5. Эффективно взаимодействовать и общаться в работе с гостями и коллегами

Выпускники, освоившие программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня и защиты дипломного проекта (работы).

Требования к проведению демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов.

Комплект оценочной документации (КОД) включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Организация и проведение защиты дипломного проекта (работы)

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

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

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

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

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

Тематику дипломных проектов (работ), структуру и содержание дипломного проекта (работы), порядок оценки результатов и систему оценивания образовательная организация разрабатывает самостоятельно.

Примерная структура программы ГИА

1. Основные положения (указываются: код и наименование образовательной программы, нормативно-правовые акты в соответствии с которыми разработана программа ГИА, кто разрабатывает и как утверждается)

2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации (область применения, требования к результатам освоения программы, цели и задачи ГИА)

3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации (форма ГИА, объем времени, сроки подготовки и проведения ГИА, описание условий допуска и подготовки дипломного проекта (работы), а также его структуры и требований к содержанию, описание условий допуска и подготовки ДЭ, описание структуры, требований к содержанию и условий допуска к ГЭ)

4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации (описание требований к минимальному материально-техническому, информационному обеспечению, организации и проведения защиты дипломного проекта (работы), ДЭ или ГЭ)

5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся (описание критериев оценки дипломного проекта (работы), ДЭ или ГЭ)

6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации (описание процедуры подачи апелляции)

Приложения:

Предлагаемые темы дипломных проектов (работ) для программ ППССЗ

План мероприятий по организации проведения демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации выпускников

Оценочные материалы в соответствии со структурой ГЭ

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2024 г.

Рабочая программа воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является приложением 2 к Рабочей программе воспитания образовательной организации, реализующей программы СПО.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.3. Целевые ориентиры воспитания

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику профессии/специальности
Гражданское воспитание
– понимающий профессиональное значение отрасли, по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Духовно-нравственное воспитание
– обладающий сформированными представлениями о значении и ценности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики
Эстетическое воспитание
– демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
– использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
– демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Профессионально-трудовое воспитание
– применяющий знания о нормах выбранной специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
– 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Модуль «Наставничество»

мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
организация под руководством наставника социально-значимых проектов по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся с специальностью 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, чествование трудовых династий специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
совместные мероприятия, посвященные Дню специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Модуль «Профилактика и безопасность»

реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с специальностью 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных профессии /специальности: презентации, лекции, акции

реализация социальных проектов по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик
организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»
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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
--

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 специальностью 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров
реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
успешное освоение образовательных программ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Календарный план воспитательной работы
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

№	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	Организованные экскурсии в музей ГАПОУ СО «ЕТЭТ»	Обучающиеся всех курсов	В течении года	Руководитель музея, педагог-организатор, классный руководитель
10	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.
11	Классный час: «Мои права и обязанности» (ознакомление с Конституцией РФ, Уставом	1 курсы	Сентябрь	Заместитель директора по ВР, кураторы, классные руководители,

	учебного заведения, Правилами внутреннего 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.			педагог-психолог
12	Классный час "День окончания Второй Мировой войны"	2 курсы	Сентябрь	Преподаватель истории, классные руководители
13	Областная квест - игра «Угадай Екатеринбург».	Обучающиеся всех курсов СПО, учащиеся школ Свердловской области, желающие принять участие в проекте	Сентябрь	Оргкомитет игры
14	Общероссийская образовательная акция «Всероссийский экономический диктант»	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Заместитель директора по воспитательной работе, преподаватели профессиональных дисциплин
15	Международный день повара (Региональный и Международный фестиваль кулинарного искусства и вручение сертификатов о присвоении квалификации)	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Председатель предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин
16	Онлайн мастер класс «Праздничный ужин ко Дню матери»	абитуриенты, студенты-активисты	Октябрь	Ответственный за профориентационную работу, ПЦК технологических дисциплин
17	Мастер классы «Печенье на сковороде» и «Сконы с медом»	абитуриенты, студенты-активисты	Сентябрь	Ответственный за профориентационную работу, ПЦК технологических дисциплин
18	Участие в Большом этнографическом диктанте	Обучающиеся всех курсов	Ноябрь	классные руководители, педагог-организатор
19	Международный конкурс «Калейдоскоп профессий»	Абитуриенты, студенты-активисты	Ноябрь	ПЦК технологических дисциплин

