



**Министерство просвещения Российской Федерации**  
**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение**  
**Мурманской области «Оленегорский горнопромышленный колледж»**

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа**  
**подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

**профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

вид деятельности: Общественное питание

На базе основного общего образования

**Квалификация выпускника**

*Повар - кондитер*

Одобрено на заседании педагогического  
совета:

протокол № 11 от 15.06.2023 г.

Утверждено Приказом ГАПОУ МО «ОГПК»

приказ № 532 от 19.06.2023 г.

Согласовано с предприятием-работодателем  
МАУ «КШП» города Оленегорска

Директор

Е.В. Кузнецова



2023 год

Настоящая основная образовательная программа «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ» (Далее ОПОП-П) по **профессии** среднего профессионального образования разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по **профессии 43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом **Министерством образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569**.

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по **профессии 43.01.09 Повар, кондитер**, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОПОП-П содержит обязательную часть образовательной программы и предполагает вариативность для работодателя.

## Содержание

<b>Раздел 1. Общие положения.....</b>	<b>4</b>
<b>Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы .....</b>	<b>6</b>
<b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....</b>	<b>6</b>
<b>Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы .....</b>	<b>7</b>
4.1. Общие компетенции.....	7
4.2. Профессиональные компетенции .....	111
<b>Раздел 5. Примерная структура образовательной программы .....</b>	<b>131</b>
5.1. Учебный план .....	131
5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте) .....	136
5.3. Календарный учебный график .....	158
5.4. Рабочая программа воспитания.....	164
5.5. Календарный план воспитательной работы.....	164
<b>Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.....</b>	<b>165</b>
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы .....	165
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы .	182
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся .....	183
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся .....	184
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.....	184
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы .....	184
<b>Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации .....</b>	<b>185</b>
<b>Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы .....</b>	<b>185</b>
<b>Приложение 1 Модель компетенций выпускника</b>	
<b>Приложение 2 Программы профессиональных модулей</b>	
<b>Приложение 3 Программы учебных дисциплин/междисциплинарных модулей</b>	
<b>Приложение 4 Примерная рабочая программа воспитания</b>	
<b>Приложение 5 Примерные оценочные материалы для ГИА</b>	

## **Раздел 1. Общие положения**

1.1. Настоящая ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар от 09.03.2022 №113н;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер от 07 сентября 2015 г. № 597н;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь от 01 декабря 2015 г. № 914н;

– Постановление Правительства РФ от 13 октября 2020 г. N 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования» (с изменениями и дополнениями);

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 882, Министерства просвещения Российской Федерации № 391 от 5 августа 2020 г. «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства просвещения РФ от 14.07.2023 N 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 N 74766);

– Приказа Министерства просвещения РФ от 18 мая 2023 г. № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП-П:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

КК – корпоративные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт,

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ПА – промежуточная аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДПБ – дополнительный профессиональный блок;

ОПБ – обязательный профессиональный блок;

КОД – комплект оценочной документации;

ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

## **РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ С УЧЕТОМ СЕТЕВОЙ ФОРМЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

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

Квалификации, присваиваемые выпускникам образовательной программы: Повар <--> кондитер.

Выпускник образовательной программы по квалификации «Повар, кондитер» осваивает общие виды деятельности: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; выполнение работ по квалификации «Пекарь»: Технология приготовления, формования и выпечка хлебобулочных изделий.

Получение образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер допускается только в профессиональной образовательной организации.

Форма обучения: очная.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования по квалификации – кол-во 5904 ак. ч. академических часов, со сроком обучения 3 года 10 месяцев.

## **РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА**

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

3.2. Матрица компетенций выпускника как совокупность результатов обучения взаимосвязанных между собой ОК и ПК, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении образовательной программы «Профессионалитет», представлена в Приложении 1.

3.3. Профессиональные модули формируются в соответствии с выбранными видами деятельности.

## **РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

#### 4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		<b>Умения:</b>
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		Уо 01.05	составлять план действия
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.08	реализовывать составленный план
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			<b>Знания:</b>
		Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах		
Зо 01.05	структуру плана для решения задач		
Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности		
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной		<b>Умения:</b>
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации
		Уо 02.03	планировать процесс поиска
		Уо 02.04	структурировать получаемую информацию

	деятельности	Уо 02.05	выделять наиболее значимое в перечне информации
		Уо 02.06	оценивать практическую значимость результатов поиска
		Уо 02.07	оформлять результаты поиска
			<b>Знания:</b>
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		Зо 02.02	приемы структурирования информации
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие		<b>Умения:</b>
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
			<b>Знания:</b>
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде,		<b>Умения:</b>
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
			<b>Знания:</b>
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста		<b>Умения:</b>
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			<b>Знания:</b>
		Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений



ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения		<b>Умения:</b>
		Уо 06.01	описывать значимость своей профессии
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
			<b>Знания:</b>
		Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии
		Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		<b>Умения:</b>
		Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
			<b>Знания:</b>
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		Зо 07.03	Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности		<b>Умения:</b>
		Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии
			<b>Знания:</b>
		Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		Зо 08.02	основы здорового образа жизни
		Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии
		Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности		<b>Умения:</b>
		Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение

			<b>Знания:</b>	
		Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации	
		Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		<b>Умения:</b>	
		Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	
		Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	
		Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	
		Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	
		Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
				<b>Знания:</b>
		Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	
		Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)	
		Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	
		Зо 10.04	особенности произношения	
		Зо 10.05	правила чтения текстов профессиональной направленности	
ОК 11		Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере		<b>Умения:</b>
			Уо 11.01	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
			Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
	Уо 11.03		оформлять бизнес - планы	
	Уо 11.04		рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	
	Уо 11.05		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
	Уо 11.06		презентовать бизнес - идею	
	Уо 11.07		определять источники финансирования	
				<b>Знания:</b>
	Зо 11.01		основы предпринимательской деятельности	
	Зо 11.02		основы финансовой грамотности	
	Зо 11.03		правила разработки бизнес-планов	

		Зо 11.04	порядок выстраивания презентации
		Зо 11.05	кредитные банковские продукты

#### 4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами		<b>Практический опыт/навыки:</b>
		Н 1.1.01	подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
			<b>Умения:</b>
		У 1.1. 01	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
		У 1.1.02	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 1.1. 03	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 1.1 04	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства

		У 1.1. 05	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
		У 1.1. 06	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты
		У 1.1. 07	мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части
		У 1.1. 08	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования, безопасно править кухонные ножи
		У 1.1.09	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
		У 1.1.10	проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании
		У 1.1.11	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки
		У 1.1.12	включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 1.1.13	соблюдать правила техники

			безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		У 1.1.14	оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения
		У 1.1.15	оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота
		У 1.1.16	пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов
		У 1.1.17	сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным
		У 1.1.18	проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов
		У 1.1.19	сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов
		У 1.1.20	обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства
		У 1.1.21	осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями

		У 1.1.22	использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
			<b>Знания:</b>
		З 1.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		З 1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		З 1.1.03	последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов
		З 1.1.04	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов
		З 1.1.05	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		З 1.1.06	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды

		3 1.1.07	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		3 1.1.08	правила утилизации отходов
		3 1.1.09	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		3 1.1.10	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов
		3 1.1.11	способы правки кухонных ножей
		3 1.1.12	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи
		3 1.1.13	правила оформления заявок на склад
		3 1.1.14	правила приема продуктов по количеству и качеству
		3 1.1.15	ответственность за сохранность материальных ценностей
		3 1.1.16	правила снятия остатков на рабочем месте
		3 1.1.17	правила проведения контрольного взвешивания продуктов
		3 1.1.18	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов
		3 1.1.19	правила обращения с тарой поставщика

		З 1.1.20	правила поверки весоизмерительного оборудования
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика			<b>Практический опыт/навыки:</b>
		Н 1.2.01	обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбноговодного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		Н 1.2.02	хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
			<b>Умения:</b>
		У 1.2.01	распознавать недоброкачественные продукты
		У 1.2.02	выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности
		У 1.2.03	соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте
		У 1.2.04	различать пищевые и непищевые отходы
		У 1.2.05	подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности
		У 1.2.07	соблюдать правила утилизации непищевых отходов
	У 1.2.08	осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию	



		У 1.2.09	соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции
			<b>Знания:</b>
		З 1.2. 01	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания
		З 1.2.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		З 1.2.03	методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика
		З 1.2.04	способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении
		З.1.2.05	способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов
		З 1.2.07	санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов
		З.1.2.08	формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов
		З 1.2.09	способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья		<b>Практический опыт/навыки:</b>
	Н 1.3.01	приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	Н 1.3.02	порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов
	Н 1.3.03	ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		<b>Умения:</b>
	У 1.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
	У 1.3.02	выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде
	У 1.3.03	выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции
	У 1.3.04	владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филировании рыбы, править кухонные ножи

		У 1.3.05	нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом
		У 1.3.06	порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы
		У 1.3.07	соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании)
		У 1.3.08	проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения
		У 1.3.09	выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации
		У 1.3.10	обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов
		У 1.3.11	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов
		У 1.3.12	владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в

	выборе
	<b>Знания:</b>
З 1.3.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
З 1.3.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
З 1.3.03	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
З 1.3.04	методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.)
З 1.3.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов
З 1.3.06	техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения

			упакованных полуфабрикатов
		З 1.3.07	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос, ответственность за правильность расчетов
		З 1.3.08	правила, техника общения с потребителями
		З 1.3.09	базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика		<b>Практический опыт/навыки:</b>
		Н 1.4.01	приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Н 1.4.02	порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов
		Н 1.4.03	ведения расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
			<b>Умения:</b>
		У 1.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
		У 1.4.02	выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности

			готовой продукции
		У 1.4.03	владеть техникой работы с ножом при нарезке, филировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи
		У 1.4.04	владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов
		У 1.4.05	нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 1.4.06	готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы
		У 1.4.07	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов
		У 1.4.08	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией
			<b>Знания:</b>
		З 1.4.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		З 1.4.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		З 1.4.03	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных

			изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		З 1.4.04	методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.)
		З 1.4.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов
		З 1.4.06	техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов
		З 1.4.07	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов
		З 1.4.08	правила, техника общения с потребителями
		З 1.4.09	базовый словарный запас на иностранном языке
приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		<b>Практический опыт/навыки:</b>
		Н 2.1.01	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Н 2.1.02	подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов,

			пищевых продуктов, других расходных материалов
			<b>Умения:</b>
		У 2.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ
		У 2.1.02	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 2.1.03	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
		У 2.1.04	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
		У 2.1.05	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты
		У 2.1.06	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования
		У 2.1.07	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 2.1.08	соблюдать правила техники



			безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		У 2.1.09	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		У 2.1.10	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов
		У 2.1.11	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями
		У 2.1.12	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 2.1.13	своевременно оформлять заявку на склад
			<b>Знания:</b>
		З 2.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		З 2.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними

		3 2.1.03	организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		3 2.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		3 2.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)
		3 2.1.06	нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		3 2.1.07	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		3 2.1.08	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		3 2.1.09	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		3 2.1.10	правила утилизации отходов
		3 2.1.11	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов
		3 2.1.12	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования)

			готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		3 2.1.13	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		3 2.1.14	условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		3 2.1.15	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи
		3 2.1.16	правила оформления заявок на склад
		3 2.1.17	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		<b>Практический опыт/навыки:</b>
		Н 2.2.01	подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления, хранения, отпуска бульонов, отваров
			<b>Умения:</b>
		У 2.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов,
		У 2.2.02	организовывать их хранение до момента использования
		У 2.2.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи

	У 2.2.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой
	У 2.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 2.2.06	использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров
	У 2.2.07	выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: –обжаривать кости мелкого скота; –подпекать овощи; –замачивать сушеные грибы; –доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; –удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; –использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства
	У 2.2.08	определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса
	У 2.2.09	порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров
	У 2.2.10	охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
	У 2.2.11	хранить свежеприготовленные,

		охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогреть бульоны и отвары
		<b>Знания:</b>
	3 2.2.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	3 2.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров
	3 2.2.03	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	3 2.2.04	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров
	3 2.2.05	температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров
	3 2.2.06	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации
	3 2.2.07	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции
	3 2.2.08	техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров

		З 2.2.09	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования
		З 2.2.10	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров
		З 2.2.11	требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров
		З 2.2.12	правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		<b>Практический опыт/навыки:</b>
		Н 2.3.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Н 2.3.02	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			<b>Умения:</b>
		У 2.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления
		У 2.3.02	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		У 2.3.03	взвешивать, измерять продукты в соответствии с

		рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 2.3.04	использовать региональные продукты для приготовления супов
	У 2.3.05	выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; готовить льезоны
	У 2.3.06	закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки
	У 2.3.07	рационально использовать продукты, полуфабрикаты
	У 2.3.08	соблюдать температурный и временной режим варки супов
	У 2.3.09	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа
	У 2.3.10	определять степень готовности супов
	У 2.3.11	доводить супы до вкуса, до определенной консистенции
	У 2.3.12	проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос
	У 2.3.13	порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
	У 2.3.14	соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании

	У 2.3.15	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
	У 2.3.16	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 2.3.17	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
	У 2.3.18	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов
	У 2.3.19	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке
		<b>Знания:</b>
	З 2.3.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов
	З 2.3.02	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
	З 2.3.03	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	З 2.3.04	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том



		числе региональных, вегетарианских, для диетического питания
	3 2.3.05	температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных
	3 2.3.06	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации
	3 2.3.07	техника порционирования, варианты оформления супов для подачи
	3 2.3.08	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	3 2.3.09	методы сервировки и подачи, температура подачи супов
	3 2.3.10	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов
	3 2.3.11	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями
	3 2.3.12	правила, техника общения с потребителями
	3 2.3.13	базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.4.	<b>Практический опыт/навыки:</b>

<p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	Н 2.4.01	приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации
		<b>Умения:</b>
	У 2.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 2.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления соусов
	У 2.4.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
	У 2.4.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 2.4.05	рационально использовать продукты, полуфабрикаты
	У 2.4.06	готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить лезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы
У 2.4.07	охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности	

	У 2.4.08	закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки
	У 2.4.09	соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов
	У 2.4.10	выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных
	У 2.4.11	рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции
	У 2.4.12	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса
	У 2.4.13	доводить соусы до вкуса
	У 2.4.14	проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу
	У 2.4.15	порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции
	У 2.4.16	соблюдать выход соусов при порционировании
	У 2.4.17	выдерживать температуру подачи
	У 2.4.18	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования
	У 2.4.19	творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
		<b>Знания:</b>
	З 2.4.01	правила выбора основных продуктов

		и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	3 2.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов
	3 2.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
	3 2.4.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	3 2.4.05	ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
	3 2.4.06	методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
	3 2.4.07	органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов
	3 2.4.08	ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование
	3 2.4.09	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение
	3 2.4.10	температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных
	3 2.4.11	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые

		при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации
	3 2.4.12	правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов
	3 2.4.13	правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов
	3 2.4.14	нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции
	3 2.4.15	техника порционирования, варианты подачи соусов
	3 2.4.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов
	3 2.4.17	методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами
	3 2.4.18	температура подачи соусов
	3 2.4.19	требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	<b>Практический опыт/навыки:</b>
	Н 2.5.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	Н 2.5.02	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		<b>Умения:</b>

	У 2.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 2.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров
	У 2.5.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
	У 2.5.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой
	У 2.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 2.5.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	У 2.5.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: – замачивать сушеные; – бланшировать; – варить в воде или в молоке; – готовить на пару; – припускать в воде, бульоне и собственном соку;

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– жарить сырые и предварительно отваренные;</li> <li>– жарить на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>– фаршировать, тушить, запекать;</li> <li>– готовить овощные пюре;</li> <li>– готовить начинки из грибов</li> </ul>
	У 2.5.08	определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов
	У 2.5.09	доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов
	У 2.5.10	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
	У 2.5.11	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– замачивать в воде или молоке;</li> <li>– бланшировать;</li> <li>– варить в воде или в молоке;</li> <li>– готовить на пару;</li> <li>– припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;</li> <li>– жарить предварительно отваренные;</li> <li>– готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;</li> <li>– готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;</li> </ul>

		–выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; –готовить пюре из бобовых
	У 2.5.12	определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий
	У 2.5.12	доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий
	У 2.5.13	рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий
	У 2.5.14	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
	У 2.5.15	проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос
	У 2.5.16	порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
	У 2.5.17	соблюдать выход при порционировании
	У 2.5.18	выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов,



		круп, бобовых, макаронных изделий
У 2.5.19		охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
У 2.5.20		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
У 2.5.21		разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции
У 2.5.22		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
У 2.5.23		рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
У 2.5.24		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		<b>Знания:</b>
З 2.5.01		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
З 2.5.02		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих

		блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	3 2.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
	3 2.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	3 2.5.05	методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов
	3 2.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
	3 2.5.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов
	3 2.5.08	органолептические способы определения готовности
	3 2.5.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами
	3 2.5.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
	3 2.5.11	методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов
	3 2.5.12	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации

		оборудования, инвентаря инструментов
	3 2.5.13	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий
	3 2.5.14	органолептические способы определения готовности
	3 2.5.15	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами
	3 2.5.16	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
	3 2.5.17	техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи
	3 2.5.18	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	3 2.5.19	методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	3 2.5.20	правила разогревания,

		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	З 2.5.21	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	З 2.5.22	правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты
	З 2.5.23	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
	З 2.5.24	правила, техника общения с потребителями
	З 2.5.25	базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	<b>Практический опыт/навыки:</b>
	Н 2.6.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки
	Н 2.6.02	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Н 2.6.03	взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		<b>Умения:</b>
	У 2.6.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями,

			оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 2.6.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		У 2.6.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		У 2.6.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой
		У 2.6.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 2.6.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
			выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской

	поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать
У 2.6.07	определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса
У 2.6.08	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: – протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; – формовать изделия из творога; – жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; – жарить на плоской поверхности; – жарить, запекать на гриле
У 2.6.09	определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса
У 2.6.10	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: – замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); – формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); – охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;

			<ul style="list-style-type: none"> <li>–подготавливать продукты для пиццы;</li> <li>–раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю ручную и механизированным способом;</li> <li>–жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;</li> <li>–выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;</li> <li>–жарить в большом количестве жира;</li> <li>–жарить после предварительного отваривания изделий из теста;</li> <li>–разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;</li> <li>–определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса</li> </ul>
		У 2.6.11	проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 2.6.12	порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		У 2.6.13	соблюдать выход при порционировании
		У 2.6.14	выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки
		У 2.6.15	охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к

			безопасности пищевых продуктов
		У 2.6.16	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции
		У 2.6.17	разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.6.18	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		У 2.6.19	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		У 2.6.20	владеть профессиональной терминологией
		У 2.6.21	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
			<b>Знания:</b>
		З 2.6.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		З 2.6.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки



			разнообразного ассортимента
		3 2.6.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		3 2.6.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 2.6.05	методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		3 2.6.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		3 2.6.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки
		3 2.6.08	органолептические способы определения готовности
		3 2.6.09	нормы, правила взаимозаменяемости
		3 2.6.10	техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи
		3 2.6.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		3 2.6.12	методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		3 2.6.13	правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий,

			закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		З 2.6.14	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		З 2.6.15	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос
		З 2.6.16	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		З 2.6.17	базовый словарный запас на иностранном языке
		З 2.6.18	техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		<b>Практический опыт/навыки:</b>
		Н 2.7.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		Н 2.7.02	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			<b>Умения:</b>
		У 2.7.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним

		У 2.7.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 2.7.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		У 2.7.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
		У 2.7.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		У 2.7.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		У 2.7.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы,

			<p>рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;</p> <p>- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;</p> <p>- фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;</p> <p>- варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;</p> <p>- бланшировать и отваривать мясо крабов;</p> <p>- припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;</p> <p>- жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира</p>
		У 2.7. 08	определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса
		У 2.7.09	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У 2.7.10	проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

			перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 2.7.11	порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		У 2.7.12	соблюдать выход при порционировании
		У 2.7.13	выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 2.7.14	охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		У 2.7.15	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 2.7.16	разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.7.17	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		У 2.7.18	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями при отпуске

			на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		У 2.7.19	владеть профессиональной терминологией
		У 2.7.20	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
			<b>Знания:</b>
		З 2.7.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		З 2.7.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		З 2.7.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 2.7.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 2.7.05	методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья
		З 2.7.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов

		3 2.7.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству
		3 2.7.08	температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		3 2.7.09	органолептические способы определения готовности
		3 2.7.10	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами
		3 2.7.11	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		3 2.7.12	техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи
		3 2.7.13	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		3 2.7.14	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		3 2.7.15	правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд,

			кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		З 2.7.16	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		З 2.7.17	правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток
		З 2.7.18	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос
		З 2.7.19	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		З 2.7.20	правила, техника общения с потребителями
		З 2.7.21	базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		<b>Практический опыт/навыки:</b>
		Н 2.8.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		Н 2.8.02	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			<b>Умения:</b>
		У 2.8.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать



		качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним
	У 2.8.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	У 2.8.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
	У 2.8.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
	У 2.8.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
	У 2.8.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
	У 2.8.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: – варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; – варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной

		<p>массы из домашней птицы, дичи на пару;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;</li> <li>–жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;</li> <li>–жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;</li> <li>–жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублевой массы на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>–жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;</li> <li>–жарить пластованные тушки птицы под прессом;</li> <li>–жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле;</li> <li>–тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;</li> <li>–запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;</li> <li>–бланшировать, отваривать мясные продукты</li> </ul>
	У 2.8.08	определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов,

		домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса
У 2.8.09		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
У 2.8.10		проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос
У 2.8.11		порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
У 2.8.12		соблюдать выход при порционировании
У 2.8.13		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
У 2.8.14		охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
У 2.8.15		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных

		продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
	У 2.8.16	разогреть блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 2.8.17	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
	У 2.8.18	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
	У 2.8.19	владеть профессиональной терминологией
	У 2.8.20	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		<b>Знания:</b>
	З 2.8.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	З 2.8.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

	3 2.8.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
	3 2.8.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	3 2.8.05	методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
	3 2.8.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
	3 2.8.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
	3 2.8.08	органолептические способы определения готовности
	3 2.8.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами
	3 2.8.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
	3 2.8.11	техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,

		кролика разнообразного ассортимента для подачи
3 2.8.12		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
3 2.8.13		методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
3 2.8.14		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
3 2.8.15		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
3 2.8.16		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос
3 2.8.17		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
3 2.8.18		правила, техника общения с потребителями

		З 2.8.19	базовый словарный запас на иностранном языке
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами		<b>Практический опыт/навыки:</b>
		Н 3.1.01	подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		Н 3.1.02	подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Н 3.1.03	подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		Н 3.1.04	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
			<b>Умения:</b>
		У 3.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 3.1.02	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 3.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования

		У 3.1.04	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
		У 3.1.05	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
		У 3.1.06	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты
		У 3.1.07	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования
		У 3.1.08	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
		У 3.1.09	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		У 3.1.10	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 3.1.11	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		У 3.1.12	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд,



			кулинарных изделий, закусок
У 3.1.13			оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов
У 3.1.14			осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями
У 3.1.15			обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
У 3.1.16			своевременно оформлять заявку на склад
			<b>Знания:</b>
З 3.1.01			требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
З 3.1.02			виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
З 3.1.03			организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
З 3.1.04			последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

		3 3.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		3 3.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		3 3.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		3 3.1.08	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		3 3.1.09	правила утилизации отходов
		3 3.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов
		3 3.1.11	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		3 3.1.12	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		3 3.1.13	условия, сроки, способы хранения холодных блюд,

			кулинарных изделий, закусок
		З 3.1.14	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
		З 3.1.15	правила оформления заявок на склад
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента		<b>Практический опыт/навыки:</b>
		Н 3.2.01	приготовление, хранение холодных соусов и заправок, их порционирование на раздаче
			<b>Умения:</b>
		У 3.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 3.2.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок
		У 3.2.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		У 3.2.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой
		У 3.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 3.2.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок
		У 3.2.07	выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок

		У 3.2.08	смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей
		У 3.2.09	смешивать и настаивать растительные масла с пряностями
		У 3.2.10	тереть хрен на терке и заливать кипятком
		У 3.2.11	растирать горчичный порошок с пряным отваром
		У 3.2.12	взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез
		У 3.2.13	пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного
		У 3.2.14	доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки
		У 3.2.15	готовить производные соуса майонез
		У 3.2.16	корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов
		У 3.2.17	выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок
		У 3.2.18	охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов
		У 3.2.19	рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты
		У 3.2.20	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса
		У 3.2.21	определять степень готовности соусов
		У 3.2.22	проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу
		У 3.2.23	порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по

			безопасности готовой продукции
		У 3.2.24	соблюдать выход соусов при порционировании
		У 3.2.25	выдерживать температуру подачи
		У 3.2.26	хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.2.27	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования
		У 3.2.28	творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
			<b>Знания:</b>
		З 3.2.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		З 3.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок
		З 3.2.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; –нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 3.2.04	ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; –методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок
		З 3.2.05	органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок
		З 3.2.06	ассортимент готовых холодных соусов

			промышленного производства, их назначение и использование
		З 3.2.07	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение
		З 3.2.08	температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок
		З 3.2.09	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации
		З 3.2.10	требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов
		З 3.2.11	техника порционирования, варианты подачи соусов
		З 3.2.12	методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами
		З 3.2.13	температура подачи соусов
		З 3.2.14	правила хранения готовых соусов
		З 3.2.15	требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента		<b>Практический опыт/навыки:</b>
		Н 3.3.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента
		Н 3.3.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске

		продукции с прилавка/раздачи
		<b>Умения:</b>
У 3.3.01		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У 3.3.02		организовывать их хранение в процессе приготовления салатов
У 3.3.03		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
У 3.3.04		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой
У 3.3.05		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У 3.3.06		использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента
У 3.3.07		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов
У 3.3.08		нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом
У 3.3.09		замачивать сушеную морскую капусту для набухания
У 3.3.10		нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты
У 3.3.11		выбирать, подготавливать салатные заправки на основе

			растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов
		У 3.3.12	прослаивать компоненты салата
		У 3.3.13	смешивать различные ингредиенты салатов
		У 3.3.14	заправлять салаты заправками
		У 3.3.15	доводить салаты до вкуса
		У 3.3.16	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У 3.3.17	соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов
		У 3.3.18	проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 3.3.19	порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		У 3.3.20	соблюдать выход при порционировании
		У 3.3.21	выдерживать температуру подачи салатов
		У 3.3.22	хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.3.23	рассчитывать стоимость
		У 3.3.24	владеть профессиональной терминологией
		У 3.3.25	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
			<b>Знания:</b>
		З 3.3.01	правила выбора основных продуктов и



			дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		3 3.3.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;
		3 3.3.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		3 3.3.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 3.3.05	методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
		3 3.3.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		3 3.3.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов
		3 3.3.08	органолептические способы определения готовности
		3 3.3.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат
		3 3.3.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		3 3.3.11	техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи
		3 3.3.12	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного

			ассортимента, в том числе региональных
		З 3.3.13	методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента
		З 3.3.14	правила хранения салатов разнообразного ассортимента
		З 3.3.15	требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента
		З 3.3.16	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос
		З 3.3.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		З 3.3.18	правила, техника общения с потребителями
		З 3.3.19	базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента		<b>Практический опыт/навыки:</b>
		Н 3.4.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		Н 3.4.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			<b>Умения:</b>
		У 3.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 3.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления

			бутербродов, холодных закусок
У 3.4.03			выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
У 3.4.04			взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой
У 3.4.05			осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У 3.4.06			использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
У 3.4.07			выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов
У 3.4.08			нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом
У 3.4.09			вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь
У 3.4.10			готовить квашеную капусту
У 3.4.11			мариновать овощи, репчатый лук, грибы
У 3.4.12			нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр
У 3.4.13			охлаждать готовые блюда из различных продуктов
У 3.4.14			фаршировать куриные и перепелиные яйца
У 3.4.15			фаршировать шляпки грибов

		У 3.4.16	подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без
		У 3.4.17	подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции
		У 3.4.18	вырезать украшения из овощей, грибов
		У 3.4.19	измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования
		У 3.4.20	доводить до вкуса
		У 3.4.21	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У 3.4.22	соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок
		У 3.4.23	проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 3.4.24	порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		У 3.4.25	соблюдать выход при порционировании
		У 3.4.26	выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок
		У 3.4.27	хранить бутерброды, холодные закуски
		У 3.4.28	с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.4.29	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на

			вынос, для транспортирования
		У 3.4.30	рассчитывать стоимость
		У 3.4.31	владеть профессиональной терминологией
		У 3.4.32	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок
			<b>Знания:</b>
		З 3.4.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		З 3.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		З 3.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 3.4.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 3.4.05	методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
		З 3.4.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		З 3.4.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок
		З 3.4.08	органолептические способы определения готовности
		З 3.4.09	ассортимент ароматических веществ, используемых при

			приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок
		3 3.4.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		3 3.4.11	техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи
		3 3.4.12	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		3 3.4.13	методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		3 3.4.14	правила хранения, требования к безопасности
		3 3.4.15	хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		3 3.4.16	правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток
		3 3.4.17	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос
		3 3.4.18	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		3 3.4.19	правила, техника общения с потребителями
		3 3.4.20	базовый словарный запас на иностранном языке

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		<b>Практический опыт/навыки:</b>
	Н 3.5.01	приготовление, творческое оформление и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	Н 3.5.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		<b>Умения:</b>
	У 3.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним
	У 3.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
	У 3.5.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
	У 3.5.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
	У 3.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
	У 3.5.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного

			водного сырья разнообразного ассортимента
У 3.5.07		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств	
У 3.5.08		охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности	
У 3.5.09		нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере	
У 3.5.10		замачивать желатин, готовить рыбное желе	
У 3.5.11		украшать и заливать рыбные продукты порциями	
У 3.5.12		вынимать рыбное желе из форм	
У 3.5.13		доводить до вкуса	
У 3.5.14		подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости	
У 3.5.15		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	
У 3.5.16		соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	
У 3.5.17		проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос	
У 3.5.18		порционировать, сервировать и оформлять	



			холодные блюда, кулинарные изделия, закуска из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		У 3.5.19	соблюдать выход при порционировании
		У 3.5.20	выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 3.5.21	хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуска из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		У 3.5.22	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		У 3.5.23	рассчитывать стоимость
		У 3.5.24	владеть профессиональной терминологией
		У 3.5.25	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
			<b>Знания:</b>
		З 3.5.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		З 3.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного

			водного сырья разнообразного ассортимента
		3 3.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		3 3.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 3.5.05	методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья
		3 3.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		3 3.5.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		3 3.5.08	органолептические способы определения готовности
		3 3.5.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами
		3 3.5.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		3 3.5.11	техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

			разнообразного ассортимента для подачи
		З 3.5.12	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		З 3.5.13	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		З 3.5.14	правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		З 3.5.15	требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		З 3.5.16	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос
		З 3.5.17	правила, техника общения с потребителями
		З 3.5.18	базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента		<b>Практический опыт/навыки:</b>
		Н 3.6.01	приготовление, творческое оформление и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

		Н 3.6.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			<b>Умения:</b>
		У 3.6.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним
		У 3.6.02	организовывать их хранение в процессе приготовления
		У 3.6.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		У 3.6.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
		У 3.6.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		У 3.6.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		У 3.6.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств

		У 3.6.08	охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности
		У 3.6.09	порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь
		У 3.6.10	снимать кожу с отварного языка
		У 3.6.11	нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере
		У 3.6.12	замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе
		У 3.6.13	украшать и заливать мясные продукты порциями
		У 3.6.14	вынимать готовое желе из форм
		У 3.6.15	доводить до вкуса
		У 3.6.16	подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости
		У 3.6.17	подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости
		У 3.6.18	соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		У 3.6.19	проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 3.6.20	порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального

			использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		У 3.6.21	соблюдать выход при порционировании
		У 3.6.22	выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		У 3.6.23	охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		У 3.6.24	хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.6.25	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		У 3.6.26	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		У 3.6.27	владеть профессиональной терминологией
		У 3.6.28	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
			<b>Знания:</b>
		З 3.6.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их

			сочетаемости, взаимозаменяемости
		3 3.6.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		3 3.6.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		3 3.6.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 3.6.05	методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
		3 3.6.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		3 3.6.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		3 3.6.08	органолептические способы определения готовности
		3 3.6.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами
		3 3.6.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей

		3 3.6.11	техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи
		3 3.6.12	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		3 3.6.13	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		3 3.6.14	правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		3 3.6.15	требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		3 3.6.16	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос
		3 3.6.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		3 3.6.18	правила, техника общения с потребителями
		3 3.6.19	базовый словарный запас на иностранном языке



приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		<b>Практический опыт/навыки:</b>
		Н 4.1.01	подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Н 4.1.02	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
			<b>Умения:</b>
		У 4.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 4.1.02	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 4.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования
		У 4.1.04	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
		У 4.1.05	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
У 4.1.06	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты		

		У 4.1.07	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования
		У 4.1.08	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
		У 4.1.09	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		У 4.1.10	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 4.1.11	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		У 4.1.12	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		У 4.1.13	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов
		У 4.1.14	осуществлять их выбор в соответствии с

			технологическими требованиями
		У 4.1.15	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 4.1.16	своевременно оформлять заявку на склад
			<b>Знания:</b>
		З 4.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		З 4.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		З 4.1.03	организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		З 4.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		З 4.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		З 4.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены

		З 4.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		З 4.1.08	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		З 4.1.09	правила утилизации отходов
		З 4.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов
		З 4.1.11	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		З 4.1.12	условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		З 4.1.13	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		З 4.1.14	правила оформления заявок на склад
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		<b>Практический опыт/навыки:</b>
		Н 4.2.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов
		Н 4.2.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске

			продукции с прилавка/раздачи
			<b>Умения:</b>
		У 4.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 4.2.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		У 4.2.03	выбирать, подготавливать ароматические вещества
		У 4.2.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой
		У 4.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 4.2.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		У 4.2.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы
		У 4.2.08	хранить, использовать готовые виды теста
		У 4.2.09	нарезать, измельчать, протирать вручную и

			механическим способом фрукты, ягоды
		У 4.2.10	варить фрукты в сахарном сиропо, воде, вине
		У 4.2.11	запекать фрукты
		У 4.2.12	взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки
		У 4.2.13	подготавливать желатин, агар-агар
		У 4.2.14	готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки
		У 4.2.15	смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства
		У 4.2.16	использовать и выпекать различные виды готового теста
		У 4.2.17	определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов
		У 4.2.18	доводить до вкуса
		У 4.2.19	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У 4.2.20	проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 4.2.21	порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		У 4.2.22	соблюдать выход при порционировании
		У 4.2.23	выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов

		У 4.2.24	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		У 4.2.25	хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции
		У 4.2.26	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		У 4.2.27	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		У 4.2.28	владеть профессиональной терминологией
		У 4.2.29	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
			<b>Знания:</b>
		З 4.2.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		З 4.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		З 4.2.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 4.2.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 4.2.05	методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их

			выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		3 4.2.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		3 4.2.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов
		3 4.2.08	органолептические способы определения готовности
		3 4.2.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		3 4.2.10	техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи
		3 4.2.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		3 4.2.12	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		3 4.2.13	требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		3 4.2.14	правила общения с потребителями
		3 4.2.15	базовый словарный запас на иностранном языке
		3 4.2.16	техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление,		<b>Практический опыт/навыки:</b>



творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Н 4.3.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов
	Н 4.3.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		<b>Умения:</b>
	У 4.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 4.3.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
	У 4.3.03	выбирать, подготавливать ароматические вещества
	У 4.3.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой
	У 4.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 4.3.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
У 4.3.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа	

			питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств
		У 4.3.08	готовить сладкие соусы
		У 4.3.09	хранить, использовать готовые виды теста
		У 4.3.10	нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды
		У 4.3.11	варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине
		У 4.3.12	запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках
		У 4.3.13	жарить фрукты основным способом и на гриле
		У 4.3.14	проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов
		У 4.3.15	взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки
		У 4.3.16	готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки
		У 4.3.17	смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства
		У 4.3.18	использовать и выпекать различные виды готового теста
		У 4.3.19	определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов
		У 4.3.20	доводить до вкуса
		У 4.3.21	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У 4.3.22	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в

			соответствии со способом приготовления
		У 4.3.23	проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 4.3.24	порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		У 4.3.25	соблюдать выход при порционировании
		У 4.3.26	выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов
		У 4.3.27	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		У 4.3.28	хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции
		У 4.3.29	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		У 4.3.30	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		У 4.3.31	владеть профессиональной терминологией
		У 4.3.32	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
			<b>Знания:</b>
		З 4.3.01	правила выбора основных продуктов и

			дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		3 4.3.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		3 4.3.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		3 4.3.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 4.3.05	методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		3 4.3.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		3 4.3.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов
		3 4.3.08	органолептические способы определения готовности
		3 4.3.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		3 4.3.10	техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи
		3 4.3.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных

		З 4.3.12	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		З 4.3.13	требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		З 4.3.14	базовый словарный запас на иностранном языке
		З 4.3.15	техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента		<b>Практический опыт/навыки:</b>
		Н 4.4.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков
		Н 4.4.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			<b>Умения:</b>
		У 4.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 4.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		У 4.4.03	выбирать, подготавливать ароматические вещества
		У 4.4.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой
		У 4.4.05	осуществлять взаимозаменяемость

			продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 4.4.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента
		У 4.4.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств
		У 4.4.08	отжимать сок из фруктов, овощей, ягод
		У 4.4.09	смешивать различные соки с другими ингредиентам
		У 4.4.10	проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами
		У 4.4.11	готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки
		У 4.4.12	готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства
		У 4.4.13	готовить лимонады
		У 4.4.14	готовить холодные алкогольные напитки
		У 4.4.15	готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде
		У 4.4.16	подготавливать пряности для напитков
		У 4.4.17	определять степень готовности напитков
		У 4.4.18	доводить их до вкуса
		У 4.4.19	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом

			приготовления, безопасно его использовать
		У 4.4.20	соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
		У 4.4.21	проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 4.4.22	порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		У 4.4.23	соблюдать выход при порционировании
		У 4.4.24	выдерживать температуру подачи холодных напитков
		У 4.4.25	хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции
		У 4.4.26	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		У 4.4.27	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		У 4.4.28	владеть профессиональной терминологией
		У 4.4.29	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
			<b>Знания:</b>
		З 4.4.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		З 4.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и

			дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента
		3 4.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		3 4.4.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 4.4.05	методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		3 4.4.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		3 4.4.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков
		3 4.4.08	органолептические способы определения готовности
		3 4.4.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		3 4.4.10	техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи
		3 4.4.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		3 4.4.12	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента
		3 4.4.13	требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента



		З 4.4.14	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос	
		З 4.4.15	правила, техника общения с потребителями	
		З 4.4.16	базовый словарный запас на иностранном языке	
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента			<b>Практический опыт/навыки:</b>
		Н 4.5.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков	
		Н 4.5.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	
				<b>Умения:</b>
		У 4.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов	
		У 4.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства	
		У 4.5.03	выбирать, подготавливать ароматические вещества	
		У 4.5.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой	
		У 4.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	
		У 4.5.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих	

			напитков разнообразного ассортимента
		У 4.5.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств
		У 4.5.08	заваривать чай
		У 4.5.09	варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины
		У 4.5.10	готовить кофе на песке
		У 4.5.11	обжаривать зерна кофе
		У 4.5.12	варить какао, горячий шоколад
		У 4.5.13	готовить горячие алкогольные напитки
		У 4.5.14	подготавливать пряности для напитков
		У 4.5.15	определять степень готовности напитков
		У 4.5.16	доводить их до вкуса
		У 4.5.17	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать
		У 4.5.18	соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
		У 4.5.19	проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 4.5.20	порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		У 4.5.21	соблюдать выход при порционировании
		У 4.5.22	выдерживать температуру подачи горячих напитков

		У 4.5.23	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		У 4.5.24	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		У 4.5.25	владеть профессиональной терминологией
		У 4.5.26	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
			<b>Знания:</b>
		З 4.5. 01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		З 4.5. 02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента
		З 4.5. 03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 4.5. 04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 4.5. 05	методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		З 4.5. 06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		З 4.5. 07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков
		З 4.5. 08	органолептические способы определения готовности
		З 4.5. 09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов

		З 4.5. 10	техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи
		З 4.5. 11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		З 4.5. 12	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента
		З 4.5. 13	требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента
		З 4.5. 14	правила расчета с потребителями
		З 4.5. 15	базовый словарный запас на иностранном языке
		З 4.5. 16	техника общения, ориентированная на потребителя
приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами		<b>Практический опыт/навыки:</b>
		Н 5.1.01	подготовка, уборка рабочего места кондитера, подготовка к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Н 5.1.02	подготовка пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечение их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
			<b>Умения:</b>
		У 5.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте

			оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 5.1.02	проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 5.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования
		У 5.1.04	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
		У 5.1.05	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
		У 5.1.06	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты
		У 5.1.07	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования
		У 5.1.08	обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков
		У 5.1.09	соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов
		У 5.1.10	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе

		У 5.1.11	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 5.1.12	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		У 5.1.13	выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
			<b>Знания:</b>
		З 5.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		З 5.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		З 5.1.03	организация работ в кондитерском цехе
		З 5.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		З 5.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления

			опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		3 5.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		3 5.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды
		3 5.1.08	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		3 5.1.09	правила утилизации отходов
		3 5.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		3 5.1.11	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		3 5.1.12	способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		3 5.1.13	условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

		З 5.1.14	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		З 5.1.15	правила оформления заявок на склад
		З 5.1.16	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		<b>Практический опыт/навыки:</b>
		Н 5.2.01	приготовление и подготовка к использованию, хранение отделочных полуфабрикатов
			<b>Умения:</b>
		У 5.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 5.2.02	организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		У 5.2.03	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок
		У 5.2.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой
	У 5.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,	



			особенностями заказа, сезонностью
		У 5.2.06	использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов
		У 5.2.07	хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки
		У 5.2.08	выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов
		У 5.2.09	готовить желе
		У 5.2.10	хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки
		У 5.2.11	нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения
		У 5.2.12	варить сахарный сироп для промочки изделий
		У 5.2.13	варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.)
		У 5.2.14	уваривать сахарный сироп для приготовления тиража
		У 5.2.15	готовить жженный сахар
		У 5.2.16	готовить посыпки;
		У 5.2.17	готовить помаду, глазури;
		У 5.2.18	готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 5.2.19	определять степень готовности отделочных полуфабрикатов

		У 5.2.20	доводить до вкуса, требуемой консистенции
		У 5.2.21	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У 5.2.22	проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения
		У 5.2.23	хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции
		У 5.2.24	организовывать хранение отделочных полуфабрикатов
			<b>Знания:</b>
		З 5.2.01	ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		З 5.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов
		З 5.2.03	виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства
		З 5.2.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов

		3 5.2.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 5.2.06	методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		3 5.2.07	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		3 5.2.08	ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов
		3 5.2.09	органолептические способы определения готовности
		3 5.2.10	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		3 5.2.11	условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства
		3 5.2.12	требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		<b>Практический опыт/навыки:</b>
		Н 5.3.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		Н 5.3.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			<b>Умения:</b>
		У 5.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и

			дополнительных ингредиентов
		У 5.3.02	организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		У 5.3.03	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества
		У 5.3.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой
		У 5.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		У 5.3.06	использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба
		У 5.3.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств
		У 5.3.08	подготавливать продукты
		У 5.3.09	замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования
		У 5.3.10	подготавливать начинки, фарши
		У 5.3.11	подготавливать отделочные полуфабрикаты
		У 5.3.12	прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с

			использованием механического оборудования
		У 5.3.13	проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба
		У 5.3.14	проводить оформление хлебобулочных изделий
		У 5.3.15	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У 5.3.16	проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 5.3.17	порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		У 5.3.18	соблюдать выход при порционировании
		У 5.3.19	выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции
		У 5.3.20	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба
		У 5.3.21	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями
		У 5.3.22	владеть профессиональной терминологией
		У 5.3.23	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба

			<b>Знания:</b>
		3 5.3.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		3 5.3.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		3 5.3.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		3 5.3.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 5.3.05	методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		3 5.3.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		3 5.3.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба
		3 5.3.08	органолептические способы определения готовности выпеченных изделий
		3 5.3.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		3 5.3.10	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		3 5.3.11	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров

			для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		3 5.3.12	методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		3 5.3.13	требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		3 5.3.14	правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		3 5.3.15	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос
		3 5.3.16	базовый словарный запас на иностранном языке
		3 5.3.17	техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		<b>Практический опыт/навыки:</b>
		Н 5.4.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		Н 5.4.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			<b>Умения:</b>
		У 5.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и

			дополнительных ингредиентов
		У 5.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		У 5.4.03	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества
		У 5.4.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой
		У 5.4.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		У 5.4.06	использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий
		У 5.4.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств
		У 5.4.08	подготавливать продукты
		У 5.4.09	готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования
		У 5.4.10	подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты
		У 5.4.11	проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий



		У 5.4.12	проводить оформление мучных кондитерских изделий
		У 5.4.13	выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У 5.4.14	проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 5.4.15	порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		У 5.4.16	соблюдать выход при порционировании
		У 5.4.17	выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции
		У 5.4.18	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий
		У 5.4.19	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями
		У 5.4.20	владеть профессиональной терминологией
		У 5.4.21	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий
			<b>Знания:</b>
		З 5.4.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их

			сочетаемости, взаимозаменяемости
		3 5.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		3 5.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		3 5.4.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 5.4.05	методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		3 5.4.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		3 5.4.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий
		3 5.4.08	органолептические способы определения готовности выпеченных изделий
		3 5.4.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		3 5.4.10	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		3 5.4.11	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных

		З 5.4.12	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		З 5.4.13	требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		З 5.4.14	правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		З 5.4.15	базовый словарный запас на иностранном языке
		З 5.4.16	техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		<b>Практический опыт/навыки:</b>
		Н 5.5.01	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		Н 5.5.02	приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Н 5.5.03	хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Н 5.5.04	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос
		Н 5.5.05	взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			<b>Умения:</b>
		У 5.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и

			дополнительных ингредиентов
		У 5.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		У 5.5.03	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества
		У 5.5.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой
		У 5.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		У 5.5.06	использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов
		У 5.5.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания
		У 5.5.08	подготавливать продукты
		У 5.5.09	готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования
		У 5.5.10	подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты
		У 5.5.11	проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката
		У 5.5.12	готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции

		У 5.5.13	выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У 5.5.14	проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 5.5.15	порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		У 5.5.16	соблюдать выход при порционировании
		У 5.5.17	выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции
		У 5.5.18	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов
		У 5.5.19	рассчитывать стоимость
		У 5.5.20	владеть профессиональной терминологией
		У 5.5.21	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
			<b>Знания:</b>
		З 5.5.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		З 5.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов

			разнообразного ассортимента
		3 5.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		3 5.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 5.5.05	методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания
		3 5.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		3 5.5.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов
		3 5.5.08	органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов
		3 5.5.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		3 5.5.10	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента
		3 5.5.11	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		3 5.5.12	методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента
		3 5.5.13	требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента
		3 5.5.14	правила маркирования упакованных пирожных и

			тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		З 5.5.15	правила, техника общения с потребителями
		З 5.5.16	базовый словарный запас на иностранном языке
<b>Освоение видов работ по профессии «Пекарь»</b>			
Приготовление теста	ПК 6.1 Производить приготовление теста		<b>Практический опыт/навыки:</b>
		Н.6.1.01	хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста
		Н.6.1.02	приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования
		Н.6.1.03	обслуживания оборудования для приготовления теста
			<b>Умения:</b>
		У 6.1.01	пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями
		У 6.1.02	взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье
		У 6.1.03	оценивать качество сырья по органолептическим показателям
		У 6.1.04	оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям
			<b>Знания:</b>
		З 6.1.01	характеристики сырья и требования к его качеству
		З 6.1.02	правила хранения сырья
		З 6.1.03	правила подготовки сырья к пуску в производство
		З 6.1.04	способы активации прессованных и сушеных дрожжей

		З 6.1.05	способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой
		З 6.1.06	способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста
		З 6.1.07	методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептов
Разделка теста	ПК 6.2 Производить деление теста, формовать изделия		<b>Практический опыт/навыки:</b>
		Н 6.2.01	деление теста вручную
		Н 6.2.02	формование полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную
		Н 6.2.03	ведение работ на тестоделительных машинах
		Н 6.2.04	ведение работ на машинах для формования тестовых заготовок
			<b>Умения:</b>
		У 6.2.01	делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму
		У 6.2.02	проводить предварительную (промежуточную) расстойку
		У 6.2.03	придавать окончательную форму тестовым заготовкам
		У 6.2.04	работать с полуфабрикатами из замороженного теста
		У 6.2.05	укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы
		У 6.2.06	смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов
		У 6.2.07	контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов
			<b>Знания:</b>



		З 6.2.01	устройства и принцип работы тесторазделочного оборудования
		З 6.2.02	ассортимент хлеба, хлебобулочных, изделий
		З 6.2.03	массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента
		З 6.2.04	порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы
		З 6.2.05	рецептуры приготовления смазки
		З 6.2.06	приемы отделки поверхности полуфабрикатов
		З 6.2.07	режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности
Приготовление теста	ПК 6.3 Контролировать и регулировать режим выпечки изделий, отделять поверхность готовых изделий		<b>Практический опыт/навыки:</b>
		Н 6.3.01	выпекания хлеба, хлебобулочных изделий
			<b>Умения:</b>
		У 6.3.01	определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке
		У 6.3.02	загружать полуфабрикаты в печь
		У 6.3.03	контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры
		У 6.3.04	определять готовность изделий при выпечке
		У 6.3.05	разгружать печь
		У 6.3.06	определять выход готовой продукции
		У 6.3.07	оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям
	<b>Знания:</b>		
	З 6.3.01	методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке	

		3 6.3.02	режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных изделий
		3 6.3.03	ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста
		3 6.3.04	приемы посадки полуфабрикатов в печь
		3 6.3.05	методы определения готовности изделий при выпечке
		3 6.3.06	правила техники безопасности при выборке готовой продукции

## РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 5.1.1. Учебный план по программе подготовки подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)

Индекс	Наименование	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах						Рекомендуемый семестр изучения
				Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Практики	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
<b>Обязательная часть образовательной программы</b>										
<b>Блок ООД</b>		<b>2200</b>	<b>864</b>	1150	<b>864</b>	<b>0</b>	<b>58</b>	<b>82</b>	<b>22</b>	1-8
ООД.01	Русский язык	123	24	90	24	0	0	4	5	1,2,3
ООД.02	Литература	173	30	141	30	0	0	2	0	1,2,3
ООД.03	Иностранный язык (профильные)	179	171	0	171	0	0	8	0	1,2,3,4
ООД.04	Математика	244	103	130	103	0	0	6	5	1,2,3
ООД.05	История	136	8	124	8	0	0	4	0	4,5
ООД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	72	37	35	37	0	0	0	0	1,2
ООД.07	Физика	114	42	66	42	0	0	0	0	1,2
ООД.08	Обществознание	127	22	93	22	0	0	6	6	4,5
ООД.09	География	74	28	44	28	0	0	2	0	1,2
ООД.10	Физическая культура	171	161	10	161	0	0	0	0	1,2,3
ООД.11	Информатика	122	90	114	24	0	0	8	0	2,3,4
ООД.12	Химия (профильная дисциплина)	186	60	111	60	0	0	9	6	1,2
ООД.13	Биология (профильная дисциплина)	92	20	70	20	0	0	2	0	1
ООД.14	Рисование и лепка	36	16	20	16	0	0	0	0	1
ООД.15	Экология	84	26	46	26	0	4	8	0	4,5
ООД.16	Эффективное поведение на рынке труда	46	10	42	10	0	0	4	0	8
ООД.17	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности	36	10	30	10	0	2	4	0	6