		исты		ПЦК товароведения, маркетинга и менеджмента Ответственный за профориентационную работу
20	Онлайн мастер класс «Закуски праздничного стола: Что любит Дед Мороз?»	абитуриенты, студенты-активисты	Ноябрь	Ответственный за профориентационную работу, ПЦК технологических дисциплин
21	Квест "Конституция РФ"	Обучающиеся всех курсов	Декабрь	Педагог-организатор, председатель предметной цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин, преподаватели учебного предмета "Обществознание"
22	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
23	Урок мужества "Героев помним имена" совместно с фондом ветеранов "Россы-Урал"	Обучающиеся всех курсов	Декабрь	Руководитель физического воспитания, педагог-организатор
24	Онлайн мастер класс «Новогодний стол»	абитуриенты, студенты-активисты	Декабрь	Ответственный за профориентационную работу, ПЦК технологических дисциплин
25	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
26	Участие в городских, районных, областных мероприятиях, посвященных распространению цифровой грамотности среди местного	Обучающиеся всех курсов	Январь	Заместитель директора по воспитательной работе, председатели предметно-цикловых комиссий, преподаватели

	населения с привлечением обучающихся колледжа, участие в проектах: "Большая перемена"			информатики, классные руководители
27	Классные часы "День воссоединения Крыма с Россией".	Обучающиеся всех курсов	Март	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог – организатор, классные руководители
28	Онлайн мастер класс «Десерты к 8 марта»	Обучающиеся всех курсов	Март	Ответственный за профориентационную работу, ПЦК технологических дисциплин
29	Онлайн мастер класс «Здоровое питание – здоровье нации»	абитуриенты, студенты-активисты	Апрель	Ответственный за профориентационную работу, ПЦК технологических дисциплин
30	Квиз по истории космонавтики	Обучающиеся всех курсов	Апрель	ПЦК ОГСЭДиП
31	Участие в акции Международный исторический «Диктант победы»	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Заместитель директора по воспитательной работе, преподаватели учебного предмета «История»
32	Областная олимпиада «Олимп знаний»	Обучающиеся всех курсов СПО Свердловской области, желающие принять участие в проекте	Апрель	ПЦК ОГСЭДиП
33	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
34	Онлайн мастер-класс к Международному дню семьи «Семейный завтрак»	Обучающиеся всех курсов	Май	Ответственный за профориентационную работу, ПЦК технологических дисциплин
	Вручение дипломов	Обучающиеся выпускных курсов	Июнь	

35	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	Последний звонок выпускников отделения торговли, гостиничного сервиса и бухгалтерского учета	Выпускные группы	Апрель	Ответственный от отделения
11	Последний звонок отделения	Выпускные	Апрель	Ответственный от

	технологии продукции общественного питания и ресторанного сервиса	группы		отделения
12	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 Силовая гимнастика Бачата style (соло) Бачата style (пары)	Обучающиеся всех курсов	В течении года	Руководитель физического воспитания, преподаватели физической культуры
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»;	Обучающиеся всех курсов	В течении года	Воспитатель общежития, классные руководители

	- рейды по проверке санитарного состояния комнат; - встречи с врачом психологом и наркологом; - общее собрание по правилам техники безопасности, правилам внутреннего распорядка в общежитии			
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	Организация работы волонтерских отрядов «Волна успеха» и «Лучи добра»	Обучающиеся всех курсов	В течении года	Кураторы волонтерских отрядов
5	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
6	Сдача норм ГТО	Обучающиеся всех курсов	В течении года	Руководитель физического воспитания, преподаватели физкультуры
7	Турнир по волейболу среди студентов первого курса	1 курсы	Октябрь	Руководитель физического воспитания
8	Турнир по баскетболу среди студентов первого курса	1 курсы	Октябрь	Руководитель физического воспитания
9	Легкоатлетический кросс	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Руководитель физического воспитания, преподаватели физкультуры
10	Первенство по мини-футболу	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Руководитель физического воспитания, преподаватели физкультуры
11	День Учителя: праздничный концерт, подготовленный силами обучающихся	Обучающиеся участники праздничного концерта, преподаватели и администрация ПОО	Октябрь	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог дополнительного образования, члены Студенческого совета, педагог-организатор
12	Мероприятия, посвященные Дню СПО	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог дополнительного образования, члены