ООД. 18	Организация обслуживания предприятий общественного питания	77	20	68	20	0	4	5	0	7
ООД. 19	Арктическая кухня	64	10	56	10	0	4	4	0	5
	Индивидуальный проект	44								1,2,3,4
ПА	Промежуточная аттестация	<b>22</b>							22	
<b>ОПБ</b>	<b>Обязательный профессиональный блок</b>									
	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>524</b>	<b>224</b>	<b>207</b>	<b>224</b>	<b>0</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>6</b>	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	78	18	46	18	0	6	8	0	<b>1,2</b>
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	74	28	40	28	0	2	4	0	3
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	47	16	27	16	0	2	2	0	4
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	45	10	30	10	0	3	2	0	6
ОП.05	Основы калькуляции и учета	83	28	40	28	0	4	5	6	7,8
ОП.06	Охрана труда	70	18	44	18	0	4	4	0	2
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	40	34	0	34	0	2	4	0	7,8
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	36	16	18	16	0	2	0	0	6
ОП.09	Физическая культура	60	56	0	56	0	4	0	0	6,7,8
	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>3108</b>	<b>2492</b>							
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>530</b>	<b>432</b>	<b>90</b>	<b>72</b>	<b>180</b>	<b>16</b>	<b>10</b>	<b>18</b>	<b>2,3,4</b>
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	102	56	40	40	0	10	6	6	<b>2</b>
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	98	52	50	32	0	6	4	6	3,4
УП.01	Учебная практика	144	144	0	0	144	0	0	0	4
ПП.01	Производственная практика	180	180	0	0	180	0	0	0	4
	Экзамен по модулю	6							6	4

<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>644</b>	<b>530</b>	<b>128</b>	<b>80</b>	<b>396</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	<b>18</b>	<b>3,4,5</b>
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	62	36	28	18	0	4	6	6	3,4
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	180	98	100	62	0	6	6	6	4,5
УП.02	Учебная практика	144	144	0	0	144	0	0	0	4
ПП.02	Производственная практика	252	252	0	0	252	0	0	0	5
	Экзамен по модулю	6							6	5
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>507</b>	<b>414</b>	<b>105</b>	<b>80</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>18</b>	<b>5,6</b>
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	87	52	43	30	0	4	4	6	5,6
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	126	74	62	50	0	4	4	6	5,6
УП.03	Учебная практика	108	108	0	0	108	0	0	0	6
ПП.03	Производственная практика	180	180	0	0	180	0	0	0	6
	Экзамен по модулю	6							6	6
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>498</b>	<b>422</b>	<b>108</b>	<b>68</b>	<b>288</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	<b>6,7</b>
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	75	52	48	20	0	4	3	6	6

МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	129	82	60	48	0	8	7	6	6,7
УП.04	Учебная практика	108	108	0	0	108	0	0	0	7
ПП.04	Производственная практика	180	180	0	0	180	0	0	0	7
	Экзамен по модулю	6							6	7
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>503</b>	<b>376</b>	<b>113</b>	<b>90</b>	<b>288</b>	<b>14</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	<b>7,8</b>
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	84	44	38	30	0	4	6	6	7
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	161	80	75	60	0	10	10	6	7,8
УП.05	Учебная практика	72	72	0	0	72	0	0	0	7
ПП.05	Производственная практика	180	180	0	0	180	0	0	0	7
	Экзамен по модулю	6							6	8
<b>ДПБ</b>	<b>Дополнительный профессиональный блок ООО «Панна», МАУ «КШП»</b>									
	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>36</b>	<b>26</b>	<b>6</b>	<b>26</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>8</b>
ОП.10	Цифровые технологии в профессиональной деятельности	<b>36</b>	<b>26</b>	<b>6</b>	<b>26</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>8</b>
	<b>Профессиональный цикл</b>									
<b>ПМ.06</b>	<b>Выполнение работ по профессии «Пекарь»</b>	<b>390</b>	<b>292</b>	<b>67</b>	<b>44</b>	<b>252</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>8</b>
МДК 06.01	Технология приготовления, формование и выпечка хлебобулочных изделий	80	40	38	28	0	4	4	6	8
УП.06	Учебная практика	108	108	0	0	108	0	0	0	8
ПП.06	Производственная практика	144	144	0	0	144	0	0	0	8
	Экзамен по модулю	6							6	7
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация<sup>1</sup></b>	<b>72</b>								

<sup>1</sup> Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена

<b>Итого:</b>	<b>5904</b>								
---------------	-------------	--	--	--	--	--	--	--	--

5.2. Примерный план обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ/ МДК		Н/ПО, У, З, Уо, Зо	Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка <sup>2</sup>	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Название					
1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов	ПМ 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Уо 01.01 – Уо 01.09; Зо 01.01 – Зо 01.06; Уо 02.01 – Уо 02.07; Зо 02.01 – Зо 02.03; Уо 03.01 – Уо 03.03; Зо 03.01 – Зо 03.03; Уо 04.01 – Уо 04.02; Зо 04.01 – Зо 04.02; Уо 05.01 – Уо 05.02; Зо 05.01 – Зо 05.02; Уо 06.01 – Уо 06.02; Зо 06.01 – Зо 06.03; Уо 07.01 – Уо 07.02; Зо 07.01 – Зо 07.03; Уо 08.01 – Уо 08.03; Зо 08.01 – Зо 08.04;	180	4	МАУ «КШП» г. Оленегорска	Е.В.Кузнецова

<sup>2</sup> Оснащение указано в п. 6.1.2.5



				Уо 09.01 – Уо 09.02; Зо 09.01 – Зо 09.02 Уо 10.01 – Уо 10.05; Зо 10.01 – Зо 10.05; Уо 11.01 – Уо 11.07; Зо 11.01 – Зо 11.05; ПК 1.1. – ПК 1.4 Н 1.1.01; У 1.1.01 – У 1.1.22 З 1.1.01 – З 1.1.20 Н 1.2.01 – Н 1.2.02 У 1.2.01 – У 1.2.09 З 1.2.01 – З 1.2.09 Н 1.3.01 – Н 1.3.03 У 1.3.01 – У 1.3.12 З 1.3.01 – З 1.3.09 Н 1.4.01 – Н 1.4.03 У 1.4.01 – У 1.4.08 З 1.4.01 – З 1.4.09				
2	Приготовление, оформление и подготовка к	ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к	Уо 01.01 – Уо 01.09; Зо 01.01 - Зо 01.06;	252	5	МАУ «КШП» г. Оленегорска	Е.В.Кузнецова

	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Уо 02.01 – Уо 02.07; Зо 02.01 – Зо 02.03; Уо 03.01 – Уо 03.03; Зо 03.01 – Зо 03.03; Уо 04.01 – Уо 04.02; Зо 04.01 – Зо 04.02; Уо 05.01 – Уо 05.02; Зо 05.01 – Зо 05.02; Уо 06.01 – Уо 06.02; Зо 06.01 – Зо 06.03; Уо 07.01 – Уо 07.02; Зо 07.01 – Зо 07.03; Уо 08.01 – Уо 08.03; Зо 08.01 – Зо 08.04; Уо 09.01 – Уо 09.02; Зо 09.01 – Зо 09.02 Уо 10.01 – Уо 10.05; Зо 10.01 – Зо 10.05; Уо 11.01 – Уо 11.07; Зо 11.01 – Зо 11.05				
--	--	--	--	--	--	--	--	--

				ПК 2.1 – ПК 2.8 Н 2.1.01 – Н 2.1.02 У 2.1.01 – У 2.1.13 З 2.1.01 – З 2.1.17 Н 2.2.01; У 2.2.01 – У 2.2.11; З 2.2.01 – З 2.2.12; Н 2.3.01 – Н 2.3.02; У 2.3.01 – У 2.3.19; З 2.3.01 – З 2.3.13; Н 2.4.01; У 2.4.01 – У 2.4.19; З 2.4.01 – З 2.4.19; Н 2.5.01 – Н 2.5.02; У 2.5.01 – У 2.5.24 З 2.5.01 – З 2.5.25 Н 2.6.01 – Н 2.6.03; У 2.6.01 – У 2.6.21 З 2.6.01 – З 2.6.18; Н 2.7.01 – Н 2.7.02; У 2.7.01 – У 2.7.20; З 2.7.01 –				
--	--	--	--	--	--	--	--	--

				З 2.7.21 Н 2.8.01 – Н 2.8.02 У 2.8.01 – У 2.8.20; З 2.8.01 – З 2.8.19				
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок)	ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Уо 01.01 – Уо 01.09; Зо 01.01 - Зо 01.06; Уо 02.01 – Уо 02.07; Зо 02.01 – Зо 02.03; Уо 03.01 – Уо 03.03; Зо 03.01 – Зо 03.03; Уо 04.01 – Уо 04.02; Зо 04.01 – Зо 04.02; Уо 05.01 – Уо 05.02; Зо 05.01 – Зо 05.02; Уо 06.01 – Уо 06.02; Зо 06.01 – Зо 06.03; Уо 07.01 – Уо 07.02; Зо 07.01 – Зо 07.03; Уо 08.01 – Уо 08.03; Зо 08.01 – Зо 08.04; Уо 09.01 – Уо 09.02;	180	6	МАУ «КШП» г. Оленегорска	Е.В.Кузнецова

				3o 09.01 – 3o 09.02 Yo 10.01 – Yo 10.05; 3o 10.01 – 3o 10.05; Yo 11.01 – Yo 11.07; 3o 11.01 – 3o 11.05 ПК 3.1 – ПК 3.6 H 3.1.01 – H 3.1.04 Y 3.1.01 – Y 3.1.16 3 3.1.01 – 3 3.1.15 H 3.2.01; Y 3.2.01 – Y 3.2.28 3 3.2.01 – 3 3.2.15 H 3.3.01 – H 3.3.02 Y 3.3.01 – Y 3.3.25 3 3.3.01 – 3 3.3.19 H 3.4.01 – H 3.4.02 Y 3.4.01 – Y 3.4.32 3 3.4.01 – 3 3.4.20 H 3.5.01 – H 3.5.25 Y 3.5.01 – Y 3.5.25 3 3.5.01 – 3 3.5.18			
--	--	--	--	--	--	--	--

				Н 3.6.01 – Н 3.6.02 У 3.6.01 – У 3.6.28 З 3.6.01 – З 3.6.19				
4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Уо 01.01 – Уо 01.09; Зо 01.01 - Зо 01.06; Уо 02.01 – Уо 02.07; Зо 02.01 – Зо 02.03; Уо 03.01 – Уо 03.03; Зо 03.01 – Зо 03.03; Уо 04.01 – Уо 04.02; Зо 04.01 – Зо 04.02; Уо 05.01 – Уо 05.02; Зо 05.01 – Зо 05.02; Уо 06.01 – Уо 06.02; Зо 06.01 – Зо 06.03; Уо 07.01 – Уо 07.02; Зо 07.01 – Зо 07.03; Уо 08.01 – Уо 08.03; Зо 08.01 – Зо 08.04; Уо 09.01 – Уо 09.02; Зо 09.01 –	180	7	МАУ «КШП» г. Оленегорска	Е.В.Кузнецова

				3o 09.02 Yo 10.01 – Yo 10.05; 3o 10.01 – 3o 10.05; Yo 11.01 – Yo 11.07; 3o 11.01 – 3o 11.05 ПК 4.1 – ПК 4.5 H 4.1.01 – H 4.1.02 Y 4.1.01 – Y 4.1.16 3 4.1.01 – 3 4.1.14 H 4.2.01 – H 4.2.02 Y 4.2.01 – Y 4.2.29 3 4.2.01 – 3 4.2.16 H 4.3.01 – H 4.3.02 Y 4.3.01 – Y 4.3.32 3 4.3.01 – 3 4.3.15 H 4.4.01 – H 4.4.02 Y 4.4.01 – Y 4.4.29 3 4.4.01 – 3 4.4.16 H 4.5.01 – H 4.5.02 Y 4.5.01 – Y 4.5.26 3 4.5.01 – 3 4.5.16				
--	--	--	--	---	--	--	--	--

5	Приготовление, оформление и подготовка реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий к	ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента к	Уо 01.01 – Уо 01.09; Зо 01.01 - Зо 01.06; Уо 02.01 – Уо 02.07; Зо 02.01 – Зо 02.03; Уо 03.01 – Уо 03.03; Зо 03.01 – Зо 03.03; Уо 04.01 – Уо 04.02; Зо 04.01 – Зо 04.02; Уо 05.01 – Уо 05.02; Зо 05.01 – Зо 05.02; Уо 06.01 – Уо 06.02; Зо 06.01 – Зо 06.03; Уо 07.01 – Уо 07.02; Зо 07.01 – Зо 07.03; Уо 08.01 – Уо 08.03; Зо 08.01 – Зо 08.04; Уо 09.01 – Уо 09.02; Зо 09.01 – Зо 09.02 Уо 10.01 – Уо 10.05; Зо 10.01 – Зо 10.05;	180	8	МАУ «КШП» г. Оленегорска	Е.В.Кузнецова
---	--	-------	--	---	-----	---	-----------------------------	---------------



				Уо 11.01 – Уо 11.07; Зо 11.01 – Зо 11.05 ПК 5.1 – ПК 5.5 Н 5.1.01 – Н 5.1.02 У 5.1.01 – У 5.1.13 З 5.1.01 – З 5.1.16 Н 5.2.01 У 5.2.01 – У 5.2.24 З 5.2.01 – З 5.2.12 Н 5.3.01 – Н 5.3.02 У 5.3.01 – У 5.3.23 З 5.3.01 – З 5.3.17 Н 5.4.01 – Н 5.4.02 У 5.4.01 – У 5.4.21 З 5.4.01 – З 5.4.16 Н 5.5.01 – Н 5.5.05 У 5.5.01 – У 5.5.21 З 5.5.01 – З 5.5.16				
6	Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий	ПМ 06	Выполнение работ по профессии «Пекарь»	Уо 01.01 – Уо 01.09; Зо 01.01 - Зо 01.06; Уо 02.01 – Уо 02.07;	144	8	МАУ «КШП» г. Оленегорска	Е.В.Кузнецова

				3o 02.01 – 3o 02.03; Yo 04.01 – Yo 04.02; 3o 04.01 – 3o 04.02; Yo 06.01 – Yo 06.02; 3o 06.01 – 3o 06.03; Yo 07.01 – Yo 07.02; 3o 07.01 – 3o 07.03; Yo 09.01 – Yo 09.02; 3o 09.01 – 3o 09.02 ПК 6.1. H 6.1.01 – H 6.1.03 Y 6.1.01 – Y 6.1.04; 3 6.1.01 – 3 6.1.07; ПК 6.2. H 6.2.01 – H 6.2.04; Y 6.2.02 – Y 6.2.07; 3 6.2.01 – 3 6.2.07; ПК 6.3. H 6.3.01; Y 6.3.01 – Y 6.3.07; 3 6.3.01 – 3 6.3.06				
--	--	--	--	--	--	--	--	--

### 5.3. Примерный календарный учебный график

#### 5.3.1. По программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

##### 1 курс

Индекс	Компоненты программы	СЕНТЯБРЬ		ОКТАБРЬ				НОЯБРЬ				ДЕКАБРЬ				ЯНВАРЬ				ФЕВРАЛЬ				МАРТ				АПРЕЛЬ				МАЙ				ИЮНЬ				Всего часов									
		ДАТЫ																																															
		1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-14	18-24		25-31	1-7	8-14	15-21	22-28				
Порядковые номера недель учебного года																																																	
ООД	Блок ООД	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	X				
ООД.01	Русский язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	82	
ООД.02	Литература	2	4	3	4	4	2	4	4	2	3	3	3	2	3	3	3	3	К	К	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	112
ООД.03	Иностранный язык	4	4	4	2	4	3	3	3	2	3	3	3	2	3	2	4	4	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1							92	
ООД.04	Математика	6	6	6	6	6	6	4	4	6	4	6	4	4	6	6	6	6	К	К	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	6	4	4	176		
ООД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2		К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2					72		
ООД.07	Физика	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	К	К	2	4	2	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	114			
ООД.09	География	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	К	К			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	74		
ООД.10	Физическая культура	2	4	3	4	2	3	3	3	4	3	3	2	4	2	3	3	3	К	К	4	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	2	4	4	5	120		
ООД.11	Информатика																		К	К		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2			46			
ООД.12	Химия (профильный)	2	2	4	4	4	2	4	2		3	4	4	4	4	4	2	4	К	К	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	4	6	4	2	6	6	6	4	6	4	7	6	184		
ООД.13	Биология (профильный)	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	4	6	6	4	4	4	4	К	К																											92		
ООД.14	Рисование и лепка	4	2	2	2		2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	К	К																											36		
	Индивидуальный проект											2	2	2	2	2	2	2	К	К																					2	2	2	2	2	2	24		
	Общепрофессиональный цикл																		К	К																											X		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены						4	2	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	78		
ОП.06	Охрана труда																		К	К	4	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	2	2	4	4	4	4	4	6	70		
	Профессиональный цикл																		К	К																													
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента																		К	К																											X		
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов																		К	К	6	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	6	4	4	4	4	2	2	2	6	6	4	6	6	102		
	Всего час. в неделю учебных занятий	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	X		

##### 2 курс















## 5.4. Примерная рабочая программа воспитания

### 5.4.1. Цель и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

### 5.4.2. Примерная рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

## 5.5. Примерный календарный план воспитательной работы

Примерный календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

## **РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы**

6.1.1. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной и воспитательной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования стандартов.

#### **Перечень специальных помещений**

##### **Кабинеты:**

Социально-экономических дисциплин;  
Иностранного языка;  
Химии/ Биологии;  
Математики;  
Русского языка/ Литературы;  
Географии;  
Физики / Астрономии;  
Общеобразовательных дисциплин;  
Кабинет информационного обеспечения профессиональной деятельности;  
Технологии кулинарного и кондитерского производства  
Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;  
Безопасности жизнедеятельности;  
Технического оснащения и организации рабочего места.

##### **Лаборатории:**

Учебная кухня ресторана;  
Учебный кондитерский цех.

##### **Спортивный комплекс:**

Спортивный зал.

##### **Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет;  
Актовый зал.

6.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

## 6.1.2.1. Оснащение кабинетов

## Кабинет «Социально-экономических дисциплин»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам, СанПиН из расчета не менее 25 чел.
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер, колонки)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	Из расчета на каждую группу курса
2	Комплекты индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	Из расчета не менее 25 чел.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Комплект демонстрационного оборудования	Из расчета на каждую группу курса

## Кабинет «Иностранного языка»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам, СанПиН из расчета не менее 25 чел.
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер, колонки)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	Из расчета на каждую группу курса
2	Комплекты индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	Из расчета не менее 25 чел.
<b>Дополнительное оборудование</b>		

1	Комплект демонстрационного оборудования	Из расчета на каждую группу курса
2	Тренировочные комплексы	

Кабинет «Химии/Биологии»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам, СанПиН из расчета не менее 25 чел.
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер, колонки)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	Из расчета на каждую группу курса
2	Комплекты индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	Из расчета не менее 25 чел.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Комплект демонстрационного оборудования	Из расчета на каждую группу курса
2	Тренировочные комплексы	

Кабинет «Математики»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам, СанПиН из расчета не менее 25 чел.
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер, колонки)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		

1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	Из расчета на каждую группу курса
2	Комплекты индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	Из расчета не менее 25 чел.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Комплект демонстрационного оборудования	Из расчета на каждую группу курса
2	Тренировочные комплексы	

Кабинет «Русского языка/ Литературы»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам, СанПиН из расчета не менее 25 чел.
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер, колонки)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	Из расчета на каждую группу курса
2	Комплекты индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	Из расчета не менее 25 чел.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Комплект демонстрационного оборудования	Из расчета на каждую группу курса
2	Тренировочные комплексы	

Кабинет «Географии»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам, СанПиН из расчета не менее 25 чел.
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер, колонки)	Оснащено лицензионным программным обеспечением

2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	Из расчета на каждую группу курса
2	Комплекты индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	Из расчета не менее 25 чел.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Комплект демонстрационного оборудования	Из расчета на каждую группу курса
2	Тренировочные комплексы	

Кабинет «Физики / Астрономии»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам, СанПиН из расчета не менее 25 чел.
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер, колонки)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	Из расчета на каждую группу курса
2	Комплекты индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	Из расчета не менее 25 чел.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Комплект демонстрационного оборудования	Из расчета на каждую группу курса
2	Тренировочные комплексы	

Кабинет «Общеобразовательных дисциплин»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам, СанПиН из расчета не менее 25 чел.
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>II Технические средства</b>		

<b>Основное оборудование</b>		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер, колонки)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	Из расчета на каждую группу курса
2	Комплекты индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	Из расчета не менее 25 чел.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Комплект демонстрационного оборудования	Из расчета на каждую группу курса
2	Тренировочные комплексы	

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам, СанПиН из расчета не менее 25 чел.
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер, колонки)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	Из расчета на каждую группу курса
2	Комплекты индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	Из расчета не менее 25 чел.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Комплект демонстрационного оборудования	Из расчета на каждую группу курса
2	Тренировочные комплексы	
3	Набор плакатов	
4	Набор муляжей мучных кондитерских изделий, хлебов, хлебобулочных изделий	

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		



<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам, СанПиН из расчета не менее 25 чел.
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер, колонки)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска ДА - 32	Соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	Из расчета на каждую группу курса
2	Комплекты индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	Из расчета не менее 25 чел.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Комплект демонстрационного оборудования	Из расчета на каждую группу курса
2	Тренировочные комплексы	
3	Набор плакатов	

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам, СанПиН из расчета не менее 25 чел.
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер, колонки)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	Из расчета на каждую группу курса

2	Комплекты индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	Из расчета не менее 25 чел.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Комплект демонстрационного оборудования	Из расчета на каждую группу курса
2	Тренировочные комплексы	
3	Набор плакатов	

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам, СанПиН из расчета не менее 25 чел.
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер, колонки)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска ДА - 32	Соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Плиты электрические	Технический паспорт
2	Печь конвекционная	Технический паспорт
3	Холодильник	Технический паспорт
4	Слайсер	Технический паспорт
5	Фритюрница	Технический паспорт
6	Кухонный комбайн	Технический паспорт
7	Миксер	Технический паспорт
8	Вакуум-упаковочная машина	Технический паспорт
9	Кухонный инвентарь для приготовления первых, вторых блюд, напитков и кондитерских изделий	
<b>IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплект учебно-методической документации	

6.1.2.2. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы.

Кабинет «Библиотека».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Основное оборудование</b>		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам, СанПиН
2	Рабочее место библиотекаря	Соответствует ГОСТам, СанПиН

3	Открытые книжные стеллажи	Соответствует ГОСТам, СанПиН
4	Информационные стенды	Соответствует ГОСТам, СанПиН
5	Библиотечная кафедра	Соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	АРМ студента	Оснащено лицензионным программным обеспечением. Имеется возможность подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и в электронную информационную среду образовательной организации
2	АРМ библиотекаря	Оснащено лицензионным программным обеспечением. Имеется возможность подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и в электронную информационную среду образовательной организации
3	Электронная библиотечная система ВООК.ru	Лицензионный договор с ООО «КноРус медиа»
4	Образовательная платформа ЮРАЙТ	Лицензионный договор с ООО «Электронное издательство Юрайт»

Кабинет «Актовый зал».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Основное оборудование</b>		
1	Мебель	Соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Автоматизированное рабочее место	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Акустическая аппаратура	
3	Световое и мультимедийное оборудование	

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам, СанПиН из расчета не менее 25 чел.
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер, колонки)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска ДА - 32	Соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	весы аналитические ВЛ-224 В	Технический паспорт
2	Термостат ТВ-80-1	Технический паспорт
3	Стерилизатор ГП-10 МО	Технический паспорт
4	Микроскоп Биомед 4 (с ФКУ)	Технический паспорт
5	Стерилизатор ГК-10	Технический паспорт
6	Холодильник DAEWOO FR-091A	Технический паспорт
<b>IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплект учебно-методической документации	

Лаборатория «Товароведения продовольственных товаров».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам, СанПиН из расчета не менее 25 чел.
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер, колонки)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска ДА - 32	Соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплект учебно-методической документации	

Лаборатория «Учебный кулинарный цех».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
---	---------------------------	----------------------

<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам, СанПиН из расчета не менее 25 чел.
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер, колонки)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	плиты электрическая ЭП-4ЖШ	Технический паспорт
2	мармит для вторых блюд ПМЭС-70КМ60	Технический паспорт
3	холодильный прилавок «Ариэль»	Технический паспорт
4	мясорубки МИМ-300 «Торгмаш»	Технический паспорт
5	овощерезка CL 30BISTRO	Технический паспорт
6	"Robot Coupe", слайсер HBS-220JS Gastrotor 220	Технический паспорт
7	кофе машина Saeco Talea Ring	Технический паспорт
8	водонагреватель (кипятильник) ЭКГ-100	Технический паспорт
9	весы настольные электронные	Технический паспорт
10	холодильные шкафы "Полаир" ШХ-7 (СМ 107-G)	Технический паспорт
11	посудомоечная машина купольного типа МПУ-7М	Технический паспорт
<b>IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплект учебно-методической документации	

Лаборатория «Учебный кондитерский цех».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам, СанПиН из расчета не менее 25 чел.
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер, колонки)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	плиты электрическая ЭП-4ЖШ	Технический паспорт

2	тестомесильная машина	Технический паспорт
3	холодильный прилавок «Ариэль»	Технический паспорт
4	водонагреватель (кипятильник) ЭКГ-100	Технический паспорт
5	весы настольные электронные	Технический паспорт
6	холодильные шкафы "Полаир" ШХ-7 (СМ 107-Г)	Технический паспорт
7	посудомоечная машина купольного типа МПУ-7М	Технический паспорт
8	миксер	Технический паспорт
9	кондитерский инвентарь	
<b>IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплект учебно-методической документации	

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплект столов	Соответствует ГОСТам, СанПиН
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1		
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Пароконвектомат	Габаритные размеры: 932x926x824 мм. Тип парообразования : инжектор. Вместимость: 7 уровней GN 1 /1. Размер габаритности GNI/1 : 530x325 мм. Режим конвекции (до 275 С)
2	Весы настольные электронные (профессиональные)	Напряжение (В):220 Материал' платформы: пластик Температурный режим: от -10 до 40 С
3	Плита индукционная настольная двухконфорочная	Тип управления - электронный; 13 уровней мощности. Таймер - 0 до 120 минут. Мощность одной конфорки - 3,5 кВт. Температурный диапазон от +60 до +280 С. Напряжение 220 В.
4	Плита индукционная настольная одноконфорочная	Тип управления - сенсорный; 10 температурных режимов; Мощность:2,0 кВт. Напряжение:220 В. Управление: электронная панель управления, LED-дисплей, 10 температурных режимов
5	Планетарный миксер	Тип – настольная Установочная мощность - 0,65 кВт; напряжение - 220 В; материал корпуса - цинкованный сплав с хромированным покрытием; ёмкость

		чаши, 4,5 л; тип рабочей головки - откидная; количество скоростей двигателя - 6; наличие комплекта металлических насадок три: крюк для теста, венчик, прутковый, битер.
6	Шкаф холодильный	Диапазон температур от 0 до +7 С Напряжение 220 В,
7	Погружной блендер ручной погружной	блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) 0,5 л + стакан 0,6 л. Мощность от 1200 Вт. Количество скоростей - 5.
8	Соковыжималка	центрифужного типа мощность 850 Вт. Количество скоростных режимов: 2; Диаметр загрузочной горловины, мм: 65; Возможность загрузки целых овощей и фруктов: Да; Материал фильтра: 0Нержавеющая сталь; Резервуар для ока, мл: 350; Пеносепаратор.
9	Мясорубка	Производительность 3 кг/мин, но не менее 45 кг/час. Максимальная мощность в Вт: 1800.Количество перфорированных дисков для фарша: 3.. Количество насадок: 2. Система реверса.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Кухонный, кондитерский инвентарь для приготовления и сервировки блюд	

#### 6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и (или) в организациях общественного питания и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 43.01.09 Повар, кондитер.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Наименование рабочего места, участка «Пекарской цех»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Весовое оборудование	Технический паспорт оборудования
2	Холодильный стол	Технический паспорт оборудования
3	Холодильный шкаф	Технический паспорт оборудования
4	Пароконвектомат	Технический паспорт оборудования
5	Плита электрическая	Технический паспорт оборудования
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1		
<b>IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Технологические карты	
2	Технико-технологические карты	

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Обучающимся должен быть обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

6.2.3. Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.



№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1	Microsoft Office		
2	Adobe Acrobat		
3	nanoCAD		
4	Archicad		
5	КОМПАС-3D Учебная версия		
6	Renga MEP		
7	Structure		
8	КонсультантПлюс		

### 6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих, служащих путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

6.3.2. Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные модули, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой профессии/специальности.

#### 6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

- может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки должна быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, междисциплинарные модули, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем), осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена, в том числе на рабочем месте работодателя (профильной организации).

#### 6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы (приложение 4).

6.4.2. Рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы образовательная организация разрабатывает и утверждает самостоятельно с учетом примерных рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

6.4.3. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы имеют право принимать участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и (или) их объединений (при их наличии).

#### 6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. 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 43.01.09 Повар, кондитер, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать 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 организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО, 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, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

#### 6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы.

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы 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».

### **РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего, служащего: Повар, кондитер.

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

7.4. Содержание ГИА включает структуру оценочных материалов, комплекс требований и рекомендаций для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня,

**Раздел 8. Разработчики основной профессиональной образовательной программы**

**Группа разработчиков**

ФИО	Организация, должность
Машнина Ирина Ромуальдовна	ГАПОУ МО «ОГПК», зам. директора по учебной работе
Корзина Екатерина Анатольевна	ГАПОУ МО «ОГПК», зам. директора по учебной работе
Орехова Любовь Викторовна	ГАПОУ МО «ОГПК», начальник отдела по воспитательной и социальной работе
Колесникова Надежда Павловна	ГАПОУ МО «ОГПК», преподаватель
Козлова Тамара Тихоновна	ГАПОУ МО «ОГПК», преподаватель
Манцерова Валентина Анатольевна	ГАПОУ МО «ОГПК», преподаватель

**Руководители группы:**

ФИО	Организация, должность
Машнина Ирина Ромуальдовна	ГАПОУ МО «ОГПК», зам. директора по учебной работе
Корзина Екатерина Анатольевна	ГАПОУ МО «ОГПК», зам. директора по учебной работе

**Приложение 1**  
к ОПОП-П по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

**Матрица компетенций выпускника**

43.01.09 Повар, кондитер

**2023 г.**

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		Виды деятельности в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер				
		Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПС 33.011 Повар		1	2	3	4	5
<b>ОТФ А</b> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 3.1	ПК 4.1	
	ТФ А/02.3	ПК 1.2	ПК 2.2	ПК 3.2	ПК 4.2	
		ПК 1.3	ПК 2.3	ПК 3.3	ПК 4.3	
		ПК 1.4	ПК 2.4	ПК 3.4	ПК 4.4	
			ПК 2.5	ПК 3.5	ПК 4.5	
			ПК 2.6	ПК 3.6		
			ПК 2.7			
			ПК 2.8			
<b>ОТФ В</b> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 3.1	ПК 4.1	
	ТФ В/02.4	ПК 1.2	ПК 2.2	ПК 3.2	ПК 4.2	
		ПК 1.3	ПК 2.3	ПК 3.3	ПК 4.3	
		ПК 1.4	ПК 2.4	ПК 3.4	ПК 4.4	
			ПК 2.5	ПК 3.5	ПК 4.5	
			ПК 2.6	ПК 3.6		
			ПК 2.7			
			ПК 2.8			
<b>ПС 33.010 Кондитер</b>						

<b>ОТФ А</b> Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/01.3					ПК 5.1
	ТФ А/02.3					ПК 5.2
						ПК 5.3
						ПК 5.4
						ПК 5.5
<b>ОТФ В</b> Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.4					ПК 5.1
	ТФ В/02.4					ПК 5.2
						ПК 5.3
						ПК 5.4
						ПК 5.5

**Обозначения:** ПС – профессиональный стандарт; ОТФ – обобщенная трудовая функция; ТФ – трудовая функция

## **Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей**

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

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**Обязательный профессиональный блок**

2023 г.



## ***СОДЕРЖАНИЕ***

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>191</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>198</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>213</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>216</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

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

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

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

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 1.1.01	подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Н 1.2.01	обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбноговодного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	Н 1.2.02	хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	Н 1.3.01	приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	Н 1.3.02	порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов
	Н 1.3.03	ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
	Н 1.4.01	приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	Н 1.4.02	порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов
	Н 1.4.03	ведения расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
Уметь	У 1.1. 01	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
	У 1.1.02	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	У 1.1. 03	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	У 1.1 04	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
	У 1.1. 05	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
	У 1.1. 06	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты
	У 1.1. 07	мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части
	У 1.1. 08	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования, безопасно править кухонные ножи
	У 1.1.09	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
	У 1.1.10	проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании
	У 1.1.11	выбирать оборудование, производственный инвентарь,

	инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки
У 1.1.12	включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
У 1.1.13	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
У 1.1.14	оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения
У 1.1.15	оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота
У 1.1.16	пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов
У 1.1.17	сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным
У 1.1.18	проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов
У 1.1.19	сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов
У 1.1.20	обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства
У 1.1.21	осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями
У 1.1.22	использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
У 1.2.01	распознавать недоброкачественные продукты
У 1.2.02	выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности
У 1.2.03	соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте
У 1.2.04	различать пищевые и непищевые отходы
У 1.2.05	подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности
У 1.2.07	соблюдать правила утилизации непищевых отходов
У 1.2.08	осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию
У 1.2.09	соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции
У 1.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
У 1.3.02	выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде
У 1.3.03	выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с

		учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции
	У 1.3.04	владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филировании рыбы, править кухонные ножи
	У 1.3.05	нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом
	У 1.3.06	порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы
	У 1.3.07	соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании)
	У 1.3.08	проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения
	У 1.3.09	выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации
	У 1.3.10	обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов
	У 1.3.11	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов
	У 1.3.12	владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
	У 1.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
	У 1.4.02	выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции
	У 1.4.03	владеть техникой работы с ножом при нарезке, филировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи
	У 1.4.04	владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов
	У 1.4.05	нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	У 1.4.06	готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы
	У 1.4.07	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов
	У 1.4.08	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией
Знать	З 1.1. 01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
	З 1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	З 1.1. 03	последовательность выполнения технологических операций,

	современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов
3 1.1.04	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов
3 1.1. 05	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
3 1.1. 06	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
3 1.1.07	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
3 1.1.08	правила утилизации отходов
3 1.1.09	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
3 1.1.10	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов
3 1.1.11	способы правки кухонных ножей
3 1.1.12	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи
3 1.1.13	правила оформления заявок на склад
3 1.1.14	правила приема продуктов по количеству и качеству
3 1.1.15	ответственность за сохранность материальных ценностей
3 1.1.16	правила снятия остатков на рабочем месте
3 1.1.17	правила проведения контрольного взвешивания продуктов
3 1.1.18	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов
3 1.1.19	правила обращения с тарой поставщика
3 1.1.20	правила поверки весоизмерительного оборудования
3 1.2. 01	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания
3 1.2.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
3 1.2.03	методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика
3 1.2.04	способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении
3.1.2.05	способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов
3 1.2.07	санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов
3.1.2.08	формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов
3 1.2.09	способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов

3 1.3.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
3 1.3.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
3 1.3.03	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
3 1.3.04	методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.)
3 1.3.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов
3 1.3.06	техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов
3 1.3.07	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос, ответственность за правильность расчетов
3 1.3.08	правила, техника общения с потребителями
3 1.3.09	базовый словарный запас на иностранном языке
3 1.4.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
3 1.4.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
3 1.4.03	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
3 1.4.04	методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.)
3 1.4.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов
3 1.4.06	техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов
3 1.4.07	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов
3 1.4.08	правила, техника общения с потребителями
3 1.4.09	базовый словарный запас на иностранном языке

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

Всего часов **530**

в том числе в форме практической подготовки 324

Из них на освоение МДК 200

в том числе самостоятельная работа 64

практики, в том числе учебная 144

производственная 180

Промежуточная аттестация 18



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего, ак. час	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
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 9 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	<b>102</b>	56	<b>80</b>	<b>40</b>	10	6	6	-	-
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 9, ОК 10 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	98	52	<b>82</b>	<b>32</b>	6	4	6	-	-
ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4	Учебная практика	<b>144</b>	<b>144</b>						<b>144</b>	-

<b>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4</b>	Производственная практика	<b>180</b>	180							<b>180</b>
	Промежуточная аттестация	<b>12</b>								
	Экзамен по модулю	<b>6</b>								
	<b>Всего:</b>	<b>530</b>	<b>432</b>	<b>162</b>	<b>72</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<sup>12</sup>	<b>144</b>	<b>180</b>

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, академических часов / в том числе в форме практической подготовки, академических часов	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
<b>Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>66 / 18</b>		
<b>МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>66 / 18</b>		
<b>Тема 1.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	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 9  КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Н 1.1.01 У 1.1.01 – У 1.1.22 З 1.1.01 – З 1.1.20  Н 1.2.01 – Н 1.2.02 У 1.2.01 – У 1.2.09 З 1.2.01 – З 1.2.09
<b>Характеристика процессов обработки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов из них</b>	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.			
	2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013).			
	3. Правила составления заявки на сырье.			
	4. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья,			

	<p>полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>5. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос</p>			<p>Н 1.3.01 – Н 1.3.03 У 1.3.01 – У 1.3.12 З 1.3.01 – З 1.3.09</p>
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>		
	Практическое занятие 1. Составление заявки на сырье	2		
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>			<p>Н 1.4.01 – Н 1.4.03 У 1.4.01 – У 1.4.08 З 1.4.01 – З 1.4.09</p>
<b>Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов</b>	<p>1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ</p> <p>2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов</p> <p>3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде</p> <p>4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними</p>	16		<p>Уо 01.01 – Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07 Зо 02.01 – Зо 02.03 Уо 03.01 – Уо 03.03 Зо 03.01 – Зо 03.03 Уо 04.01 – Уо 04.02 Зо 04.01 –</p>
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>		
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	2		
	Практическое занятие 3. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе	4		

	обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)			Зо 04.02 Уо 05.01 Зо 05.01 – Зо 05.02 Уо 06.01 – Уо 06.02 Зо 06.01 – Зо 06.03 Уо 07.01 – Уо 07.02 Зо 07.01 – Зо 07.03 Уо 09.01 – Уо 09.02 Зо 09.01 – Зо 09.02
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание</b>			
<b>Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</b>	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	12		
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.			
	3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде			
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	4		
Практическое занятие 4. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2			
Практическое занятие 5. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки	2			
<b>Тема 1.4.</b>	<b>Содержание</b>			
<b>Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных</b>	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	16		

<p><b>продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них</b></p>	<p>2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них</p> <p>3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде</p> <p>4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними</p>			
	<p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p>	<b>6</b>		
	<p>Практическое занятие 6. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>	2		
	<p>Практическое занятие 7. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы</p>	2		
	<p>Практическое занятие 8. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера</p>	2		
<p><b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1:</b></p> <p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов,</p>		14		

<p>посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>				
Консультации		2		
<b>Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него</b>		<i>136 / 32</i>		
<b>МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>		<i>136 / 32</i>		
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание</b>			Н 1.1.01

<b>Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов</b>	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	16	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 9, ОК 10  КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	У 1.1.01 –
	2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов			У 1.1.22 З 1.1.01 – З 1.1.20  Н 1.2.01 – Н 1.2.02  У 1.2.01 – У 1.2.09 З 1.2.01 – З 1.2.09
	3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения			Н 1.3.01 – Н 1.3.03 У 1.3.01 – У 1.3.12
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			З 1.3.01 – З 1.3.09
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	2		Н 1.4.01 – Н 1.4.03 У 1.4.01 – У 1.4.08 З 1.4.01 – З 1.4.09
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)	4		Уо 01.01 – Уо 01.09
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание</b>			



<p><b>Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</b></p>	<p>1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья</p> <p>3. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы</p> <p>4. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения</p>	<p>6</p>		<p>Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07 Зо 02.01 – Зо 02.03 Уо 03.01 – Уо 03.03 Зо 03.01 – Зо 03.03 Уо 04.01 – Уо 04.02 Зо 04.01 – Зо 04.02 Уо 05.01 Зо 05.01 – Зо 05.02 Уо 06.01 – Уо 06.02</p>
<p><b>Тема 2.3</b></p> <p><b>Приготовление полуфабрикатов из рыбы</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетки, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.</p>	<p>32</p>		<p>Зо 06.01 – Зо 06.03 Уо 07.01 – Уо 07.02 Зо 07.01 – Зо 07.03 Уо 09.01 – Уо 09.02 Зо 09.01 – Зо 09.02 Уо 10.01 – Уо 10.05</p>

	3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.			Зо 10.01 – Зо 10.05
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>		
	Лабораторная работа 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	4		
	Лабораторная работа 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	4		
	Лабораторная работа 5. Обработка нерыбного водного сырья	4		
<b>Тема 2.4</b> <b>Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов</b>	<b>Содержание</b>			
	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. 2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. 3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. 4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	8		
<b>Тема 2.5</b>	<b>Содержание</b>			

<b>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</b>	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	18		
	2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	6		
	Лабораторная работа 6. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	2		
	Лабораторная работа 7. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	4		
<b>Тема 2.6</b>	<b>Содержание</b>	4		
<b>Обработка домашней птицы, дичи, кролика</b>	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.  2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.			
<b>Тема 2.7</b>	<b>Содержание</b>			

<b>Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</b>	1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика  2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.  3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	20		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	8		
	Лабораторная работа 8. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	4		
	Лабораторная работа 9. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	4		
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2:</b>				
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.  5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов,	20		

<p>посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.</p> <p>9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</p>			
<p>Консультации</p>	<p>6</p>		
<p><b>Учебная практика ПМ 01</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.</p> <p>2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</p> <p>3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</p> <p>4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика</p> <p>5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</p> <p>6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки,</p>	<p>144</p>	<p>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4</p>	<p>Н 1.1.01 У 1.1.01 – У 1.1.22 З 1.1.01 – З 1.1.20</p> <p>Н 1.2.01 – Н 1.2.02 У 1.2.01 – У 1.2.09 З 1.2.01 – З 1.2.09</p> <p>Н 1.3.01 – Н 1.3.03 У 1.3.01 – У 1.3.12 З 1.3.01 –</p>

<p>кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</p> <p>7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</p> <p>8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</p> <p>9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</p> <p>11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</p> <p>12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</p> <p>13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</p> <p>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>			<p>З 1.3.09</p> <p>Н 1.4.01 – Н 1.4.03 У 1.4.01 – У 1.4.08 З 1.4.01 – З 1.4.09</p>
<p><b>Производственная практика ПМ 01</b> <b>Виды работ:</b></p> <p>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p>	<p><i>180</i></p>	<p>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4</p>	<p>Н 1.1.01 У 1.1.01 – У 1.1.22 З 1.1.01 – З 1.1.20</p>

<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</li> <li>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</li> <li>4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</li> <li>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.</li> <li>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</li> <li>7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</li> <li>8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</li> <li>9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос</li> </ol>			<p>Н 1.2.01 –  Н 1.2.02  У 1.2.01 –  У 1.2.09  З 1.2.01 –  З 1.2.09</p> <p>Н 1.3.01 –  Н 1.3.03  У 1.3.01 –  У 1.3.12  З 1.3.01 –  З 1.3.09</p> <p>Н 1.4.01 –  Н 1.4.03  У 1.4.01 –  У 1.4.08  З 1.4.01 –  З 1.4.09</p>
<b>Экзамен по модулю</b>	<b>6</b>		
<b>Всего</b>	<b>530</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты «Технологии кулинарного и кондитерского производства/ Организации хранения и контроля запасов и сырья/ Организации обслуживания в общественном питании/ Организации обслуживания/ Культуры профессионального общения», «Технологии кулинарного производства/ Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства/ Технического оснащения и организации рабочего места/ Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», оснащенных оборудованием в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Лаборатории «Технического оснащения и организации рабочего места», «Учебный кулинарный цех», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Мастерская «Поварского дела», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

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

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. — Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 — 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.



7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2020. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. Ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. — М.: ДеЛи принт, 2019.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. Ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. — М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. — М.: Академия, 2019. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. Среднего проф. Образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.
17. 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», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. Образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. Образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. Образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
22. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб./ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 128 с.

23. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. Среднего проф. Образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 128 с.

24. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. Среднего проф. Образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 282 с.

25. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие для студ. Учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 432 с.

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

1. 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.

2. 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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

3. 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

4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

5. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

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

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

2. Производственное обучение профессии «Повар», В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей. Круп, макаронных изделий и бобовых: учебное пособие для НПО./ В.П. Андросов и др.- М.: Академия 2007

3. Плакаты: Кулинария: Приготовление супов, соусов, блюд из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: иллюстрированное учеб. Пособие для НПО. Сост. В.П. Андросов и др. —16 плакатов.—М.-Академия, 2012

4. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебно-методическое пособие для СПО.-3-е изд.-Ростов на Д.-Феникс, 2012

5. Васюкова А.Т., Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: лабораторный практикум.-М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2009

6. Шатун Л.Г. Кулинария: учебник для НПО.-М.: Академия, 2014.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 1.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> <i>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<i>учебной и производственной практикам</i>
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p><b>ПК 1.4.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> </ul> </li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. Спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– аккуратность выкладки готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul> </li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b>  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b>  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практике;</p>

<p><b>ОК 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p>- заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>
<p><b>ОК 03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	<p>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- заданий экзамена по модулю;</p>
<p><b>ОК 04</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	<p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p><b>ОК 06</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<p><b>ОК 07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	

<p><b>ОК 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p><b>ОК 10</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**Обязательный профессиональный блок**



## ***СОДЕРЖАНИЕ***

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>223</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>242</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>273</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>276</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

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

##### 1.1.1. Перечень общих компетенций

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

##### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 2.1.01	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Н 2.1.02	подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
	Н 2.2.01	подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления, хранения, отпуска бульонов, отваров
	Н 2.3.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	Н 2.3.02	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Н 2.4.01	приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации
	Н 2.5.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	Н 2.5.02	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Н 2.6.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки
	Н 2.6.02	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Н 2.6.03	взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Н 2.7.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
	Н 2.7.02	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	Н 2.8.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
	Н 2.8.02	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
Уметь	У 2.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ
	У 2.1.02	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	У 2.1.03	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
	У 2.1.04	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
	У 2.1.05	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты
	У 2.1.06	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования
	У 2.1.07	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	У 2.1.08	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
	У 2.1.09	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	У 2.1.10	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов
	У 2.1.11	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями
	У 2.1.12	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	У 2.1.13	своевременно оформлять заявку на склад
	У 2.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов,
	У 2.2.02	организовывать их хранение до момента использования
	У 2.2.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
	У 2.2.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой
У 2.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	

У 2.2.06	использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров
У 2.2.07	выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: –обжаривать кости мелкого скота; –подпекать овощи; –замачивать сушеные грибы; –доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; –удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; –использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства
У 2.2.08	определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса
У 2.2.09	порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров
У 2.2.10	охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
У 2.2.11	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары
У 2.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления
У 2.3.02	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
У 2.3.03	взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У 2.3.04	использовать региональные продукты для приготовления супов
У 2.3.05	выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; готовить льезоны
У 2.3.06	закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки
У 2.3.07	рационально использовать продукты, полуфабрикаты
У 2.3.08	соблюдать температурный и временной режим варки супов
У 2.3.09	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа
У 2.3.10	определять степень готовности супов
У 2.3.11	доводить супы до вкуса, до определенной консистенции
У 2.3.12	проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос
У 2.3.13	порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
У 2.3.14	соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании

У 2.3.15	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
У 2.3.16	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции
У 2.3.17	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
У 2.3.18	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов
У 2.3.19	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке
У 2.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У 2.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления соусов
У 2.4.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
У 2.4.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У 2.4.05	рационально использовать продукты, полуфабрикаты
У 2.4.06	готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы
У 2.4.07	охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности
У 2.4.08	закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки
У 2.4.09	соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов
У 2.4.10	выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных
У 2.4.11	рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции
У 2.4.12	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса
У 2.4.13	доводить соусы до вкуса
У 2.4.14	проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу
У 2.4.15	порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции
У 2.4.16	соблюдать выход соусов при порционировании
У 2.4.17	выдерживать температуру подачи
У 2.4.18	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для

	транспортирования
У 2.4.19	творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
У 2.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У 2.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров
У 2.5.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
У 2.5.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой
У 2.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У 2.5.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
У 2.5.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: –замачивать сушеные; –бланшировать; –варить в воде или в молоке; –готовить на пару; –припускать в воде, бульоне и собственном соку; – жарить сырые и предварительно отваренные; – жарить на решетке гриля и плоской поверхности; –фаршировать, тушить, запекать; –готовить овощные пюре; –готовить начинки из грибов
У 2.5.08	определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов
У 2.5.09	доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов
У 2.5.10	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
У 2.5.11	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: –замачивать в воде или молоке; –бланшировать; –варить в воде или в молоке; –готовить на пару; –припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; –жарить предварительно отваренные; –готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; –готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; –выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; –готовить пюре из бобовых

У 2.5.12	определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий
У 2.5.12	доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий
У 2.5.13	рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий
У 2.5.14	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
У 2.5.15	проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос
У 2.5.16	порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
У 2.5.17	соблюдать выход при порционировании
У 2.5.18	выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
У 2.5.19	охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
У 2.5.20	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
У 2.5.21	разогреть блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции
У 2.5.22	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
У 2.5.23	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
У 2.5.24	владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
У 2.6.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У 2.6.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
У 2.6.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
У 2.6.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой
У 2.6.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью



У 2.6.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать
У 2.6.07	определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса
У 2.6.08	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: –протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; –формовать изделия из творога; –жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; –жарить на плоской поверхности; –жарить, запекать на гриле
У 2.6.09	определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса
У 2.6.10	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: –замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); –формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); –охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; –подготавливать продукты для пиццы; –раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; –жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; –выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; –жарить в большом количестве жира; –жарить после предварительного отваривания изделий из теста; –разогреть в СВЧ готовые мучные изделия; –определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса
У 2.6.11	проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос
У 2.6.12	порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
У 2.6.13	соблюдать выход при порционировании
У 2.6.14	выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки

У 2.6.15	охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
У 2.6.16	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции
У 2.6.17	разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции
У 2.6.18	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
У 2.6.19	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
У 2.6.20	владеть профессиональной терминологией
У 2.6.21	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
У 2.7.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним
У 2.7.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
У 2.7.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
У 2.7.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
У 2.7.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
У 2.7.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
У 2.7.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> <li>- варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;</li> <li>- готовить на пару;</li> <li>- припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;</li> <li>- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;</li> <li>- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;</li> <li>- варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;</li> <li>- бланшировать и отваривать мясо крабов;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;</li> <li>- жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира</li> </ul>
У 2.7.08	определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса
У 2.7.09	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
У 2.7.10	проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос
У 2.7.11	порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
У 2.7.12	соблюдать выход при порционировании
У 2.7.13	выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
У 2.7.14	охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
У 2.7.15	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья
У 2.7.16	разогреть блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции
У 2.7.17	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
У 2.7.18	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
У 2.7.19	владеть профессиональной терминологией
У 2.7.20	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
У 2.8.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним
У 2.8.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. Кролика
У 2.8.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи

У 2.8.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
У 2.8.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
У 2.8.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
У 2.8.07	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: –варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;</p> <p>–варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;</p> <p>–припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; –жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;</p> <p>–жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; –жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рубленной массы на решетке гриля и плоской поверхности;</p> <p>–жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;</p> <p>–жарить пластованные тушки птицы под прессом; –жарить на шпаяках, на вертеле на огне, на гриле; –тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;</p> <p>–запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;</p> <p>–бланшировать, отваривать мясные продукты</p>
У 2.8.08	определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса
У 2.8.09	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
У 2.8.10	проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос
У 2.8.11	порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
У 2.8.12	соблюдать выход при порционировании

	У 2.8.13	выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
	У 2.8.14	охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
	У 2.8.15	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
	У 2.8.16	разогреть блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 2.8.17	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
	У 2.8.18	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
	У 2.8.19	владеть профессиональной терминологией
	У 2.8.20	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
Знать	З 2.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
	З 2.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	З 2.1.03	организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	З 2.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	З 2.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)
	З 2.1.06	нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	З 2.1.07	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
	З 2.1.08	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
	З 2.1.09	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
	З 2.1.10	правила утилизации отходов
	З 2.1.11	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов
	З 2.1.12	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

3 2.1.13	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
3 2.1.14	условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
3 2.1.15	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи
3 2.1.16	правила оформления заявок на склад
3 2.1.17	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
3 2.2.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
3 2.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров
3 2.2.03	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 2.2.04	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров
3 2.2.05	температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров
3 2.2.06	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации
3 2.2.07	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции
3 2.2.08	техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров
3 2.2.09	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования
3 2.2.10	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров
3 2.2.11	требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров
3 2.2.12	правила маркирования упакованных бульонов, отваров
3 2.3.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов
3 2.3.02	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
3 2.3.03	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 2.3.04	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания
3 2.3.05	температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных

3 2.3.06	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации
3 2.3.07	техника порционирования, варианты оформления супов для подачи
3 2.3.08	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
3 2.3.09	методы сервировки и подачи, температура подачи супов
3 2.3.10	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов
3 2.3.11	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями
3 2.3. 12	правила, техника общения с потребителями
3 2.3. 13	базовый словарный запас на иностранном языке
3 2.4.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
3 2.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов
3 2.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
3 2.4.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 2.4.05	ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
3 2.4.06	методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
3 2.4.07	органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов
3 2.4.08	ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование
3 2.4.09	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение
3 2.4.10	температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных
3 2.4.11	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации
3 2.4.12	правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов
3 2.4.13	правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов
3 2.4.14	нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции
3 2.4.15	техника порционирования, варианты подачи соусов
3 2.4.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов

3 2.4.17	методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами
3 2.4.18	температура подачи соусов
3 2.4.19	требования к безопасности хранения готовых соусов
3 2.5.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
3 2.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
3 2.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
3 2.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 2.5.05	методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов
3 2.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
3 2.5.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов
3 2.5.08	органолептические способы определения готовности
3 2.5.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами
3 2.5.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
3 2.5.11	методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов
3 2.5.12	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
3 2.5.13	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий
3 2.5.14	органолептические способы определения готовности
3 2.5.15	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами
3 2.5.16	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
3 2.5.17	техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи
3 2.5.18	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных



3 2.5.19	методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
3 2.5.20	правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
3 2.5.21	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
3 2.5.22	правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты
3 2.5.23	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
3 2.5.24	правила, техника общения с потребителями
3 2.5.25	базовый словарный запас на иностранном языке
3 2.6.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
3 2.6.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
3 2.6.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
3 2.6.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 2.6.05	методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
3 2.6.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
3 2.6.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки
3 2.6.08	органолептические способы определения готовности
3 2.6.09	нормы, правила взаимозаменяемости
3 2.6.10	техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи
3 2.6.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных
3 2.6.12	методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
3 2.6.13	правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
3 2.6.14	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
3 2.6.15	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос

3 2.6.16	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
3 2.6.17	базовый словарный запас на иностранном языке
3 2.6.18	техника общения, ориентированная на потребителя
3 2.7.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
3 2.7.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
3 2.7.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
3 2.7.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 2.7.05	методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья
3 2.7.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
3 2.7.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству
3 2.7.08	температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
3 2.7.09	органолептические способы определения готовности
3 2.7.10	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами
3 2.7.11	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
3 2.7.12	техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи
3 2.7.13	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
3 2.7.14	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
3 2.7.15	правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
3 2.7.16	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
3 2.7.17	правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток
3 2.7.18	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос

3 2.7.19	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
3 2.7.20	правила, техника общения с потребителями
3 2.7.21	базовый словарный запас на иностранном языке
3 2.8.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
3 2.8.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
3 2.8.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
3 2.8.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 2.8.05	методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
3 2.8.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
3 2.8.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
3 2.8.08	органолептические способы определения готовности
3 2.8.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами
3 2.8.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
3 2.8.11	техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи
3 2.8.12	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
3 2.8.13	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
3 2.8.14	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
3 2.8.15	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

	3 2.8.16	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос
	3 2.8.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
	3 2.8.18	правила, техника общения с потребителями
	3 2.8.19	базовый словарный запас на иностранном языке

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

Всего часов **644**

в том числе в форме практической подготовки **396**

Из них на освоение МДК **242**

в том числе самостоятельная работа **10**

практики, в том числе учебная **144**

производственная **252**

Промежуточная аттестация **18**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. Час.						
				Всего, ак. Час	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<b>62</b>	36	<b>46</b>	<b>18</b>	4	6	6	-	-
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих бд.д, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	180	98	<b>162</b>	<b>62</b>	6	6	6	-	-

ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8	Учебная практика	144	144						144	
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8	Производственная практика	252	252							252
	Промежуточная аттестация	12								
	Экзамен по модулю	6								
	<b>Всего:</b>	<b>644</b>	<b>530</b>	<b>208</b>	<b>80</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	<b>18</b>	<b>144</b>	<b>252</b>

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		72 / 16		

<b>МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>72 / 16</b>		
<b>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</b>	<b>Содержание</b>	4	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8  ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10	Н 2.1.01 – Н 2.1.02 У 2.1.01 – У 2.1.13 З 2.1.01 – З 2.1.17  Н 2.2.01 У 2.2.01 – У 2.2.11
	1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.  2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.  3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
<b>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</b>	<b>Содержание</b>	14	КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Н 2.3.01 – Н 2.3.02 У 2.3.01 – У 2.3.19 З 2.3.01 – З 2.3.13  Н 2.4.01 У 2.4.01 – У 2.4.19 З 2.4.01 – З 2.4.19
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.			
	2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос			
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>		Н 2.5.01 –

	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2		Н 2.5.02 У 2.5.01 – У 2.5.24 З 2.5.01 – З 2.5.25
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2		Н 2.6.01 – Н 2.6.03 У 2.6.01 – У 2.6.21 З 2.6.01 – З 2.6.18
	Практическое занятие 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	2		Н 2.7.01 – Н 2.7.02 У 2.7.01 – У 2.7.20 З 2.7.01 – З 2.7.21
<b>Тема 1.3.</b>  <b>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов</b>	<b>Содержание</b>			
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	12		Н 2.8.01 – Н 2.8.02 У 2.8.01 – У 2.8.20 З 2.8.01 – З 2.8.19
	2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос			
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>		
	Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2		Уо 01.01 – Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01 –
Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2			



<b>Тема 1.4.</b>  <b>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>	<b>Содержание</b>			Уо 02.07 Зо 02.01 – Зо 02.03 Уо 03.01 – Уо 03.03 Зо 03.01 – Зо 03.03 Уо 04.01 – Уо 04.02 Зо 04.01 – Зо 04.02 Уо 05.01 Зо 05.01 – Зо 05.02 Уо 06.01 – Уо 06.02 Зо 06.01 – Зо 06.03 Уо 07.01 – Уо 07.02 Зо 07.01 – Зо 07.03 Уо 09.01 – Уо 09.02 Зо 09.01 – Зо 09.02 Уо 10.01 – Уо 10.05 Зо 10.01 – Зо 10.05
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.  2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.  3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос  4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	16		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	6		
	Практическое занятие 6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2		
	Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2		
Практическое занятие 8. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей	2			

<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1:</b>				
<p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		16		
Консультации		4		
Промежуточная аттестация		6		
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента</b>		<b>44/12</b>		
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		<b>44/12</b>		
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>			
<b>Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров</b>	1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров	6	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8	Н 2.1.01 –
	2. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров			Н 2.1.02 У 2.1.01 – У 2.1.13 3 2.1.01 – 3 2.1.17

	3. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос		ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10  КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Н 2.2.01 У 2.2.01 – У 2.2.11 3 2.2.01 – 3 2.2.12
<b>Тема 2.2.</b>  <b>Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	10		Н 2.3.01 – Н 2.3.02 У 2.3.01 – У 2.3.19 3 2.3.01 – 3 2.3.13
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов			Н 2.4.01 У 2.4.01 – У 2.4.19 3 2.4.01 – 3 2.4.19
	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам			Н 2.5.01 – Н 2.5.02 У 2.5.01 – У 2.5.24 3 2.5.01 – 3 2.5.25
	3. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса			Н 2.6.01 – Н 2.6.03 У 2.6.01 – У 2.6.21 3 2.6.01 –
	4. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями			
	5. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>		
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	4		

<b>Тема 2.3.</b>  <b>Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента</b>	<b>Содержание</b> . Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. 3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	10		3 2.6.18  Н 2.7.01 – Н 2.7.02 У 2.7.01 – У 2.7.20 3 2.7.01 – 3 2.7.21  Н 2.8.01 – Н 2.8.02 У 2.8.01 – У 2.8.20 3 2.8.01 – 3 2.8.19
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	4		
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	4		
<b>Тема 2.4.</b>  <b>Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни</b>	<b>Содержание</b> 1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения 3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	10		Уо 01.01 – Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07 Зо 02.01 – Зо 02.03 Уо 03.01 – Уо 03.03 Зо 03.01 – Зо 03.03 Уо 04.01 – Уо 04.02 Зо 04.01 – Зо 04.02
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	4		
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	4		

				Уо 05.01 Зо 05.01 – Зо 05.02 Уо 06.01 – Уо 06.02 Зо 06.01 – Зо 06.03 Уо 07.01 – Уо 07.02 Зо 07.01 – Зо 07.03 Уо 09.01 – Уо 09.02 Зо 09.01 – Зо 09.02 Уо 10.01 – Уо 10.05 Зо 10.01 – Зо 10.05
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2:</b> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		6		

Консультации		2		
<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</b>		24 / 2		
<b>МДК 02.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		24 / 2		
<b>Тема 3.1</b> <b>Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов</b>	<b>Содержание</b> 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. 2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	4	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8  ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10	Н 2.1.01 – Н 2.1.02 У 2.1.01 – У 2.1.13 3 2.1.01 – 3 2.1.17
<b>Тема 3.2.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов</b>	<b>Содержание</b> 1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам 2. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов 3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. 4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных 5. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных 6. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства 7. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки	6	КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Н 2.2.01 У 2.2.01 – У 2.2.11 3 2.2.01 – 3 2.2.12  Н 2.3.01 – Н 2.3.02 У 2.3.01 – У 2.3.19 3 2.3.01 – 3 2.3.13  Н 2.4.01 У 2.4.01 – У 2.4.19 3 2.4.01 – 3 2.4.19  Н 2.5.01 –

	соусами2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.			Н 2.5.02 У 2.5.01 – У 2.5.24 З 2.5.01 – З 2.5.25
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>		
	Лабораторная работа 4. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции.	2		
<b>Тема 3.3.</b>	<b>Содержание</b>			Н 2.6.01 – Н 2.6.03 У 2.6.01 – У 2.6.21 З 2.6.01 – З 2.6.18
<b>Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках</b>	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках 2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	4		
<b>Тема 3.4.</b>	<b>Содержание</b>			Н 2.7.01 – Н 2.7.02 У 2.7.01 – У 2.7.20 З 2.7.01 – З 2.7.21  Н 2.8.01 – Н 2.8.02 У 2.8.01 – У 2.8.20 З 2.8.01 – З 2.8.19  Уо 01.01 – Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01 –
<b>Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов</b>	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов 2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических горячих соусов	2		

				Уо 02.07 Зо 02.01 – Зо 02.03 Уо 03.01 – Уо 03.03 Зо 03.01 – Зо 03.03 Уо 04.01 – Уо 04.02 Зо 04.01 – Зо 04.02 Уо 05.01 Зо 05.01 – Зо 05.02 Уо 06.01 – Уо 06.02 Зо 06.01 – Зо 06.03 Уо 07.01 – Уо 07.02 Зо 07.01 – Зо 07.03 Уо 09.01 – Уо 09.02 Зо 09.01 – Зо 09.02 Уо 10.01 – Уо 10.05 Зо 10.01 – Зо 10.05
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3:</b> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		6		



<p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>				
Консультации		2		
<b>Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>48 / 20</b>		
<b>МДК 02.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		<b>48 / 20</b>		
<b>Тема 4.1.</b>	<b>Содержание</b>			
<b>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</b>	<p>1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов</p> <p>2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.</p> <p>3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов</p>	22	<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8</p> <p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10</p> <p>КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5</p>	<p>Н 2.1.01 –</p> <p>Н 2.1.02</p> <p>У 2.1.01 –</p> <p>У 2.1.13</p> <p>З 2.1.01 –</p> <p>З 2.1.17</p> <p>Н 2.2.01</p> <p>У 2.2.01 –</p> <p>У 2.2.11</p> <p>З 2.2.01 –</p> <p>З 2.2.12</p> <p>Н 2.3.01 –</p> <p>Н 2.3.02</p> <p>У 2.3.01 –</p>

	<p>4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов</p> <p>5. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования</p>			<p>У 2.3.19 3 2.3.01 – 3 2.3.13</p> <p>Н 2.4.01 У 2.4.01 – У 2.4.19 3 2.4.01 – 3 2.4.19</p>
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>		Н 2.5.01 – Н 2.5.02
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	4		У 2.5.01 – У 2.5.24
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	4		3 2.5.01 – 3 2.5.25
	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	4		
<b>Тема 4.2.</b>	<b>Содержание</b>			Н 2.6.01 – Н 2.6.03
<b>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</b>	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.			У 2.6.01 – У 2.6.21
	2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.	16		3 2.6.01 – 3 2.6.18
	3. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов			Н 2.7.01 – Н 2.7.02 У 2.7.01 – У 2.7.20 3 2.7.01 – 3 2.7.21
				Н 2.8.01 –

<p>4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>5. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов</p> <p>6. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования</p>			<p>Н 2.8.02 У 2.8.01 – У 2.8.20 З 2.8.01 – З 2.8.19</p> <p>Уо 01.01 – Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07 Зо 02.01 – Зо 02.03 Уо 03.01 – Уо 03.03 Зо 03.01 – Зо 03.03</p>
<p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p>	<p>8</p>		
<p>Лабораторное занятие 8. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых</p>	<p>4</p>		<p>Уо 04.01 – Уо 04.02</p>
<p>Лабораторное занятие 9. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий</p>	<p>4</p>		<p>Зо 04.01 – Зо 04.02 Уо 05.01 Зо 05.01 – Зо 05.02 Уо 06.01 – Уо 06.02 Зо 06.01 – Зо 06.03 Уо 07.01 – Уо 07.02 Зо 07.01 –</p>

				Зо 07.03 Уо 09.01 – Уо 09.02 Зо 09.01 – Зо 09.02 Уо 10.01 – Уо 10.05 Зо 10.01 – Зо 10.05
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4:</b> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		8		
Консультации		2		
<b>Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b>		<b>28 / 10</b>		
<b>МДК 02.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		<b>28 / 10</b>		
<b>Тема 5.1.</b>  <b>Приготовление, подготовка к</b>	<b>Содержание</b> 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра  2. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в	10	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8	Н 2.1.01 – Н 2.1.02 У 2.1.01 – У 2.1.13 З 2.1.01 –

реализации блюд из яиц, творога, сыра	соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10	3 2.1.17 Н 2.2.01 У 2.2.01 – У 2.2.11 3 2.2.01 – 3 2.2.12
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра		КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Н 2.3.01 – Н 2.3.02 У 2.3.01 – У 2.3.19 3 2.3.01 – 3 2.3.13
	4. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.			Н 2.4.01 У 2.4.01 – У 2.4.19 3 2.4.01 – 3 2.4.19
	5. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения			Н 2.5.01 – Н 2.5.02 У 2.5.01 – У 2.5.24 3 2.5.01 – 3 2.5.25
6. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения				
7. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования				
<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>			
Практическое занятие 1. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	4		Н 2.6.01 – Н 2.6.03	
<b>Тема 5.2.</b>	<b>Содержание</b>			

<b>Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки</b>	<p>1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки</p> <p>2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.</p> <p>3. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста</p> <p>4. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.</p> <p>5. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>	10	<p>У 2.6.01 – У 2.6.21 З 2.6.01 – З 2.6.18</p> <p>Н 2.7.01 – Н 2.7.02 У 2.7.01 – У 2.7.20 З 2.7.01 – З 2.7.21</p> <p>Н 2.8.01 – Н 2.8.02 У 2.8.01 – У 2.8.20 З 2.8.01 – З 2.8.19</p> <p>Уо 01.01 – Уо 01.09</p>
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	6	<p>Зо 01.01 – Зо 01.06</p>
	<p>Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки</p>	6	<p>Уо 02.01 – Уо 02.07 Зо 02.01 – Зо 02.03 Уо 03.01 – Уо 03.03 Зо 03.01 – Зо 03.03 Уо 04.01 –</p>

				Уо 04.02 Зо 04.01 – Зо 04.02 Уо 05.01 Зо 05.01 – Зо 05.02 Уо 06.01 – Уо 06.02 Зо 06.01 – Зо 06.03 Уо 07.01 – Уо 07.02 Зо 07.01 – Зо 07.03 Уо 09.01 – Уо 09.02 Зо 09.01 – Зо 09.02 Уо 10.01 – Уо 10.05 Зо 10.01 – Зо 10.05
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5:</b> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		6		

6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.				
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.				
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.				
Консультации		2		
<b>Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b>		<b>42 / 16</b>		
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		<b>42 / 16</b>		
<b>Тема 6.1.</b>	<b>Содержание</b>	6	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8  ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10	Н 2.1.01 – Н 2.1.02 У 2.1.01 – У 2.1.13 3 2.1.01 – 3 2.1.17  Н 2.2.01 У 2.2.01 – У 2.2.11 3 2.2.01 – 3 2.2.12
<b>Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</b>	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья  2. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.  3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа			
<b>Тема 6.2.</b>	<b>Содержание</b>	28	КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Н 2.3.01 – Н 2.3.02 У 2.3.01 – У 2.3.19 3 2.3.01 – 3 2.3.13  Н 2.4.01 У 2.4.01 – У 2.4.19 3 2.4.01 –
<b>Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</b>	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)  2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.  3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты			



<p>оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>			<p>З 2.4.19</p> <p>Н 2.5.01 – Н 2.5.02 У 2.5.01 – У 2.5.24 З 2.5.01 – З 2.5.25</p>
<p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p>	<p><b>16</b></p>		<p>Н 2.6.01 – Н 2.6.03</p>
<p>Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы</p>	<p>6</p>		<p>У 2.6.01 – У 2.6.21</p>
<p>Лабораторная работа 12. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы</p>	<p>6</p>		<p>З 2.6.01 – З 2.6.18</p>
<p>Лабораторная работа 13. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья</p>	<p>4</p>		<p>Н 2.7.01 – Н 2.7.02 У 2.7.01 – У 2.7.20 З 2.7.01 – З 2.7.21</p> <p>Н 2.8.01 – Н 2.8.02 У 2.8.01 – У 2.8.20 З 2.8.01 – З 2.8.19</p> <p>Уо 01.01 – Уо 01.09</p>

				3o 01.01 – 3o 01.06 Yo 02.01 – Yo 02.07 3o 02.01 – 3o 02.03 Yo 03.01 – Yo 03.03 3o 03.01 – 3o 03.03 Yo 04.01 – Yo 04.02 3o 04.01 – 3o 04.02 Yo 05.01 3o 05.01 – 3o 05.02 Yo 06.01 – Yo 06.02 3o 06.01 – 3o 06.03 Yo 07.01 – Yo 07.02 3o 07.01 – 3o 07.03 Yo 09.01 – Yo 09.02 3o 09.01 – 3o 09.02 Yo 10.01 – Yo 10.05 3o 10.01 –
--	--	--	--	--

				Зо 10.05
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 6:</b>				
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела		8		
<b>Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</b>		<b>60 / 18</b>		
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		<b>60 / 18</b>		
<b>Тема 7.1.</b>	<b>Содержание</b>			
<b>Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</b>	1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	8	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8	Н 2.1.01 –
	2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями			Н 2.1.02 У 2.1.01 – У 2.1.13 3 2.1.01 – 3 2.1.17
	3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10	Н 2.2.01 У 2.2.01 – У 2.2.11
<b>Тема 7.2.</b>	<b>Содержание</b>			
<b>Приготовление и подготовка к</b>	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару,	20	КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	3 2.2.01 – 3 2.2.12

реализации блюд из мяса, мясных продуктов	<p>припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)</p> <p>2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания</p> <p>3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>			<p>Н 2.3.01 – Н 2.3.02 У 2.3.01 – У 2.3.19 З 2.3.01 – З 2.3.13</p> <p>Н 2.4.01 У 2.4.01 – У 2.4.19 З 2.4.01 – З 2.4.19</p> <p>Н 2.5.01 – Н 2.5.02 У 2.5.01 – У 2.5.24 З 2.5.01 – З 2.5.25</p>
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	12		
	Лабораторное занятие 14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	6		<p>Н 2.6.01 – Н 2.6.03 У 2.6.01 – У 2.6.21 З 2.6.01 – З 2.6.18</p>
	Лабораторное занятие 15. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	6		
	<b>Тема 7.3.</b>	<b>Содержание</b>		
<b>Приготовление и подготовка к реализации блюд из</b>	<p>1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)</p>	14	<p>Н 2.7.01 – Н 2.7.02 У 2.7.01 – У 2.7.20</p>	

домашней птицы, дичи, кролика	<p>2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания</p> <p>3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>4. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>			<p>З 2.7.01 – З 2.7.21</p> <p>Н 2.8.01 – Н 2.8.02 У 2.8.01 – У 2.8.20 З 2.8.01 – З 2.8.19</p> <p>Уо 01.01 – Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07 Зо 02.01 – Зо 02.03</p>
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>		<p>Уо 03.01 – Уо 03.03 Зо 03.01 – Зо 03.03 Уо 04.01 – Уо 04.02 Зо 04.01 – Зо 04.02 Уо 05.01 Зо 05.01 – Зо 05.02 Уо 06.01 – Уо 06.02 Зо 06.01 –</p>
	Лабораторное занятие 16. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	6		

				Зо 06.03 Уо 07.01 – Уо 07.02 Зо 07.01 – Зо 07.03 Уо 09.01 – Уо 09.02 Зо 09.01 – Зо 09.02 Уо 10.01 – Уо 10.05 Зо 10.01 – Зо 10.05
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 7:</b> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		10		
Консультации		2		
Промежуточная аттестация		6		
<b>Учебная практика по ПМ.02</b>  <b>Виды работ:</b>		144	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4,	Н 2.1.01 – Н 2.1.02 У 2.1.01 –

<p>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>		<p>ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8</p>	<p>У 2.1.13 З 2.1.01 – З 2.1.17</p> <p>Н 2.2.01 У 2.2.01 – У 2.2.11 З 2.2.01 – З 2.2.12</p> <p>Н 2.3.01 – Н 2.3.02 У 2.3.01 – У 2.3.19 З 2.3.01 – З 2.3.13</p> <p>Н 2.4.01 У 2.4.01 – У 2.4.19 З 2.4.01 – З 2.4.19</p> <p>Н 2.5.01 – Н 2.5.02 У 2.5.01 – У 2.5.24 З 2.5.01 – З 2.5.25</p> <p>Н 2.6.01 – Н 2.6.03</p>
--	--	---	--

<p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			<p>У 2.6.01 – У 2.6.21 З 2.6.01 – З 2.6.18</p> <p>Н 2.7.01 – Н 2.7.02 У 2.7.01 – У 2.7.20 З 2.7.01 – З 2.7.21</p> <p>Н 2.8.01 – Н 2.8.02 У 2.8.01 – У 2.8.20 З 2.8.01 – З 2.8.19</p>
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02</b> <b>Виды работ:</b></p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p>	<p>252</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4,  ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8</p>	<p>Н 2.1.01 – Н 2.1.02 У 2.1.01 – У 2.1.13 З 2.1.01 – З 2.1.17</p> <p>Н 2.2.01 У 2.2.01 – У 2.2.11 З 2.2.01 – З 2.2.12</p> <p>Н 2.3.01 –</p>



<p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>			<p>Н 2.3.02 У 2.3.01 – У 2.3.19 З 2.3.01 – З 2.3.13</p> <p>Н 2.4.01 У 2.4.01 – У 2.4.19 З 2.4.01 – З 2.4.19</p> <p>Н 2.5.01 – Н 2.5.02 У 2.5.01 – У 2.5.24 З 2.5.01 – З 2.5.25</p> <p>Н 2.6.01 – Н 2.6.03 У 2.6.01 – У 2.6.21 З 2.6.01 – З 2.6.18</p> <p>Н 2.7.01 – Н 2.7.02 У 2.7.01 – У 2.7.20 З 2.7.01 – З 2.7.21</p>
---	--	--	--

			Н 2.8.01 – Н 2.8.02 У 2.8.01 – У 2.8.20 З 2.8.01 – З 2.8.19
<b>Экзамен по модулю</b>	<b>6</b>		
<b>Всего</b>	<b>644</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты «Технологии кулинарного и кондитерского производства/ Организации хранения и контроля запасов и сырья/ Организации обслуживания в общественном питании/ Организации обслуживания/ Культуры профессионального общения», «Технологии кулинарного производства/ Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства/ Технического оснащения и организации рабочего места/ Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», оснащенных оборудованием в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Лаборатории «Технического оснащения и организации рабочего места», «Учебный кулинарный цех», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Мастерская «Поварского дела», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2019.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2019. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.
17. 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», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
22. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб./ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 128 с.
23. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. - 128 с.
24. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 282 с.
25. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 432 с.

### 3.2.2. Основные электронные издания

6. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

7. 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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

8. 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

9. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

10. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

### 3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

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

1. Производственное обучение профессии "Повар", В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей. Круп, макаронных изделий и бобовых: учебное пособие для НПО./ В.П. Андросов и др.- М.: Академия 2007

2. Плакаты: Кулинария: Приготовление супов, соусов, блюд из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: иллюстрированное учеб. Пособие для НПО. Сост. В.П. Андросов и др. --16 плакатов.--М.-Академия, 2012

3. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебно-методическое пособие для СПО.-3-е изд.-Ростов на Д.-Феникс, 2012

4. Васюкова А.Т., Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: лабораторный практикум.-М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и Ко", 2009

5. Шатун Л.Г. Кулинария: учебник для НПО.-М.: Академия, 2014.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 2.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	<i>учебной и производственной практикам</i>
<p><b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная)</li> </ul> </li> </ul>	

<p>изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.8.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>дегустиация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p>



<p>деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	

социального и культурного контекста		
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
<b>ОК 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**Обязательный профессиональный блок**

2023 г.