				Студенческого совета, педагог-организатор
13	Репетиционный период проекта «СПО в Лицах. Екатеринбург 2023»	Обучающиеся всех ПОО г. Екатеринбурга, желающие принять участие в проекте	Октябрь	Заместитель директора по воспитательной работе, Студенческий совет
14	Концертная программа посвященная празднику «День народного единства»	Обучающиеся всех курсов, преподаватели, ветераны техникума	Ноябрь	Педагог-организатор, Педагог доп.образования, Студенческий совет Амбассадоры Профессионалитета
15	Итоговое мероприятие проекта «СПО в Лицах. Екатеринбург 2023»	Обучающиеся всех ПОО г. Екатеринбурга, желающие принять участие в проекте	Ноябрь	Заместитель директора по воспитательной работе, Студенческий совет
16	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
17	Новогодний турнир по волейболу с социальными партнерами техникума	Обучающиеся всех курсов, социальные партнеры	Декабрь	Руководитель физического воспитания
18	Турнир по волейболу среди допризывной молодежи, курсантов ЕСВУ и кадетских классов	Обучающиеся всех курсов	Декабрь	Руководитель физического воспитания
19	Новогодняя сказка для детей сотрудников техникума	Обучающиеся всех курсов, преподаватели	Декабрь	Заместитель директора по воспитательной работе, члены Студенческого совета
20	Первенство по шахматам	Обучающиеся всех курсов	Декабрь	Руководитель физического воспитания
21	Спартакиада на кубок Президента Ассоциации	Обучающиеся всех курсов	Декабрь	Руководитель физического воспитания

	Транспортных Образовательных Учреждений УрФО и Пермского края среди СПО			
22	Первенство по волейболу (кадеты)	Обучающиеся всех курсов	Декабрь	Руководитель физического воспитания
23	Соревнования по волейболу 4*4 среди смешанных команд	Обучающиеся всех курсов	Январь	Руководитель физического воспитания
24	"Арбат ЕТЭТ", мероприятие посвященного празднованию Дня студента и Татьянинного дня	Обучающиеся всех курсов	Январь	Педагог-организатор, классные руководители, студенческий совет
25	Первенство ЕТЭТ по волейболу и стритболу, посвященный Дню Студента	Обучающиеся всех курсов	Январь	Руководитель физического воспитания
26	Областной студенческий творческий фестиваль "Талант-Шоу"	Обучающиеся всех курсов	Январь	Зам. директора по ВР, Педагог-организатор, Педагог доп. образования, Студенческий совет
27	Организация праздника, посвященного Дню всех влюбленных	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Студенческий совет Кураторы Старосты Амбассадоры Профессионалитета
28	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
29	Городские соревнования по пулевой стрельбе	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Руководитель физического воспитания
30	Лыжня России 2025	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Руководитель физического воспитания
31	Проведение месячника посвященного Дню защитника Отечества: Участие в мероприятиях сектора по молодежной политике	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Зам. директора по ВР, педагог-организатор Руководитель ОБЖ, Руководитель физ. воспитания