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>283</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>297</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>310</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>313</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

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

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

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

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 3.1.01	подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	Н 3.1.02	подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Н 3.1.03	подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	Н 3.1.04	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
	Н 3.2.01	приготовление, хранение холодных соусов и заправок, их порционирование на раздаче
	Н 3.3.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента
	Н 3.3.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Н 3.4.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
	Н 3.4.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Н 3.5.01	приготовление, творческое оформление и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	Н 3.5.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Н 3.6.01	приготовление, творческое оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
	Н 3.6.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
Уметь	У 3.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	У 3.1.02	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	У 3.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, соблюдать санитарные требования

У 3.1.04	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
У 3.1.05	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
У 3.1.06	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты
У 3.1.07	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования
У 3.1.08	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
У 3.1.09	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
У 3.1.10	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
У 3.1.11	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
У 3.1.12	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
У 3.1.13	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов
У 3.1.14	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями
У 3.1.15	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
У 3.1.16	своевременно оформлять заявку на склад
У 3.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У 3.2.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок
У 3.2.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
У 3.2.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой
У 3.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У 3.2.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок
У 3.2.07	выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок

У 3.2.08	смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей
У 3.2.09	смешивать и настаивать растительные масла с пряностями
У 3.2.10	тереть хрен на терке и заливать кипятком
У 3.2.11	растирать горчичный порошок с пряным отваром
У 3.2.12	взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез
У 3.2.13	пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного
У 3.2.14	доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки
У 3.2.15	готовить производные соуса майонез
У 3.2.16	корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов
У 3.2.17	выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок
У 3.2.18	охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов
У 3.2.19	рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты
У 3.2.20	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса
У 3.2.21	определять степень готовности соусов
У 3.2.22	проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу
У 3.2.23	порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции
У 3.2.24	соблюдать выход соусов при порционировании
У 3.2.25	выдерживать температуру подачи
У 3.2.26	хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции
У 3.2.27	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования
У 3.2.28	творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
У 3.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У 3.3.02	организовывать их хранение в процессе приготовления салатов
У 3.3.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
У 3.3.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой
У 3.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У 3.3.06	использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента
У 3.3.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов



У 3.3.08	нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом
У 3.3.09	замачивать сушеную морскую капусту для набухания
У 3.3.10	нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты
У 3.3.11	выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов
У 3.3.12	прослаивать компоненты салата
У 3.3.13	смешивать различные ингредиенты салатов
У 3.3.14	заправлять салаты заправками
У 3.3.15	доводить салаты до вкуса
У 3.3.16	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
У 3.3.17	соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов
У 3.3.18	проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос
У 3.3.19	порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
У 3.3.20	соблюдать выход при порционировании
У 3.3.21	выдерживать температуру подачи салатов
У 3.3.22	хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции
У 3.3.23	рассчитывать стоимость
У 3.3.24	владеть профессиональной терминологией
У 3.3.25	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
У 3.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У 3.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок
У 3.4.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
У 3.4.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой
У 3.4.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У 3.4.06	использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
У 3.4.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов
У 3.4.08	нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом
У 3.4.09	вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь
У 3.4.10	готовить квашеную капусту

У 3.4.11	мариновать овощи, репчатый лук, грибы
У 3.4.12	нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр
У 3.4.13	охлаждать готовые блюда из различных продуктов
У 3.4.14	фаршировать куриные и перепелиные яйца
У 3.4.15	фаршировать шляпки грибов
У 3.4.16	подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без
У 3.4.17	подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции
У 3.4.18	вырезать украшения из овощей, грибов
У 3.4.19	измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования
У 3.4.20	доводить до вкуса
У 3.4.21	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
У 3.4.22	соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок
У 3.4.23	проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос
У 3.4.24	порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
У 3.4.25	соблюдать выход при порционировании
У 3.4.26	выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок
У 3.4.27	хранить бутерброды, холодные закуски
У 3.4.28	с учетом требований к безопасности готовой продукции
У 3.4.29	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
У 3.4.30	рассчитывать стоимость
У 3.4.31	владеть профессиональной терминологией
У 3.4.32	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок
У 3.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним
У 3.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
У 3.5.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
У 3.5.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
У 3.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
У 3.5.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

У 3.5.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств
У 3.5.08	охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности
У 3.5.09	нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере
У 3.5.10	замачивать желатин, готовить рыбное желе
У 3.5.11	украшать и заливать рыбные продукты порциями
У 3.5.12	вынимать рыбное желе из форм
У 3.5.13	доводить до вкуса
У 3.5.14	подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости
У 3.5.15	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
У 3.5.16	соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
У 3.5.17	проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос
У 3.5.18	порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
У 3.5.19	соблюдать выход при порционировании
У 3.5.20	выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
У 3.5.21	хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
У 3.5.22	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
У 3.5.23	рассчитывать стоимость
У 3.5.24	владеть профессиональной терминологией
У 3.5.25	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
У 3.6.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним
У 3.6.02	организовывать их хранение в процессе приготовления
У 3.6.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
У 3.6.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой

У 3.6.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
У 3.6.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
У 3.6.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств
У 3.6.08	охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности
У 3.6.09	порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь
У 3.6.10	снимать кожу с отварного языка
У 3.6.11	нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере
У 3.6.12	замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе
У 3.6.13	украшать и заливать мясные продукты порциями
У 3.6.14	вынимать готовое желе из форм
У 3.6.15	доводить до вкуса
У 3.6.16	подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости
У 3.6.17	подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости
У 3.6.18	соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
У 3.6.19	проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос
У 3.6.20	порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
У 3.6.21	соблюдать выход при порционировании
У 3.6.22	выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
У 3.6.23	охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
У 3.6.24	хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции
У 3.6.25	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
У 3.6.26	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
У 3.6.27	владеть профессиональной терминологией

	У 3.6.28	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
Знать	З 3.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
	З 3.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	З 3.1.03	организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	З 3.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	З 3.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	З 3.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
	З 3.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
	З 3.1.08	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
	З 3.1.09	правила утилизации отходов
	З 3.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов
	З 3.1.11	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	З 3.1.12	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	З 3.1.13	условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	З 3.1.14	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
	З 3.1.15	правила оформления заявок на склад
	З 3.2.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
З 3.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок	
З 3.2.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; –нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	

3 3.2.04	ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; –методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок
3 3.2.05	органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок
3 3.2.06	ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование
3 3.2.07	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение
3 3.2.08	температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок
3 3.2.09	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации
3 3.2.10	требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов
3 3.2.11	техника порционирования, варианты подачи соусов
3 3.2.12	методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами
3 3.2.13	температура подачи соусов
3 3.2.14	правила хранения готовых соусов
3 3.2.15	требования к безопасности хранения готовых соусов
3 3.3.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
3 3.3.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;
3 3.3.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
3 3.3.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 3.3.05	методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
3 3.3.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
3 3.3.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов
3 3.3.08	органолептические способы определения готовности
3 3.3.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат
3 3.3.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
3 3.3.11	техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи
3 3.3.12	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных

3 3.3.13	методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента
3 3.3.14	правила хранения салатов разнообразного ассортимента
3 3.3.15	требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента
3 3.3.16	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос
3 3.3.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
3 3.3.18	правила, техника общения с потребителями
3 3.3.19	базовый словарный запас на иностранном языке
3 3.4.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
3 3.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
3 3.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
3 3.4.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 3.4.05	методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
3 3.4.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
3 3.4.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок
3 3.4.08	органолептические способы определения готовности
3 3.4.09	ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок
3 3.4.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
3 3.4.11	техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи
3 3.4.12	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
3 3.4.13	методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
3 3.4.14	правила хранения, требования к безопасности
3 3.4.15	хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
3 3.4.16	правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток
3 3.4.17	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос

3 3.4.18	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
3 3.4.19	правила, техника общения с потребителями
3 3.4.20	базовый словарный запас на иностранном языке
3 3.5.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
3 3.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
3 3.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
3 3.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 3.5.05	методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья
3 3.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
3 3.5.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
3 3.5.08	органолептические способы определения готовности
3 3.5.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами
3 3.5.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
3 3.5.11	техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи
3 3.5.12	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
3 3.5.13	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
3 3.5.14	правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
3 3.5.15	требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
3 3.5.16	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос
3 3.5.17	правила, техника общения с потребителями
3 3.5.18	базовый словарный запас на иностранном языке



3 3.6.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
3 3.6.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов
3 3.6.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
3 3.6.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 3.6.05	методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
3 3.6.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
3 3.6.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
3 3.6.08	органолептические способы определения готовности
3 3.6.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами
3 3.6.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
3 3.6.11	техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи
3 3.6.12	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных
3 3.6.13	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
3 3.6.14	правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
3 3.6.15	требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
3 3.6.16	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос
3 3.6.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
3 3.6.18	правила, техника общения с потребителями
3 3.6.19	базовый словарный запас на иностранном языке

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

Всего часов 507

в том числе в форме практической подготовки 288

Из них на освоение МДК 213

в том числе самостоятельная работа 8

практики, в том числе учебная 108

производственная 180

Промежуточная аттестация 18

Экзамен по модулю 6

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6 ОК 01, ОК 2, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<b>87</b>	52	<b>73</b>	<b>30</b>	4	4	6	-	-
ПК 3.1, ПК 3.2, ОК 01, ОК 2, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	126	74	<b>112</b>	<b>50</b>	4	4	6	-	-
ПК 3.1, ПК 3.2,	Учебная практика	<b>108</b>	108	-	-	-	-	-	<b>108</b>	-

ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6										
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6	Производственная практика	<b>180</b>	<b>180</b>	-	-	-	-	-	-	<b>180</b>
	Промежуточная аттестация	<b>12</b>						6		
	Экзамен по модулю	<b>6</b>								
	<b>Всего:</b>	<b>507</b>	<b>414</b>	<b>185</b>	<b>80</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<sup>12</sup>	<b>108</b>	<b>180</b>

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, acad. ч / в том числе в форме практической подготовки, acad. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>55 / 10</b>		
<b>МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>55 / 10</b>		
<b>Тема 1.1.</b>	<b>Содержание</b>	12	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10  КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Н 3.1.01 – Н 3.1.04 У 3.1.01 – У 3.1.16 3 3.1.01 – 3 3.1.15  Н 3.2.01 У 3.2.01 – У 3.2.28 3 3.2.01 – 3 3.2.15
<b>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</b>	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. 2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. 3. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.			
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>	20		Н 3.3.01 –
<b>Организация и техническое оснащение работ по</b>	1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и			

<p><b>приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b></p>	<p>техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.</p> <p>2. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.</p> <p>3. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».</p> <p>4. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос</p>			<p>Н 3.3.02 У 3.3.01 – У 3.3.25 З 3.3.01 – З 3.3.19</p> <p>Н 3.4.01 – Н 3.4.02 У 3.4.01 – У 3.4.32 З 3.4.01 – З 3.4.20</p> <p>Н 3.5.01 – Н 3.5.02 У 3.5.01 – У 3.5.25 З 3.5.01 – З 3.5.18</p> <p>Н 3.6.01 – Н 3.6.02 У 3.6.01 – У 3.6.28 З 3.6.01 – З 3.6.19</p> <p>Уо 01.01 – Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06</p>
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10</b>		
	<b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	2		
	<b>Практическое занятие 2.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	4		
	<b>Практическое занятие 3.</b> Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной	4		

	<p>эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения</p>			<p>Уо 02.01 –  Уо 02.07  Зо 02.01 –  Зо 02.03  Уо 03.01 –  Уо 03.03  Зо 03.01 –  Зо 03.03  Уо 04.01 –  Уо 04.02  Зо 04.01 –  Зо 04.02  Уо 05.01  Зо 05.01 –  Зо 05.02  Уо 06.01 –  Уо 06.02  Зо 06.01 –  Зо 06.03  Уо 07.01 –  Уо 07.02  Зо 07.01 –  Зо 07.03  Уо 09.01 –  Уо 09.02  Зо 09.01 –  Зо 09.02  Уо 10.01 –  Уо 10.05  Зо 10.01 –  Зо 10.05</p>
--	---	--	--	---

<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1</b>			
<p>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		9	
Консультации		4	
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>122 / 36</b>	
<b>МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		<b>122 / 36</b>	
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>	12	



<p><b>Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</b></p>	<p>1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства</p> <p>2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)</p> <p>3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.</p> <p>4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.</p>		<p>ПК 3.1, ПК 3.2,  ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10</p> <p>КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5</p>	<p>Н 3.1.01 – Н 3.1.04 У 3.1.01 – У 3.1.16 З 3.1.01 – З 3.1.15</p> <p>Н 3.2.01 У 3.2.01 – У 3.2.28 З 3.2.01 – З 3.2.15</p> <p>Уо 01.01 – Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07 Зо 02.01 – Зо 02.03 Уо 03.01 – Уо 03.03 Зо 03.01 – Зо 03.03 Уо 04.01 – Уо 04.02 Зо 04.01 – Зо 04.02 Уо 05.01 Зо 05.01 –</p>
<p><b>Тема 2.2.</b></p> <p><b>Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</b></p> <p><b>Тема 2.3.</b></p> <p><b>Приготовление, подготовка к реализации</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.</p> <p>2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов</p>	<p>26</p>		

<b>бутербродов, холодных закусок</b>	3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.			Зо 05.02 Уо 06.01 – Уо 06.02
	4. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира			Зо 06.01 – Зо 06.03 Уо 07.01 – Уо 07.02
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<i>12</i>		Зо 07.01 – Зо 07.03 Уо 09.01 – Уо 09.02
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	<i>6</i>		Зо 09.01 – Зо 09.02 Уо 10.01 – Уо 10.05
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	<i>6</i>		Зо 10.01 – Зо 10.05
	<b>Содержание</b>			
1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.		<i>16</i>		
2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.				
3. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.				

	<p>4. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>5. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.</p> <p>6. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд</p> <p>7. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».</p> <p>8. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.</p>			
	<p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p>	<p><b>6</b></p>		
	<p><b>Лабораторная работа 3-4.</b> Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции</p>	<p>6</p>		
<p><b>Тема 2.4.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации холодных</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.</p> <p>2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.</p>	<p>38</p>		

<b>блюды из рыбы, мяса, птицы</b>	3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки			
	4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)			
	5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд			
	6. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>18</b>		
<b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6			
<b>Лабораторная работа 6.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса,. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6			
<b>Лабораторная работа 7.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6			
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2.</b>				
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	<b>16</b>			
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.				

<p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>			
Консультации	8		
Промежуточная аттестация	6		
<p><b>Учебная практика по ПМ. 03</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.</p> <p>2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p>	108	<p>ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4,  ПК 3.5, ПК 3.6</p>	<p>Н 3.1.01 – Н 3.1.04 У 3.1.01 – У 3.1.16 З 3.1.01 – З 3.1.15</p> <p>Н 3.2.01 У 3.2.01 – У 3.2.28 З 3.2.01 – З 3.2.15</p> <p>Н 3.3.01 – Н 3.3.02 У 3.3.01 – У 3.3.25 З 3.3.01 –</p>

<p>4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.</p> <p>5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>			<p>З 3.3.19</p> <p>Н 3.4.01 – Н 3.4.02 У 3.4.01 – У 3.4.32 З 3.4.01 – З 3.4.20</p> <p>Н 3.5.01 – Н 3.5.02 У 3.5.01 – У 3.5.25 З 3.5.01 – З 3.5.18</p> <p>Н 3.6.01 – Н 3.6.02 У 3.6.01 – У 3.6.28 З 3.6.01 – З 3.6.19</p>
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада.</p> <p>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование,</p>	<p><b>180</b></p>	<p>ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4,  ПК 3.5, ПК 3.6</p>	<p>Н 3.1.01 – Н 3.1.04 У 3.1.01 – У 3.1.16 З 3.1.01 – З 3.1.15</p> <p>Н 3.2.01 У 3.2.01 – У 3.2.28 З 3.2.01 – З 3.2.15</p> <p>Н 3.3.01 –</p>

<p>взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</p>			<p>Н 3.3.02 У 3.3.01 – У 3.3.25 З 3.3.01 – З 3.3.19</p> <p>Н 3.4.01 – Н 3.4.02 У 3.4.01 – У 3.4.32 З 3.4.01 – З 3.4.20</p> <p>Н 3.5.01 – Н 3.5.02 У 3.5.01 – У 3.5.25 З 3.5.01 – З 3.5.18</p> <p>Н 3.6.01 – Н 3.6.02 У 3.6.01 – У 3.6.28 З 3.6.01 – З 3.6.19</p>
<b>Экзамен по модулю</b>	<b>6</b>		
<b>Всего</b>	<b>507</b>		

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

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

Кабинеты «Технологии кулинарного и кондитерского производства/ Организации хранения и контроля запасов и сырья/ Организации обслуживания в общественном питании/ Организации обслуживания/ Культуры профессионального общения», «Технологии кулинарного производства/ Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства/ Технического оснащения и организации рабочего места/ Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», оснащенных оборудованием в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Лаборатории «Технического оснащения и организации рабочего места», «Учебный кулинарный цех», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Мастерская «Поварского дела», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

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

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.



8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с
10. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2018. – 416 с.
11. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.
12. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2017. – 416 с.
13. 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», 2019. – 240 с.
14. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с.
15. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2017. – 160 с.
16. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2017 – 373 с.
17. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2017. – 512 с.
18. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 208 с
19. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 432 с.

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

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. 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.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
2. Производственное обучение профессии "Повар", В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей. Круп, макаронных изделий и бобовых: учебное пособие для НПО./ В.П. Андросов и др.-М.: Академия 2007
3. Плакаты: Кулинария: Приготовление супов, соусов, блюд из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: иллюстрированное учеб. Пособие для НПО. Сост. В.П. Андросов и др. -- 16 плакатов.--М.-Академия, 2012
4. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебно-методическое пособие для СПО.-3-е изд.-Ростов на Д.-Феникс, 2012
5. Васюкова А.Т., Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: лабораторный практикум.-М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и Ко", 2009
6. Шатун Л.Г. Кулинария: учебник для НПО.-М.: Академия, 2014.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 3.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	<i>учебной и производственной практикам</i>
<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы,</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде</li> </ul> </li> </ul>	

<p>нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента <b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
---	---	--

<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	<p>- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	

коллегами, руководством, клиентами		
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> </ul>	

	– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	---	--



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**Обязательный профессиональный блок**

2023 г.

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>321</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>332</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>347</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>350</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

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

##### 1.1.1. Перечень общих компетенций

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

##### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 4.1.01	подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Н 4.1.02	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
	Н 4.2.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов
	Н 4.2.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Н 4.3.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов
	Н 4.3.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Н 4.4.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков
	Н 4.4.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Н 4.5.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков
	Н 4.5.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействию с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
Уметь	У 4.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	У 4.1.02	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	У 4.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования
	У 4.1.04	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
	У 4.1.05	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
	У 4.1.06	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты
	У 4.1.07	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования

У 4.1.08	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
У 4.1.09	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
У 4.1.10	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
У 4.1.11	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
У 4.1.12	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
У 4.1.13	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов
У 4.1.14	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями
У 4.1.15	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
У 4.1.16	своевременно оформлять заявку на склад
У 4.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У 4.2.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
У 4.2.03	выбирать, подготавливать ароматические вещества
У 4.2.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой
У 4.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У 4.2.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
У 4.2.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы
У 4.2.08	хранить, использовать готовые виды теста
У 4.2.09	нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды
У 4.2.10	варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине

У 4.2.11	запекать фрукты
У 4.2.12	взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки
У 4.2.13	подготавливать желатин, агар-агар
У 4.2.14	готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки
У 4.2.15	смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства
У 4.2.16	использовать и выпекать различные виды готового теста
У 4.2.17	определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов
У 4.2.18	доводить до вкуса
У 4.2.19	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
У 4.2.20	проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос
У 4.2.21	порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
У 4.2.22	соблюдать выход при порционировании
У 4.2.23	выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов
У 4.2.24	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
У 4.2.25	хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции
У 4.2.26	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
У 4.2.27	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
У 4.2.28	владеть профессиональной терминологией
У 4.2.29	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
У 4.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У 4.3.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
У 4.3.03	выбирать, подготавливать ароматические вещества
У 4.3.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой
У 4.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

У 4.3.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
У 4.3.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств
У 4.3.08	готовить сладкие соусы
У 4.3.09	хранить, использовать готовые виды теста
У 4.3.10	нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды
У 4.3.11	варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине
У 4.3.12	запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках
У 4.3.13	жарить фрукты основным способом и на гриле
У 4.3.14	проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов
У 4.3.15	взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки
У 4.3.16	готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки
У 4.3.17	смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства
У 4.3.18	использовать и выпекать различные виды готового теста
У 4.3.19	определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов
У 4.3.20	доводить до вкуса
У 4.3.21	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
У 4.3.22	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
У 4.3.23	проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос
У 4.3.24	порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
У 4.3.25	соблюдать выход при порционировании
У 4.3.26	выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов
У 4.3.27	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
У 4.3.28	хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции
У 4.3.29	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
У 4.3.30	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
У 4.3.31	владеть профессиональной терминологией

У 4.3.32	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
У 4.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У 4.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
У 4.4.03	выбирать, подготавливать ароматические вещества
У 4.4.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой
У 4.4.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У 4.4.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента
У 4.4.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств
У 4.4.08	отжимать сок из фруктов, овощей, ягод
У 4.4.09	смешивать различные соки с другими ингредиентам
У 4.4.10	проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами
У 4.4.11	готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки
У 4.4.12	готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства
У 4.4.13	готовить лимонады
У 4.4.14	готовить холодные алкогольные напитки
У 4.4.15	готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде
У 4.4.16	подготавливать пряности для напитков
У 4.4.17	определять степень готовности напитков
У 4.4.18	доводить их до вкуса
У 4.4.19	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать
У 4.4.20	соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
У 4.4.21	проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос
У 4.4.22	порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
У 4.4.23	соблюдать выход при порционировании
У 4.4.24	выдерживать температуру подачи холодных напитков
У 4.4.25	хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции
У 4.4.26	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования



У 4.4.27	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
У 4.4.28	владеть профессиональной терминологией
У 4.4.29	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
У 4.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У 4.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
У 4.5.03	выбирать, подготавливать ароматические вещества
У 4.5.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой
У 4.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У 4.5.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента
У 4.5.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств
У 4.5.08	заваривать чай
У 4.5.09	варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины
У 4.5.10	готовить кофе на песке
У 4.5.11	обжаривать зерна кофе
У 4.5.12	варить какао, горячий шоколад
У 4.5.13	готовить горячие алкогольные напитки
У 4.5.14	подготавливать пряности для напитков
У 4.5.15	определять степень готовности напитков
У 4.5.16	доводить их до вкуса
У 4.5.17	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать
У 4.5.18	соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
У 4.5.19	проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос
У 4.5.20	порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
У 4.5.21	соблюдать выход при порционировании
У 4.5.22	выдерживать температуру подачи горячих напитков
У 4.5.23	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
У 4.5.24	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
У 4.5.25	владеть профессиональной терминологией

	У 4.5.26	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
Знать	3 4.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
	3 4.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	3 4.1.03	организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	3 4.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	3 4.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	3 4.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
	3 4.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
	3 4.1.08	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
	3 4.1.09	правила утилизации отходов
	3 4.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов
	3 4.1.11	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	3 4.1.12	условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	3 4.1.13	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	3 4.1.14	правила оформления заявок на склад
	3 4.2.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	3 4.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	3 4.2.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
	3 4.2.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	3 4.2.05	методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта

3 4.2.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
3 4.2.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов
3 4.2.08	органолептические способы определения готовности
3 4.2.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
3 4.2.10	техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи
3 4.2.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
3 4.2.12	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
3 4.2.13	требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
3 4.2.14	правила общения с потребителями
3 4.2.15	базовый словарный запас на иностранном языке
3 4.2.16	техника общения, ориентированная на потребителя
3 4.3.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
3 4.3.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
3 4.3.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
3 4.3.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 4.3.05	методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
3 4.3.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
3 4.3.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов
3 4.3.08	органолептические способы определения готовности
3 4.3.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
3 4.3.10	техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи
3 4.3.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
3 4.3.12	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
3 4.3.13	требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
3 4.3.14	базовый словарный запас на иностранном языке

3 4.3.15	техника общения, ориентированная на потребителя
3 4.4.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
3 4.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента
3 4.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
3 4.4.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 4.4.05	методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
3 4.4.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
3 4.4.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков
3 4.4.08	органолептические способы определения готовности
3 4.4.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
3 4.4.10	техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи
3 4.4.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
3 4.4.12	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента
3 4.4.13	требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента
3 4.4.14	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос
3 4.4.15	правила, техника общения с потребителями
3 4.4.16	базовый словарный запас на иностранном языке
3 4.5. 01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
3 4.5. 02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента
3 4.5. 03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
3 4.5. 04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 4.5. 05	методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
3 4.5. 06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
3 4.5. 07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков
3 4.5. 08	органолептические способы определения готовности
3 4.5. 09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов

	3 4.5. 10	техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи
	3 4.5. 11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	3 4.5. 12	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента
	3 4.5. 13	требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента
	3 4.5. 14	правила расчета с потребителями
	3 4.5. 15	базовый словарный запас на иностранном языке
	3 4.5. 16	техника общения, ориентированная на потребителя

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

Всего часов 498

в том числе в форме практической подготовки 288

Из них на освоение МДК 204

в том числе самостоятельная работа 12

практики, в том числе учебная 108

производственная 180

Промежуточная аттестация 12

Экзамен по модулю 6

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<b>75</b>	52	<b>68</b>	<b>20</b>	4	3	-	-	-
ПК 4.2, ПК 4.3, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	129	82	<b>108</b>	<b>48</b>	8	7	6	-	-
ПК 4.1, ПК 4.2,	Учебная практика	<b>108</b>	108						<b>108</b>	

ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5										
ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Производственная практика	<b>180</b>	180							<b>180</b>
	Экзамен по модулю	<b>6</b>								
	<b>Всего:</b>	<b>498</b>	<b>422</b>	<b>176</b>	<b>68</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>108</b>	<b>180</b>

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		52 / 8		
<b>МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</b>		52 / 8		
<b>Тема 1.1.</b>  <b>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</b>	<b>Содержание</b>  1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.  2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.  3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	12	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Н 4.1.01 – Н 4.1.02 У 4.1.01 – У 4.1.16 З 4.1.01 – З 4.1.14  Н 4.2.01 – Н 4.2.02 У 4.2.01 – У 4.2.29
<b>Тема 1.2.</b>  <b>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению,</b>	<b>Содержание</b>  1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов,	28		З 4.2.01 – З 4.2.16



хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	<p>весомизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.</p> <p>3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации</p>			<p>Н 4.3.01 – Н 4.3.02 У 4.3.01 – У 4.3.32 З 4.3.01 – З 4.3.15</p> <p>Н 4.4.01 – Н 4.4.02 У 4.4.01 – У 4.4.29 З 4.4.01 – З 4.4.16</p>	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	8			
	<b>Практическое занятие 1-2.</b> 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. 2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	4			<p>Н 4.5.01 – Н 4.5.02 У 4.5.01 – У 4.5.26 З 4.5.01 – З 4.5.16</p>
	<b>Практическое занятие 3-4.</b> 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента. 4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	4			<p>Уо 01.01 – Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07 Зо 02.01 – Зо 02.03 Уо 03.01 – Уо 03.03</p>

				3o 03.01 – 3o 03.03 Уo 04.01 – Уo 04.02 3o 04.01 – 3o 04.02 Уo 05.01 3o 05.01 – 3o 05.02 Уo 06.01 – Уo 06.02 3o 06.01 – 3o 06.03 Уo 07.01 – Уo 07.02 3o 07.01 – 3o 07.03 Уo 09.01 – Уo 09.02 3o 09.01 – 3o 09.02 Уo 10.01 – Уo 10.05 3o 10.01 – 3o 10.05
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1</b> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		10		

<p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>				
Консультации		2		
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов</b>		<b>72 / 24</b>		
<b>МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</b>		<b>72 / 24</b>		
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>	22		

<p><b>Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b></p>	<p>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.</p> <p>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.</p> <p>4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд</p> <p>5. 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 сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>		<p>ПК 4.2, ПК 4.3,  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10</p> <p>КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5</p>	<p>Н 4.2.01 – Н 4.2.02 У 4.2.01 – У 4.2.29 З 4.2.01 – З 4.2.16</p> <p>Н 4.3.01 – Н 4.3.02 У 4.3.01 – У 4.3.32 З 4.3.01 – З 4.3.15</p> <p>Уо 01.01 – Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07 Зо 02.01 – Зо 02.03 Уо 03.01 – Уо 03.03 Зо 03.01 – Зо 03.03 Уо 04.01 – Уо 04.02 Зо 04.01 – Зо 04.02</p>
--	--	--	---	--

	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	8		Уо 05.01 Зо 05.01 – Зо 05.02 Уо 06.01 – Уо 06.02 Зо 06.01 – Зо 06.03 Уо 07.01 – Уо 07.02 Зо 07.01 – Зо 07.03 Уо 09.01 – Уо 09.02 Зо 09.01 – Зо 09.02 Уо 10.01 – Уо 10.05 Зо 10.01 – Зо 10.05
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	4		
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	4		
<b>Тема 2.2.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</b>	<b>Содержание</b>			
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.			
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).	34		
	3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.			