	Ленинского района			Кл. руководители
32	Концертная программ посвященная празднику «Международному женскому дню»	Обучающиеся всех курсов	Март	Педагог-организатор, Педагог доп.образования, Студенческий совет
33	Турнир по волейболу, в память И.В. Золотухина	Обучающиеся всех курсов	Март	Руководитель физического воспитания
34	Спортивно-оздоровительное мероприятие «Масленицу провожай -Весну встречай»»	1 курсы	Март	Педагог-организатор Педагог доп.образования Классные руководители Студенческий совет Кураторы
35	Зимняя спартакиада допризывной молодежи	Обучающиеся всех курсов	Март	Руководитель физического воспитания
36	Турнир по стритболу	Обучающиеся всех курсов	Март	Руководитель физического воспитания
37	Первенство по волейболу (девушки)	Обучающиеся всех курсов	Март	Руководитель физического воспитания
38	Репетиционный период проекта красоты и индивидуальности «Мисс и Мистер ЕТЭТ»	Обучающиеся всех курсов, желающие принять участие в проекте	Март	Педагог-организатор, Педагог доп.образования, Студенческий совет
39	Финальное шоу проекта красоты и индивидуальности «Мисс и Мистер ЕТЭТ»	Обучающиеся всех курсов, желающие принять участие в проекте	Апрель	Педагог-организатор, Педагог доп.образования, Студенческий совет
40	Кубок директора по волейболу	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Руководитель физического воспитания
41	Соревнования по настольному Теннису в Пингвин клубе	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Руководитель физического воспитания
	Традиционная эстафета «Весна Победы»	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Руководитель физического воспитания
42	Подготовка и реализация проекта «Чтобы помнили...»	Обучающиеся всех курсов	Май	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, кл.руководители
43	Участие в митинге, посвященном празднику Весны	Обучающиеся всех курсов	Май	Зам. директора по ВР, педагог-организатор,

	и Труда.			кл. руководители
44	Наполнение группы в контакте «ЕТЭТ помнит»	Обучающиеся всех курсов	Май	Педагог-организатор, преподаватели истории
45	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
46	Торжественный концерт для ветеранов техникума, посвященный Дню Победы	Обучающиеся всех курсов	Май	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, педагог доп. образования
47	Конкурс тематических газет, посвященных Дню Победы	Обучающиеся всех курсов	Май	Зам. директора по ВР, педагог-организатор
48	Соревнования по настольному теннису в УГМК посвященному 9 мая среди допризывной молодежи и кадетов	Обучающиеся всех курсов	Май	Руководитель физического воспитания
49	Подготовка и реализация проекта «Чтобы помнили...»	Обучающиеся всех курсов	Май	Преподаватель истории
50	Участие в городских, районных, областных мероприятиях патриотической направленности. Экскурсии в музеи боевой славы	Обучающиеся всех курсов	Май	Заместитель директора, курирующий воспитание, педагог-организатор, классные руководители
51	Соревнования по стрельбе посвященный Герою Олегу Пешкову (Участник зоны боевых действий в Сирии)	Обучающиеся всех курсов	Май	Руководитель физического воспитания
52	Легкоатлетическая эстафета	Обучающиеся всех курсов	Май	Руководитель физического воспитания
53	Сдача норм ГТО	Обучающиеся всех курсов	Май	Руководитель физического воспитания
54	Чемпионат студенческая Футбольная Лига	Обучающиеся всех курсов	Май	Руководитель физического воспитания
55	Директорский прием лучших студентов	Обучающиеся выпускных курсов	Июнь	Заместитель директора по воспитательной работе
56	День памяти и скорби - день начала Великой Отечественной Войны	Обучающиеся всех курсов	Июнь	Заместитель директора по воспитательной работе,

				педагог-организатор
57	День молодежи	Обучающиеся всех курсов	Июнь	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор Амбассадоры Профессионалитет
5. Организация предметно-пространственной среды				
1	Проведение акции «60 кг макулатуры спасёт дерево»	Обучающиеся всех курсов	В течении года	Руководитель проекта
2	Участие во Всероссийской акции "Блокадный хлеб"	Обучающиеся всех курсов	Январь	Классные руководители
3	Всероссийский урок «Экология и энергосбережение» в рамках Всероссийского фестиваля энергосбережения: «Вместе Ярче!»	Обучающиеся всех курсов	В течении года	Преподаватель дисциплин "Экология", "География"
4	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	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Педагог-организатор Педагог-психолог

	наставничества. Командообразование.			Педагог доп.образования Руководитель сектора куратора и старост Амбассадоры Профессионалитета
4	Отчетно-перевыборная конференция Студенческого совета. Выбор Президиума Студенческого совета	Члены Студенческого совета, заинтересованные обучающиеся, по три делегированных обучающихся от группы	Сентябрь	Заместитель директора по воспитательной 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 делегированных 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	Обучающиеся всех курсов	Май, июнь, август	Педагог-организатор Педагог-психолог Педагог доп.образования Руководитель сектора куратора и старост Амбассадоры Профессионалитета

	Командообразование			
	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	Взаимодействие с органами и учреждениями системы профилактики: - Территориальной комиссией по делам несовершеннолетних Ленинского района; - Прокуратурой Ленинского Района г. Екатеринбурга - Управлением Социальной защиты населения администрации Ленинского района; - Отделом опеки и попечительства администрации Ленинского района; - Сектором по молодежной политике администрации Ленинского района; - Муниципальным учреждением «Центр социального обслуживания молодежи»; - Федеральной службой по надзору за потреблением наркотиков; - УВД Ленинского района ОП №5; - УВД Октябрьского района ОП №7.	Обучающиеся всех курсов	В течении года	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, социальный педагог
5	Всероссийская акция «Внимание – Дети!»: Беседа с представителем Госавтоинспекции по профилактике дорожно-транспортного травматизма	Обучающиеся всех курсов	В течении года	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, кл. руководители

6	Встречи с сотрудниками отдела полиции № 5 УМВД России по г. Екатеринбургу	Обучающиеся всех курсов	В течении года	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, Руководитель ГО и ЧС, классные руководители
7	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
8	Онлайн флешмоб, посвященный Дню солидарности в борьбе с терроризмом.	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Преподаватели ОБЖ и БЖД, педагог доп. образования, студенческий совет
9	Летняя спартакиада среди молодежи допризывного возраста	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Руководитель физического воспитания, преподаватели физической культуры
10	Проведение командно-штабной тренировки	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Начальник штаба ГО и ЧС, Преподаватель-организатор БЖД
11	Проведение командно-штабной тренировки на территория общезития	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Начальник штаба ГО и ЧС, Преподаватель-организатор БЖД
12	Неделя здорового образа жизни: 1. Беседы студентов с представителями органов профилактики. 2. Спортивно-оздоровительные мероприятия. 3. Флешмоб "День брокколи"	Обучающиеся 2,3 курса	Сентябрь	Руководитель физ. воспитания, педагог-организатор, классные руководители, медицинский работник, представители работников
13	Первенство среди юношей по футболу "Екабайт"	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Руководитель физического воспитания, преподаватели физической культуры
14	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;	Обучающиеся всех курсов	Январь	Заместитель директора по воспитательной работе, социальный педагог

	- Молодежный экстремизм сегодня: ксенофобия, экстремизм в молодежной среде, противодействие экстремисткой деятельности в соответствии с законом Российской Федерации			
15	Проведение лекции, посвященной противодействию коррупции с участием сотрудников правоохранительных органов, в том числе прокуратурой Ленинского Района г. Екатеринбурга	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Зам. директора по ВР, Председатель комиссии по противодействию коррупции.
16	День призывника в Октябрьском и Ленинском районах г. Екатеринбурга, встреча с сотрудниками ОВКСО	Юноши выпускных курсов	Апрель	Преподаватель-организатор БЖД
17	Встречи обучающихся техникума с инспекторами пожарной части г. Екатеринбурга по требованиям пожарной безопасности и профилактике возгораний	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Начальник штаба ГО и ЧС, Преподаватель-организатор БЖД
18	Тренировка по изготовлению простейших средств защиты органов дыхания	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Начальник штаба ГО и ЧС, Преподаватель-организатор БЖД
19	Проведение командно-штабной тренировки на территории общежития	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Начальник штаба ГО и ЧС, Преподаватель-организатор БЖД
20	Военные сборы	Юноши предвыпускных курсов	Июнь	Руководитель ГО и ЧС, преподаватель-организатор ОБЖ
9. Социальное партнёрство 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-актив	Ноябрь	Ответственный за профориентационную

		исты		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.пф/>;

Всероссийский студенческий союз <https://rosstudent.ru/>;

Институт развития профессионального образования <https://firpo.ru/>

«Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;

«Лидеры России» <https://лидерыроссии.пф/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;