	<p>4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. 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 сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>			
	<p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p>	<p><b>16</b></p>		
	<p><b>Практическое занятие 5.</b> Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд</p>	<p>4</p>		
	<p><b>Лабораторная работа 3.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)</p>	<p>6</p>		
	<p><b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.</p>	<p>6</p>		
<p><b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>		<p>12</p>		

Консультации		4		
<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</b>		<b>48 / 12</b>		
<b>МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</b>		<b>48 / 12</b>		
<b>Тема 3.1</b>	<b>Содержание</b>			
<b>Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента</b>	<p>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.</p> <p>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.</p> <p>4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг, фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	12	ПК 4.4, ПК 4.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Н 4.4.01 – Н 4.4.02 У 4.4.01 – У 4.4.29 З 4.4.01 – З 4.4.16  Н 4.5.01 – Н 4.5.02 У 4.5.01 – У 4.5.26 З 4.5.01 – З 4.5.16  Уо 01.01 – Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07 Зо 02.01 –
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	4		

	<b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	4		Зо 02.03 Уо 03.01 – Уо 03.03
<b>Тема 3.2</b>	<b>Содержание</b>			Зо 03.01 – Зо 03.03
<b>Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</b>	<p>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.</p> <p>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.</p> <p>4. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	16		Уо 04.01 – Уо 04.02 Зо 04.01 – Зо 04.02 Уо 05.01 Зо 05.01 – Зо 05.02 Уо 06.01 – Уо 06.02 Зо 06.01 – Зо 06.03 Уо 07.01 – Уо 07.02 Зо 07.01 – Зо 07.03 Уо 09.01 – Уо 09.02 Зо 09.01 – Зо 09.02 Уо 10.01 – Уо 10.05
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	8		Зо 10.01 – Зо 10.05
	<b>Практическое занятие 6.</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	2		
	<b>Лабораторная работа 6.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	6		



<p><b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки.</li> <li>9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>	10		
Консультации	4		
Промежуточная аттестация	6		
<p><b>Учебная практика по ПМ 04.</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</li> </ol>	108	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Н 4.1.01 – Н 4.1.02 У 4.1.01 – У 4.1.16 З 4.1.01 – З 4.1.14  Н 4.2.01 – Н 4.2.02 У 4.2.01 – У 4.2.29 З 4.2.01 – З 4.2.16  Н 4.3.01 –

<p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p>			<p>Н 4.3.02 У 4.3.01 – У 4.3.32 З 4.3.01 – З 4.3.15</p> <p>Н 4.4.01 – Н 4.4.02 У 4.4.01 – У 4.4.29 З 4.4.01 – З 4.4.16</p> <p>Н 4.5.01 – Н 4.5.02 У 4.5.01 – У 4.5.26 З 4.5.01 – З 4.5.16</p>
---	--	--	---

<p>16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>17. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			
<p><b>Производственная практика по ПМ 04.</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>	<p><b>180</b></p>	<p>ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5</p>	<p>Н 4.1.01 – Н 4.1.02 У 4.1.01 – У 4.1.16 З 4.1.01 – З 4.1.14</p> <p>Н 4.2.01 – Н 4.2.02 У 4.2.01 – У 4.2.29 З 4.2.01 – З 4.2.16</p> <p>Н 4.3.01 – Н 4.3.02 У 4.3.01 –</p>

4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.			У 4.3.32 З 4.3.01 – З 4.3.15
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.			Н 4.4.01 – Н 4.4.02 У 4.4.01 – У 4.4.29 З 4.4.01 – З 4.4.16
6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.			Н 4.5.01 – Н 4.5.02 У 4.5.01 – У 4.5.26 З 4.5.01 – З 4.5.16
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.			
8. 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.).			
9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.			
<b>Экзамен по модулю</b>	<b>6</b>		
<b>Всего</b>	<b>498</b>		

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

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

Кабинеты «Технологии кондитерского производства/ Технологии приготовления мучных кондитерских изделий/ Физиологии питания, санитарии и гигиены/ Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий/ Технологического оборудования хлебопекарного производства», «Технологии кулинарного и кондитерского производства/ Организации хранения и контроля запасов и сырья/ Организации обслуживания в общественном питании/ Организации обслуживания/ Культуры профессионального общения», «Технологии кулинарного производства/ Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства/ Технического оснащения и организации рабочего места/ Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», «Технологии кулинарного и кондитерского производства/ Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оборудованные в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Лаборатории «Технического оснащения и организации рабочего места», «Учебный кулинарный цех», «Учебный кондитерский цех», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Мастерская «Поварского дела», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

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

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с
10. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2018. – 416 с.
11. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 320 с.
12. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2017. – 416 с.
13. 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», 2019. – 240 с.
14. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с.
15. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2017. – 160 с.
16. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2017 – 373 с.
17. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2020. – 512 с.
18. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 208 с
19. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 432 с.

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

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. 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.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

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

6. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

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

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

2. Производственное обучение профессии "Повар", В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей. Круп, макаронных изделий и бобовых: учебное пособие для НПО./ В.П. Андросов и др.-М.: Академия 2007

3. Плакаты: Кулинария: Приготовление супов, соусов, блюд из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: иллюстрированное учеб. Пособие для НПО. Сост. В.П. Андросов и др. --16 плакатов.--М.-Академия, 2012

4. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебно-методическое пособие для СПО.-3-е изд.-Ростов на Д.-Феникс, 2012

5. Васюкова А.Т., Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: лабораторный практикум.-М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и Ко", 2009

6. Шатун Л.Г. Кулинария: учебник для НПО.-М.: Академия, 2014.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 4.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> <i>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</i> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>



	<p>соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</p> <p>оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p>	

<p>напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>соответствие температуры подачи;</p> <p>аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</p> <p>соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</p> <p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/ сочетание/баланс/композиция)</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p>	
---	--	--

	соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос	
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы  <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	

коллегами, руководством, клиентами		
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**Обязательный профессиональный блок**

2023 г.

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>357</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>367</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>388</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>392</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

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

##### 1.1.1. Перечень общих компетенций

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

##### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 5.1.01	подготовка, уборка рабочего места кондитера, подготовка к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Н 5.1.02	подготовка пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечение их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	Н 5.2.01	приготовление и подготовка к использованию, хранение отделочных полуфабрикатов
	Н 5.3.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	Н 5.3.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Н 5.4.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
	Н 5.4.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Н 5.5.01	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	Н 5.5.02	приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Н 5.5.03	хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Н 5.5.04	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос
Н 5.5.05	взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	
Уметь	У 5.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	У 5.1.02	проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	У 5.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования
	У 5.1.04	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
	У 5.1.05	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
	У 5.1.06	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты



У 5.1.07	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования
У 5.1.08	обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков
У 5.1.09	соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов
У 5.1.10	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе
У 5.1.11	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
У 5.1.12	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
У 5.1.13	выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
У 5.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У 5.2.02	организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
У 5.2.03	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок
У 5.2.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой
У 5.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У 5.2.06	использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов
У 5.2.07	хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки
У 5.2.08	выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов
У 5.2.09	готовить желе
У 5.2.10	хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки
У 5.2.11	нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения
У 5.2.12	варить сахарный сироп для промочки изделий

У 5.2.13	варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.)
У 5.2.14	уваривать сахарный сироп для приготовления тиража
У 5.2.15	готовить жженый сахар
У 5.2.16	готовить посыпки;
У 5.2.17	готовить помаду, глазури;
У 5.2.18	готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 5.2.19	определять степень готовности отделочных полуфабрикатов
У 5.2.20	доводить до вкуса, требуемой консистенции
У 5.2.21	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
У 5.2.22	проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения
У 5.2.23	хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции
У 5.2.24	организовывать хранение отделочных полуфабрикатов
У 5.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У 5.3.02	организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
У 5.3.03	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества
У 5.3.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой
У 5.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
У 5.3.06	использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба
У 5.3.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств
У 5.3.08	подготавливать продукты
У 5.3.09	замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования
У 5.3.10	подготавливать начинки, фарши
У 5.3.11	подготавливать отделочные полуфабрикаты
У 5.3.12	прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования

У 5.3.13	проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба
У 5.3.14	проводить оформление хлебобулочных изделий
У 5.3.15	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
У 5.3.16	проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос
У 5.3.17	порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
У 5.3.18	соблюдать выход при порционировании
У 5.3.19	выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции
У 5.3.20	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба
У 5.3.21	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями
У 5.3.22	владеть профессиональной терминологией
У 5.3.23	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба
У 5.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У 5.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
У 5.4.03	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества
У 5.4.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой
У 5.4.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
У 5.4.06	использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий
У 5.4.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств
У 5.4.08	подготавливать продукты
У 5.4.09	готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования
У 5.4.10	подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты
У 5.4.11	проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий
У 5.4.12	проводить оформление мучных кондитерских изделий
У 5.4.13	выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления

У 5.4.14	проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос
У 5.4.15	порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
У 5.4.16	соблюдать выход при порционировании
У 5.4.17	выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции
У 5.4.18	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий
У 5.4.19	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями
У 5.4.20	владеть профессиональной терминологией
У 5.4.21	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий
У 5.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У 5.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
У 5.5.03	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества
У 5.5.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой
У 5.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
У 5.5.06	использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов
У 5.5.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания
У 5.5.08	подготавливать продукты
У 5.5.09	готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования
У 5.5.10	подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты
У 5.5.11	проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката
У 5.5.12	готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции
У 5.5.13	выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
У 5.5.14	проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос
У 5.5.15	порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
У 5.5.16	соблюдать выход при порционировании

	У 5.5.17	выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции
	У 5.5.18	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов
	У 5.5.19	рассчитывать стоимость
	У 5.5.20	владеть профессиональной терминологией
	У 5.5.21	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
Знать	З 5.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
	З 5.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	З 5.1.03	организация работ в кондитерском цехе
	З 5.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	З 5.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	З 5.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
	З 5.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды
	З 5.1.08	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
	З 5.1.09	правила утилизации отходов
	З 5.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	З 5.1.11	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	З 5.1.12	способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	З 5.1.13	условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	З 5.1.14	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	З 5.1.15	правила оформления заявок на склад
	З 5.1.16	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов

3 5.2.01	ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
3 5.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов
3 5.2.03	виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства
3 5.2.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
3 5.2.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 5.2.06	методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
3 5.2.07	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
3 5.2.08	ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов
3 5.2.09	органолептические способы определения готовности
3 5.2.10	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
3 5.2.11	условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства
3 5.2.12	требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
3 5.3.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
3 5.3.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
3 5.3.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
3 5.3.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 5.3.05	методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
3 5.3.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
3 5.3.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба
3 5.3.08	органолептические способы определения готовности выпеченных изделий
3 5.3.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
3 5.3.10	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
3 5.3.11	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных

3 5.3.12	методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
3 5.3.13	требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
3 5.3.14	правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
3 5.3.15	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос
3 5.3.16	базовый словарный запас на иностранном языке
3 5.3.17	техника общения, ориентированная на потребителя
3 5.4.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
3 5.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
3 5.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
3 5.4.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 5.4.05	методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
3 5.4.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
3 5.4.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий
3 5.4.08	органолептические способы определения готовности выпеченных изделий
3 5.4.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
3 5.4.10	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
3 5.4.11	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
3 5.4.12	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
3 5.4.13	требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
3 5.4.14	правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
3 5.4.15	базовый словарный запас на иностранном языке
3 5.4.16	техника общения, ориентированная на потребителя
3 5.5.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости

3 5.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента
3 5.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
3 5.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 5.5.05	методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания
3 5.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
3 5.5.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов
3 5.5.08	органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов
3 5.5.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
3 5.5.10	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента
3 5.5.11	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
3 5.5.12	методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента
3 5.5.13	требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента
3 5.5.14	правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
3 5.5.15	правила, техника общения с потребителями
3 5.5.16	базовый словарный запас на иностранном языке

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

Всего часов 539

в том числе в форме практической подготовки 288

Из них на освоение МДК 245

в том числе самостоятельная работа 14

практики, в том числе учебная 108

производственная 180

Промежуточная аттестация 18

Экзамен по модулю 6



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК5	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>84</b>	44	<b>68</b>	<b>30</b>	4	6	6	-	-
ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК5	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	161	80	<b>135</b>	<b>60</b>	10	10	6	-	-

ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5	Учебная практика	72	72						108	
ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5	Производственная практика	180	180							180
	Промежуточная аттестация	12								
	Экзамен по модулю	6								
	<b>Всего:</b>	<b>503</b>	<b>376</b>	<b>203</b>	<b>90</b>	<b>14</b>	<b>16</b>	<sup>12</sup>	<b>108</b>	<b>180</b>

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		38 / 6		
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		38 / 6		
Тема 1.1	Содержание			
Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5	Н 5.1.01 – Н 5.1.02 У 5.1.01 – У 5.1.13

реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>2. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК5	3 5.1.01 – 3 5.1.16  Н 5.2.01 У 5.2.01 – У 5.2.24 3 5.2.01 – 3 5.2.12
<p><b>Тема 1.2</b></p> <p><b>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.</p> <p>2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>3. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуска на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Практическое занятие 1.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p><b>Практическое занятие 2.</b> Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.</p>	<p></p> <p><b>4</b></p> <p>2</p> <p>2</p>		<p>Н 5.3.01 – Н 5.3.02 У 5.3.01 – У 5.3.23 3 5.3.01 – 3 5.3.17  Н 5.4.01 – Н 5.4.01 У 5.4.01 – У 5.4.21 3 5.4.01 – 3 5.4.16  Н 5.5.01 – Н5.5.05 У 5.5.01 – У5.5.21 3 5.5.01 – 3 5.5.16</p>
Тема 1.3	Содержание			

<b>Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</b>	<p>1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.</p> <p>2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p> <p>3. Правила оформления заявок на склад.</p> <p>4. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.</p>			<p>Уо 01.01 –</p> <p>Уо 01.09</p> <p>Зо 01.01 –</p> <p>Зо 01.06</p> <p>Уо 02.01 –</p> <p>Уо 02.07</p> <p>Зо 02.01 –</p> <p>Зо 02.03</p> <p>Уо 03.01 –</p> <p>Уо 03.03</p> <p>Зо 03.01 –</p> <p>Зо 03.03</p> <p>Уо 04.01 –</p> <p>Уо 04.02</p> <p>Зо 04.01 –</p> <p>Зо 04.02</p> <p>Уо 05.01 –</p> <p>Зо 05.01 –</p> <p>Зо 05.02</p> <p>Уо 06.01 –</p> <p>Уо 06.02</p> <p>Зо 06.01 –</p> <p>Зо 06.03</p> <p>Уо 07.01 –</p> <p>Уо 07.02</p> <p>Зо 07.01 –</p> <p>Зо 07.03</p> <p>Уо 09.01 –</p> <p>Уо 09.02</p> <p>Зо 09.01 –</p> <p>Зо 09.02</p>
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2		
	<b>Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья</b>		2	

				Уо 10.01 – Уо 10.05 Зо 10.01 – Зо 10.05
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1</b>				
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		2		
Консультации		4		
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>56 / 8</b>		
<b>МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>56 / 8</b>		
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание</b>			

<p><b>Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</b></p>	<p>1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.</p> <p>2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.</p> <p>3. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.</p>	<p>6</p>	<p>ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК5</p>	<p>Н 5.1.01 – Н 5.1.02 У 5.1.01 – У 5.1.13 З 5.1.01 – З 5.1.16  Н 5.2.01 У 5.2.01 – У 5.2.24  З 5.2.01 – З 5.2.12</p>
<p><b>Тема 2.2</b></p> <p><b>Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.</p> <p>2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.</p> <p>3. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.</p> <p>5. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.</p>	<p>14</p>		<p>Уо 01.01 – Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07 Зо 02.01 – Зо 02.03 Уо 03.01 – Уо 03.03 Зо 03.01 – Зо 03.03 Уо 04.01 – Уо 04.02 Зо 04.01 – Зо 04.02 Уо 05.01 Зо 05.01 –</p>

	<p>6. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>7. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>			<p>Зо 05.02  Уо 06.01 –  Уо 06.02  Зо 06.01 –  Зо 06.03  Уо 07.01 –  Уо 07.02  Зо 07.01 –  Зо 07.03  Уо 09.01 –  Уо 09.02  Зо 09.01 –  Зо 09.02  Уо 10.01 –  Уо 10.05  Зо 10.01 –  Зо 10.05</p>
<b>Тема 2.3</b>	<b>Содержание</b>			
<b>Приготовление глазури</b>	<p>1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.</p>	2		
<b>Тема 2.4</b>	<b>Содержание</b>			
<b>Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</b>	<p>1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок.</p>	6		

	Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2		
	<b>Практическая занятие 4.</b> Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	2		
<b>Тема 2.5</b>	<b>Содержание</b>			
<b>Приготовление сахарной мастики и марципана</b>	1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4		
	2. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.			
<b>Тема 2.6</b>	<b>Содержание</b>			
<b>Приготовление посыпок и крошки</b>	1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	8		
	2. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	6		
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление отделочных полуфабрикатов	6		
<b>Тема 2.7</b>	<b>Содержание</b>			
<b>Отделочные полуфабрикаты</b>	1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила	2		



<b>промышленного производства</b>	<p>подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.</p>			
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2</b>		8		
<p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>				
Консультации		6		
<b>Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</b>		50 / 8		
<b>МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		50 / 8		
<b>Тема 3.1.</b>	<b>Содержание</b>			
<b>Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</b>	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.		4	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,
				Н 5.1.01 – Н 5.1.02 У 5.1.01 –

	2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.		ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК5	У 5.1.13 3 5.1.01 – 3 5.1.16
<b>Тема 3.2.</b>	<b>Содержание</b>	4		Н 5.2.01 У 5.2.01 – У 5.2.24 3 5.2.01 – 3 5.2.12
<b>Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</b>	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. 2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.			
<b>Тема 3.3.</b>	<b>Содержание</b>	14	Н 5.3.01 – Н 5.3.02 У 5.3.01 – У 5.3.23 3 5.3.01 – 3 5.3.17	
<b>Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</b>	1. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. 2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 3. Особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. 4. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. 5. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. 6. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2	Уо 01.01 – Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07 Зо 02.01 – Зо 02.03 Уо 03.01 – Уо 03.03 Зо 03.01 – Зо 03.03 Уо 04.01 – Уо 04.02	

	<b>Практическое занятие 5.</b> Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	2		Зо 04.01 – Зо 04.02 Уо 05.01 Зо 05.01 – Зо 05.02 Уо 06.01 – Уо 06.02 Зо 06.01 – Зо 06.03 Уо 07.01 – Уо 07.02 Зо 07.01 – Зо 07.03 Уо 09.01 – Уо 09.02 Зо 09.01 – Зо 09.02 Уо 10.01 – Уо 10.05 Зо 10.01 – Зо 10.05
<b>Тема 3.4.</b>  <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</b>	<b>Содержание</b>	12		
	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения  2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	6		
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого теста (опарного и безопарного)	6		
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3</b>		10		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.				

<p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>				
Консультации		6		
<b>Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>110 / 20</b>		
<b>МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>110 / 20</b>		
<b>Тема 4.1.</b>	<b>Содержание</b>			
<b>Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста</b>	<p>1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация.</p> <p>2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	20	<p>ПК 5.1, ПК 5.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК5</p>	<p>Н 5.1.01 – Н 5.1.02 У 5.1.01 – У 5.1.13 3 5.1.01 – 3 5.1.16</p>
				<p>Н 5.4.01 – Н 5.4.01 У 5.4.01 – У 5.4.21 3 5.4.01 – 3 5.4.16</p>
<b>Тема 4.2.</b>	<b>Содержание</b>			
<b>Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного</b>	<p>1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного теста, Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий.</p> <p>2. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного слоеного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка.</p>	76		<p>Уо 01.01 – Уо 01.09</p>

<p><b>теста разнообразного ассортимента</b></p>	<p>Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий.</p> <p>3. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из сдобного пресного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий.</p> <p>4. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий.</p> <p>5. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий.</p> <p>6. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий.</p> <p>7. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из воздушного, заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий.</p> <p>8. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из миндального теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка.</p>			<p>Зо 01.01 –          Зо 01.06          Уо 02.01 –          Уо 02.07          Зо 02.01 –          Зо 02.03          Уо 03.01 –          Уо 03.03          Зо 03.01 –          Зо 03.03          Уо 04.01 –          Уо 04.02          Зо 04.01 –          Зо 04.02          Уо 05.01          Зо 05.01 –          Зо 05.02          Уо 06.01 –          Уо 06.02          Зо 06.01 –          Зо 06.03          Уо 07.01 –          Уо 07.02          Зо 07.01 –          Зо 07.03          Уо 09.01 –          Уо 09.02          Зо 09.01 –          Зо 09.02          Уо 10.01 –</p>
---	---	--	--	---

	<p>Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий.</p> <p>9. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>			<p>Уо 10.05          Зо 10.01 –          Зо 10.05</p>
	<p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p>	<p><b>20</b></p>		
	<p><b>Лабораторная работа 3.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста.</p>	<p>2</p>		
	<p><b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста.</p>	<p>2</p>		
	<p><b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста.</p>	<p>2</p>		
	<p><b>Лабораторная работа 6.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста.</p>	<p>2</p>		
	<p><b>Лабораторная работа 7.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста.</p>	<p>4</p>		
	<p><b>Лабораторная работа 8.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.</p>	<p>4</p>		
	<p><b>Лабораторная работа 9.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста.</p>	<p>4</p>		
<p><b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> </ol>	<p>8</p>		

<p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>				
Консультации		6		
<b>Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b>		<b>48 / 12</b>		
<b>МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>48 / 12</b>		
<b>Тема 5.1.</b>	<b>Содержание</b>			
<b>Изготовление и оформление пирожных</b>	<p>1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>2. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.</p> <p>3. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки,</p>	20	<p>ПК 5.1, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК5</p>	<p>Н 5.1.01 – Н 5.1.02 У 5.1.01 – У 5.1.13 3 5.1.01 – 3 5.1.16  Н 5.5.01 – Н5.5.05 У 5.5.01 – У5.5.21 3 5.5.01 – 3 5.5.16</p>

	<p>круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.</p> <p>4. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.</p> <p>5. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.</p> <p>6. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.</p> <p>7. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.</p>			<p>Уо 01.01 – Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07 Зо 02.01 – Зо 02.03 Уо 03.01 – Уо 03.03 Зо 03.01 – Зо 03.03 Уо 04.01 – Уо 04.02 Зо 04.01 – Зо 04.02 Уо 05.01 Зо 05.01 – Зо 05.02 Уо 06.01 – Уо 06.02 Зо 06.01 – Зо 06.03 Уо 07.01 – Уо 07.02 Зо 07.01 – Зо 07.03 Уо 09.01 – Уо 09.02 Зо 09.01 –</p>
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>		
	<b>Лабораторная работа 10.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	6		
<b>Тема 5.2.</b>	<b>Содержание</b>			
<b>Изготовление и оформление тортов</b>	<p>1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	14		



	<p>2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента</p> <p>3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>5. Приготовление миндальных тортов, воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p>			<p>Зо 09.02 Уо 10.01 – Уо 10.05 Зо 10.01 – Зо 10.05</p>
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>		
	<b>Лабораторная работа 11.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	6		
<p><b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5</b></p>	<p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p>	4		

<p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>			
Консультации	4		
Промежуточная аттестация	6		
<p><b>Учебная практика по ПМ 05</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>	72	<p>ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5</p>	<p>Н 5.1.01 – Н 5.1.02 У 5.1.01 – У 5.1.13 З 5.1.01 – З 5.1.16</p> <p>Н 5.2.01 У 5.2.01 – У 5.2.24 З 5.2.01 – З 5.2.12</p> <p>Н 5.3.01 – Н 5.3.02 У 5.3.01 – У 5.3.23 З 5.3.01 – З 5.3.17</p>

<p>7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>20. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			<p>Н 5.4.01 – Н 5.4.01 У 5.4.01 – У 5.4.21 З 5.4.01 – З 5.4.16</p> <p>Н 5.5.01 – Н5.5.05 У 5.5.01 – У5.5.21 З 5.5.01 – З 5.5.16</p>
---	--	--	---

<p><b>Производственная практика по ПМ 05</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделия разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</li> <li>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</li> <li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>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.).</li> <li>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной</li> </ol>	<p><i>180</i></p>	<p>ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5</p>	<p>Н 5.1.01 – Н 5.1.02 У 5.1.01 – У 5.1.13 3 5.1.01 – 3 5.1.16</p> <p>Н 5.2.01 У 5.2.01 – У 5.2.24 3 5.2.01 – 3 5.2.12</p> <p>Н 5.3.01 – Н 5.3.02 У 5.3.01 – У 5.3.23 3 5.3.01 – 3 5.3.17</p> <p>Н 5.4.01 – Н 5.4.01 У 5.4.01 – У 5.4.21 3 5.4.01 – 3 5.4.16</p> <p>Н 5.5.01 – Н5.5.05 У 5.5.01 – У5.5.21 3 5.5.01 – 3 5.5.16</p>
--	-------------------	---	---

терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.			
<b>Экзамен по модулю</b>	<b>6</b>		
<b>Всего</b>	<b>503</b>		

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

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

Кабинеты «Технологии кондитерского производства/ Технологии приготовления мучных кондитерских изделий/ Физиологии питания, санитарии и гигиены/ Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий/ Технологического оборудования хлебопекарного производства», «Технологии кулинарного и кондитерского производства/ Организации хранения и контроля запасов и сырья/ Организации обслуживания в общественном питании/ Организации обслуживания/ Культуры профессионального общения», «Технологии кулинарного производства/ Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства/ Технического оснащения и организации рабочего места/ Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», «Технологии кулинарного и кондитерского производства/ Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оборудованные в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Лаборатории «Технического оснащения и организации рабочего места», «Учебный кулинарный цех», «Учебный кондитерский цех», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Мастерская «Поварского дела», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

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

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

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

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
12. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
13. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
14. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
15. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
16. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
17. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
18. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
19. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
20. 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», 2016. – 240 с.
21. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
22. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
23. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
24. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

25. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.

26. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

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

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. 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.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

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

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

8. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

9. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

10. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

11. <https://ru.pinterest.com/explore/современные-торты-914889126255/>

12. <http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/>

13. <http://andychef.ru/recipes/smith/>

14. <http://www.twirpx.com/file/128573/>

### **3.2.3. Дополнительные источники**



1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.
4. Шрамко Е.В.Уроки и техника кондитерского мастерства/ Е.В.Шрамко М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005, - 160 с.: ил.
5. CHEFART. Коллекция лучших рецептов.ост. Федотова Илона/ М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2011, - 320 с.: ил.
6. Справочник шеф-повар (TheProfessionaChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.и доп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРГ), 2010. – 1216 с.: ил.
7. Кондитер: учеб. пособие М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова - Изд. 3-е, перераб. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 315 с. : ил., [4] л. ил. – (Начальное профессиональное образование)

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 5.1</b> Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);</li> <li>–рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>–соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>–своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;</li> <li>–правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>–соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>–соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> <i>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>–соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>–правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</li> <li>–точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>–соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	
<p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.5.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> </ul>	

<p>пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;</li> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление; цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре;</li> </ul>	
--	---	--

	– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос.	
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы  <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<b>ОК 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
<b>ОК 03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
<b>ОК 04</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	

<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p><b>ОК 06</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	
<p><b>ОК 07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p><b>ОК 10</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	

**Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин**

**Приложение 3.1**

к ОПОП-П по профессии

*43.01.09 Повар, кондитер*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

**2023 г.**

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>399</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>404</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>411</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>414</b>



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1- 5.5		Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;		Основные понятия и термины микробиологии;
		Определять источники микробиологического загрязнения;		Основные группы микроорганизмов,
		Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря		Микробиология основных пищевых продуктов;
		Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;		Правила личной гигиены работников организации питания;
		Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;		Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
		Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов		Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
				Основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

				Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции
				Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
<b>ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5</b>		Рассчитывать энергетическую ценность блюд;		Пищевые вещества и их значение для организма человека;
		Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;		Суточную норму потребности человека в питательных веществах;
		Составлять рационы питания для различных категорий потребителей		Основные процессы обмена веществ в организме;
				Суточный расход энергии
				Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
				Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
				Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
				Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
				Назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
<b>ОК 01</b>	Уо 01.01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	Анализировать задачу и/или проблему и	Зо 01.02	Основные источники информации

		выделять её составные части		и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.04	Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.05	Составлять план действия	Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.06	Определять необходимые ресурсы	Зо 01.05	Структура плана для решения задач
	Уо 01.07	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Зо 01.06	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.08	Реализовывать составленный план		
	Уо 01.09	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
<b>ОК 02</b>	Уо 02.01	Определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.02	Определять необходимые источники информации	Зо 02.02	Приемы структурирования информации
	Уо 02.03	Планировать процесс поиска	Зо 02.03	Формат оформления результатов поиска информации
	Уо 02.04	Структурировать получаемую информацию		
	Уо 02.05	Выделять наиболее значимое в перечне информации		
	Уо 02.06	Оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.07	Оформлять результаты поиска		
<b>ОК 03</b>	Уо 03.01	Определять актуальность нормативно-правовой документации в	Зо 03.01	Содержание актуальной нормативно-правовой документации

		профессиональной деятельности		
	Уо 03.03	Выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.02	Современная научная и профессиональная терминология
			Зо 03.03	Возможные траектории профессионального развития и самообразования
<b>ОК 04</b>	Уо 04.01	Организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	Основы проектной деятельности
<b>ОК 05</b>	Уо 05.01	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	Особенности социального и культурного контекста
			Зо 05.02	Правила оформления документов и построения устных сообщений
<b>ОК 06</b>	Уо 06.01	Описывать значимость своей профессии	Зо 06.01	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	Уо 06.02	Применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	Значимость профессиональной деятельности по профессии
<b>ОК 07</b>	Уо 07.01	Соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.02	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Зо 07.02	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
			Зо 07.03	Пути обеспечения ресурсосбережения
<b>ОК 09</b>	Уо 09.01	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Зо 09.01	Современные средства и устройства информатизации

	Уо 09.02	Использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
<b>ОК 10</b>	Уо 10.01	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.01	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	Уо 10.02	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.02	Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 10.03	Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 10.03	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 10.04	Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 10.04	Особенности произношения
	Уо 10.05	Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 10.05	Правила чтения текстов профессиональной направленности

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	78
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	26
в т. ч.:	
теоретическое обучение	64
Лабораторные работы	0
Практические работы	18
Самостоятельная работа	6
Консультации	8

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	
<b>Введение</b>	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л. Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	<i>1</i>	<b>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10</b>	
<b>Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве</b>		<b>19 / 6</b>		
<b>Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве</b>	<b>Содержание</b>	<i>9</i>	<b>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1- 5.5 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5</b>	Н 1.1.01 У 1.1.01 – У 1.1.22 З 1.1.01 – З 1.1.20
	1. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. 2. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. 3. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. 4. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.			Н 1.2.01 – Н 1.2.02 У 1.2.01 – У 1.2.09 З 1.2.01 – З 1.2.09
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>		Н 1.3.01 –

	Практическое занятие 1. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов	2		Н 1.3.03 У 1.3.01 – У 1.3.12
	Лабораторная работа 1. Изучение под микроскопом микроорганизмов	2		З 1.3.01 – З 1.3.09 Н 1.4.01 – Н 1.4.03
<b>Тема 1.2</b>  <b>Основные пищевые инфекции и пищевые отравления</b>	<b>Содержание</b>			У 1.4.01 – У 1.4.08
	1. Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности	8		З 1.4.01 – З 1.4.09
	2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.			Н 2.1.01 – Н 2.1.02 У 2.1.01 – У 2.1.13
	3. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения			З 2.1.01 – З 2.1.17
	4. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития			Н 2.2.01 У 2.2.01 – У 2.2.11
5. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания			З 2.2.01 – З 2.2.12	
6. Схема микробиологического контроля				
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>		Н 2.3.01 – Н 2.3.02
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	2		У 2.3.01 – У 2.3.19
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2		З 2.3.01 – З 2.3.13

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			Н 2.4.01 У 2.4.01 – У 2.4.19 З 2.4.01 – З 2.4.19
<b>Раздел 2. Основы физиологии питания</b>		<b>25 / 9</b>		
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание</b>			
<b>Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</b>	1. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах	3		Н 2.5.01 – Н 2.5.02 У 2.5.01 – У 2.5.24 З 2.5.01 – З 2.5.25
	2. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания			Н 2.6.01 – Н 2.6.03 У 2.6.01 – У 2.6.21 З 2.6.01 – З 2.6.18
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>		
	Практическое занятие 3. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	1		
<b>Тема 2.2</b>	<b>Содержание</b>			
<b>Пищеварение и усвояемость пищи</b>	1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	4		Н 2.7.01 – Н 2.7.02 У 2.7.01 – У 2.7.20 З 2.7.01 – З 2.7.21
	2. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>		Н 2.8.01 – Н 2.8.02 У 2.8.01 –
	Практическое занятие 4. Изучение схемы пищеварительного тракта.	1		



	Практическое занятие 5. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	1		У 2.8.20 З 2.8.01 – З 2.8.19
<b>Тема 2.3</b>	<b>Содержание</b>			
<b>Обмен веществ и энергии</b>	1. Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	8		Н 3.1.01 – Н 3.1.04 У 3.1.01 – У 3.1.16 З 3.1.01 – З 3.1.15
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>		
	Практическое занятие 6. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2		Н 3.2.01 У 3.2.01 – У 3.2.28 З 3.2.01 – З 3.2.15
	Практическое занятие 7. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	2		Н 3.3.01 – Н 3.3.02 У 3.3.01 – У 3.3.25 З 3.3.01 – З 3.3.19
	<b>Содержание</b>			
<b>Тема 2.4</b>	1. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	6		Н 3.4.01 – Н 3.4.02 У 3.4.01 – У 3.4.32 З 3.4.01 – З 3.4.20
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>		

	Практическое занятие 8. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	4		Н 3.5.01 – Н 3.5.02 У 3.5.01 – У 3.5.25 З 3.5.01 – З 3.5.18
<b>Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве</b>		<b>21 / 3</b>		Н 4.1.01 – Н 4.1.02 У 4.1.01 – У 4.1.16 З 4.1.01 – З 4.1.14
<b>Тема 3.1</b>	<b>Содержание</b>			
<b>Личная и производственная гигиена</b>	1. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.  Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.  Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2		Н 4.2.01 – Н 4.2.02 У 4.2.01 – У 4.2.29 З 4.2.01 – З 4.2.16
<b>Тема 3.2</b>	<b>Содержание</b>			
<b>Санитарно-гигиенические требования к помещениям</b>	1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.  Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания  2. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.	8		Н 4.3.01 – Н 4.3.02 У 4.3.01 – У 4.3.32 З 4.3.01 – З 4.3.15  Н 4.4.01 –

	3. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения			Н 4.4.02 У 4.4.01 – У 4.4.29 З 4.4.01 – З 4.4.16
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>		
	Практическое занятие 9. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2		Н 4.5.01 – Н 4.5.02 У 4.5.01 – У 4.5.26 З 4.5.01 – З 4.5.16
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	4		Н 5.1.01 – Н 5.1.02 У 5.1.01 – У 5.1.13 З 5.1.01 – З 5.1.16
<b>Тема 3.3</b>	<b>Содержание</b>			
<b>Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b>				
	1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	5		Н 5.2.01 У 5.2.01 – У 5.2.24 З 5.2.01 – З 5.2.12
	2. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок			Н 5.3.01 – Н 5.3.02 У 5.3.01 – У 5.3.23 З 5.3.01 –
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>		
	Практическое занятие 10. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	1		

<b>Тема 3.4</b>  <b>Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</b>	<b>Содержание</b>  1. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация  2. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	2		3 5.3.17  Н 5.4.01 – Н 5.4.02 У 5.4.01 – У 5.4.21 3 5.4.01 – 3 5.4.16  Н 5.5.01 – Н 5.5.05 У 5.5.01 – У 5.5.21 3 5.5.01 – 3 5.5.16
<b>Консультации</b>		2		
<b>Промежуточная аттестация</b>		-		
<b>Всего:</b>		78		







### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены», оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

#### 3.2.1. Основные печатные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

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

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

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

5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

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

7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

9. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 256

10. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2019 г.160с

11. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 352 с.



### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
7. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
8. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)
9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)
10. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com)
11. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)
12. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.lib.rus](http://www.lib.rus)
13. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com)
14. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа:[www.standard.ru](http://www.standard.ru)
15. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: Ошибка! Недопустимый объект гиперссылки.

16. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru)

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2008г 376с
2. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2008.,206с
3. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2007г .,183с
4. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009г.,346с.
5. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г.,275с.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>- основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов;</li> <li>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</li> <li>- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>- правила личной гигиены работников организации питания;</li> <li>- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>- пищевые вещества и их значение для организма человека;</li> <li>- суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>- основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>- суточный расход энергии;</li> <li>- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. 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: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</li> <li>- методики составления рационов питания</li> </ul>		
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</li> <li>- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;</li> <li>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>- составлять рационы питания для различных категорий потребителей</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/лабораорным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</li> </ul>

Приложение 3.2  
к ОПОП-П по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров»

2023 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1- 5.5		Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;		Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
		Оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);		Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
		Оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;		Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;



		Осуществлять контроль хранения и расхода продуктов		Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
				Виды складских помещений и требования к ним;
				Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.
ОК 01	Уо 01.01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.04	Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.05	Составлять план действия	Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.06	Определять необходимые ресурсы	Зо 01.05	Структура плана для решения задач
	Уо 01.07	Владеть актуальными методами работы	Зо 01.06	Порядок оценки результатов решения

		в профессиональной и смежных сферах		задач профессиональной деятельности
	Уо 01.08	Реализовывать составленный план		
	Уо 01.09	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	Уо 02.01	Определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.02	Определять необходимые источники информации	Зо 02.02	Приемы структурирования информации
	Уо 02.03	Планировать процесс поиска	Зо 02.03	Формат оформления результатов поиска информации
	Уо 02.04	Структурировать получаемую информацию		
	Уо 02.05	Выделять наиболее значимое в перечне информации		
	Уо 02.06	Оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.07	Оформлять результаты поиска		
ОК 03	Уо 03.01	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	Содержание актуальной нормативно-правовой документации

	Уо 03.03	Выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.02	Современная научная и профессиональная терминология
			Зо 03.03	Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Уо 04.01	Организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	Основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	Особенности социального и культурного контекста
			Зо 05.02	Правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.01	Описывать значимость своей профессии	Зо 06.01	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	Уо 06.02	Применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	Значимость профессиональной деятельности по профессии
ОК 07	Уо 07.01	Соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности

	Уо 07.02	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Зо 07.02	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
			Зо 07.03	Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09	Уо 09.01	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Зо 09.01	Современные средства и устройства информатизации
	Уо 09.02	Использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Уо 10.01	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.01	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	Уо 10.02	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.02	Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 10.03	Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 10.03	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 10.04	Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 10.04	Особенности произношения

	Уо 10.05	Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 10.05	Правила чтения текстов профессиональной направленности
--	----------	---	----------	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	74
в т.ч. в форме практической подготовки	28
в т. ч.:	
теоретическое обучение	68
Практические работы	28
Самостоятельная работа	2
Консультации	4
Промежуточная аттестация	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1.		90 / 28		
Тема 1.	Содержание		ПК 1.1-1.4,	Н 1.1.01
Химический состав пищевых продуктов	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	4	ПК 2.1-2.8,	У 1.1.01 –
	2. Энергетическая ценность пищевых продуктов		ПК 3.1-3.6,	У 1.1.22
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ПК 4.1-4.5,	З 1.1.01 –
	Практическое занятие 1. Определение энергетической ценности готовых к употреблению блюд.	2	ПК 5.1- 5.5	З 1.1.20
Тема 2.	Содержание		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9,	Н 1.2.01 –
	1. Классификация продовольственных товаров.	4	ОК 10	Н 1.2.02
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров.		КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	У 1.2.01 –

Классификация продовольственных товаров	3. Основы хранения продовольственных товаров			У 1.2.09
	Самостоятельная работа обучающихся  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2		З 1.2.01 – З 1.2.09  Н 1.3.01 – Н 1.3.03 У 1.3.01 – У 1.3.12
Тема 3.  Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание			
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, ассортимент и характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки (в том числе региональных).	8		З 1.3.01 – З 1.3.09 Н 1.4.01 – Н 1.4.03 У 1.4.01 –
	2. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки			
	3. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		У 1.4.08
	Практическое занятие 2. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.	2		З 1.4.01 – З 1.4.09
Практическое занятие 3. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.	2			

	Самостоятельная работа обучающихся  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2		Н 2.1.01 – Н 2.1.02 У 2.1.01 – У 2.1.13 З 2.1.01 – З 2.1.17
Тема 4.  Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание			
	1. Значение в питании, общие требования к качеству зерна, ассортимент и характеристика: круп, муки, макаронных изделий.	8		Н 2.2.01 У 2.2.01 – У 2.2.11 З 2.2.01 –
	2. Ассортимент и характеристика хлеба и хлебобулочных изделий.			
	3. Кулинарное назначение зерновых товаров, условия и сроки хранения.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		З 2.2.12
	Практическое занятие 4. Ознакомление с ассортиментом круп, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.	2		Н 2.3.01 –
	Практическое занятие 5. Оценка качества в соответствии с требованиями стандарта: макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.	2		Н 2.3.02 У 2.3.01 –
	Самостоятельная работа обучающихся	2		



	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			У 2.3.19 З 2.3.01 – З 2.3.13
Тема 5.	Содержание			Н 2.4.01
Товароведная характеристика молочных товаров	1. Значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов.	10		У 2.4.01 –
	2. Ассортимент и характеристика молока и молочных продуктов.		У 2.4.19	
	3. Кулинарное назначение молочных продуктов, условия и сроки хранения.		З 2.4.01 – З 2.4.19	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		Н 2.5.01 –
	Практическое занятие 6. Оценка качества молока, сливок в соответствии с требованиями стандарта.	2		Н 2.5.02
	Практическое занятие 7. Оценка качества сыров в соответствии с требованиями стандарта.	2		У 2.5.01 – У 2.5.24
Самостоятельная работа обучающихся			З 2.5.01 –	
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных	2		З 2.5.25	

	производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 6.	Содержание			Н 2.6.01 – Н 2.6.03
Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	1. Значение в питании, общие требования к качеству рыбы и рыбных продуктов.	10		У 2.6.01 – У 2.6.21
	2. Ассортимент и характеристика: рыбы и рыбных продуктов.			З 2.6.01 – З 2.6.18
	3. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов, условия и сроки хранения.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		Н 2.7.01 –
	Практическое занятие 8. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	2		Н 2.7.02
	Практическое занятие 9. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям: герметичности тары и содержимого продукта. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	2		У 2.7.01 – У 2.7.20 З 2.7.01 – З 2.7.21
Самостоятельная работа обучающихся				
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2			Н 2.8.01 – Н 2.8.02

Тема 7.	Содержание			У 2.8.01 –
Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	1. Значение в питании, общие требования к качеству мяса и мясных продуктов.	10		У 2.8.20
	2. Ассортимент и характеристика мяса и мясных продуктов.			З 2.8.01 –
	3. Кулинарное назначение мяса и мясных продуктов, условия и сроки хранения.			З 2.8.19
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		Н 3.1.01 –
	Практическое занятие 10. Органолептическая оценка качества мяса в соответствии с требованиями стандарта.	2		Н 3.1.04
Практическое занятие 11. Органолептическая оценка качества мясных консервов в соответствии с требованиями стандарта.	2	У 3.1.01 –		
Самостоятельная работа обучающихся			У 3.1.16	
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2		З 3.1.01 –	
			З 3.1.15	
			Н 3.2.01	
			У 3.2.01 –	
			У 3.2.28	
Тема 8.	Содержание	8		З 3.2.01 –

Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	1. Значение в питании, общие требования к качеству яиц и яичных продуктов, ассортимент и характеристика.			З 3.2.15
	2. Значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, ассортимент и характеристика.			Н 3.3.01 –
	3. Кулинарное назначение яиц и яичных продуктов, пищевых жиров; условия, сроки хранения.			Н 3.3..02 У 3.3.01 –
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		У 3.3.25
	Практическое занятие 12. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых пороков и дефектов.	2		З 3.3.01 – З 3.3.19
Практическое занятие 13. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевых жиров в соответствии с требованиями стандарта.	2		Н 3.4.01 – Н 3.4.02	
Самостоятельная работа обучающихся  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1		У 3.4.01 – У 3.4.32 З 3.4.01 – З 3.4.20	
Тема 9.	Содержание	4		

Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	1. Значение в питании, общие требования к качеству кондитерских товаров, ассортимент и характеристика.			Н 3.5.01 – Н 3.5.02
	2. Значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров, ассортимент и характеристика.			У 3.5.01 – У 3.5.25
	3. Кулинарное назначение, условия и сроки хранения кондитерских товаров и вкусовых товаров.			З 3.5.01 – З 3.5.18
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие 14. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества их в соответствии с требованиями стандарта.	2		Н 3.6.01 – Н 3.6.02
	Самостоятельная работа обучающихся  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1		У 3.6.01 – У 3.6.28 З 3.6.01 – З 3.6.19  Н 4.1.01 – Н 4.1.02 У 4.1.01 –

				Y 4.1.16 3 4.1.01 – 3 4.1.14  H 4.2.01 – H 4.2.02 Y 4.2.01 – Y 4.2.29 3 4.2.01 – 3 4.2.16  H 4.3.01 – H 4.3.02 Y 4.3.01 – Y 4.3.32 3 4.3.01 – 3 4.3.15
--	--	--	--	--

				H 4.4.01 – H 4.4.02 Y 4.4.01 – Y 4.4.29 3 4.4.01 – 3 4.4.16  H 4.5.01 – H 4.5.02 Y 4.5.01 – Y 4.5.26 3 4.5.01 – 3 4.5.16  H 5.1.01 – H 5.1.02
--	--	--	--	--

				Y 5.1.01 – Y 5.1.13 3 5.1.01 – 3 5.1.16  H 5.2.01 Y 5.2.01 – Y 5.2.24 3 5.2.01 – 3 5.2.12  H 5.3.01 – H 5.3.02 Y 5.3.01 – Y 5.3.23 3 5.3.01 – 3 5.3.17
--	--	--	--	--



				Н 5.4.01 – Н 5.4.02 У 5.4.01 – У 5.4.21 З 5.4.01 – З 5.4.16  Н 5.5.01 – Н 5.5.05 У 5.5.01 – У 5.5.21 З 5.5.01 – З 5.5.16
Консультации		4		
Промежуточная аттестация		2		
Всего:		74		



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

#### 3.2.1. Основные печатные издания

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

2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Дмитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9.

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

4. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1.

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

6. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — СанктПетербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8.

7. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для спо / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2.

#### 3.2.2. Основные электронные издания

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].-<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

<http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность

<http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> -  
товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

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

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

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим

доступа:[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

#### Дополнительные источники

Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.

Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2004. – 816 с.

Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010

Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2009. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.

Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].

Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2006. – 208 с.

Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].

Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛиПринт, 2002. – 236 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</li> <li>- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</li> <li>- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</li> <li>- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</li> <li>- виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>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"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по ОП в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/ устных ответов,</li> <li>- тестирования.</li> </ul>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> </ul>

<p>- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>
--	--	--

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места»**

**2023 г.**



## ***СОДЕРЖАНИЕ***

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>435</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>440</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>447</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>449</b>

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

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

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1- 5.5		Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;		Классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
		Определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;		Принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
		Подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации		Правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
				Способы организации рабочих мест повара,

				кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
				Правила электробезопасности, пожарной безопасности;
				Правила охраны труда в организациях питания
<b>ОК 01</b>	Уо 01.01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.04	Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.05	Составлять план действия	Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.06	Определять необходимые ресурсы	Зо 01.05	Структура плана для решения задач
	Уо 01.07	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Зо 01.06	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.08	Реализовывать составленный план		
	Уо 01.09	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
<b>ОК 02</b>	Уо 02.01	Определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в

				профессиональной деятельности
	Уо 02.02	Определять необходимые источники информации	Зо 02.02	Приемы структурирования информации
	Уо 02.03	Планировать процесс поиска	Зо 02.03	Формат оформления результатов поиска информации
	Уо 02.04	Структурировать получаемую информацию		
	Уо 02.05	Выделять наиболее значимое в перечне информации		
	Уо 02.06	Оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.07	Оформлять результаты поиска		
<b>ОК 03</b>	Уо 03.01	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	Содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.03	Выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.02	Современная научная и профессиональная терминология
Зо 03.03			Возможные траектории профессионального развития и самообразования	
<b>ОК 04</b>	Уо 04.01	Организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	Основы проектной деятельности
<b>ОК 05</b>	Уо 05.01	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	Особенности социального и культурного контекста
			Зо 05.02	Правила оформления документов и построения устных сообщений
<b>ОК 06</b>	Уо 06.01	Описывать значимость своей профессии	Зо 06.01	Сущность гражданско-патриотической позиции,

				общечеловеческих ценностей
	Уо 06.02	Применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	Значимость профессиональной деятельности по профессии
<b>ОК 07</b>	Уо 07.01	Соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.02	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Зо 07.02	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
			Зо 07.03	Пути обеспечения ресурсосбережения
<b>ОК 09</b>	Уо 09.01	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Зо 09.01	Современные средства и устройства информатизации
	Уо 09.02	Использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
<b>ОК 10</b>	Уо 10.01	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.01	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	Уо 10.02	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.02	Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 10.03	Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 10.03	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 10.04	Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 10.04	Особенности произношения

	Уо 10.05	Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 10.05	Правила чтения текстов профессиональной направленности
--	----------	---	----------	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	47
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	27
Практические работы	16
Самостоятельная работа	2
Консультации	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
<b>Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</b>		<b>43 / 16</b>		
	Практическое занятие 6. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	4		
	Практическое занятие 7. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	4		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2		
<b>Тема 2.3</b>	<b>Содержание</b> 1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и	6		

<b>Холодильное оборудование</b>	искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации			
	2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>		
	Практическое занятие 8. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2		
<b>Консультации</b>		2		
<b>Промежуточная аттестация</b>		2		
<b>Всего:</b>		<b>43</b>		



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

#### 3.2.1. Основные печатные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 416 с.
7. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 336
8. 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», 2020. – 240 с.
9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 432 с.

#### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и 441

дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.</li> </ul>	<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, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/ устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/ устных ответов,</li> </ul>
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий,</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в</li> </ul>

<p>- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>	<p>процессе практических занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>
---	---	--

Приложение 3.4  
к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

2023 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01	Уо 01.01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.04	Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях



	Уо 01.05	Составлять план действия	Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.06	Определять необходимые ресурсы	Зо 01.05	Структура плана для решения задач
	Уо 01.07	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Зо 01.06	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.08	Реализовывать составленный план		
	Уо 01.09	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	Уо 02.01	Определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.02	Определять необходимые источники информации	Зо 02.02	Приемы структурирования информации
	Уо 02.03	Планировать процесс поиска	Зо 02.03	Формат оформления результатов поиска информации
	Уо 02.04	Структурировать получаемую информацию		
	Уо 02.05	Выделять наиболее значимое в перечне информации		
	Уо 02.06	Оценивать практическую значимость результатов поиска		

	Уо 02.07	Оформлять результаты поиска		
ОК 03	Уо 03.01	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	Содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.03	Выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.02	Современная научная и профессиональная терминология
			Зо 03.03	Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Уо 04.01	Организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	Основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	Особенности социального и культурного контекста
			Зо 05.02	Правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.01	Описывать значимость своей профессии	Зо 06.01	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей

	Уо 06.02	Применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	Значимость профессиональной деятельности по профессии
ОК 07	Уо 07.01	Соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.02	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Зо 07.02	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
			Зо 07.03	Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09	Уо 09.01	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Зо 09.01	Современные средства и устройства информатизации
	Уо 09.02	Использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Уо 10.01	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.01	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	Уо 10.02	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.02	Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)

	Уо 10.03	Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 10.03	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 10.04	Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 10.04	Особенности произношения
	Уо 10.05	Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 10.05	Правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Уо 11.01	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 11.01	Основы предпринимательской деятельности
	Уо 11.02	Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	Зо 11.02	Основы финансовой грамотности
	Уо 11.03	Оформлять бизнес - планы	Зо 11.03	Правила разработки бизнес-планов
	Уо 11.04	Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Зо 11.04	Порядок выстраивания презентации
Зо 11.05			Виды кредитных банковских продуктов	
		Проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;		Принципы рыночной экономики;
		Ориентироваться в общих		Организационно-правовые формы

		<p>вопросах основ экономики</p> <p>организации питания;</p>		<p>организаций;</p>
		<p>Определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</p>		<p>Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p>
		<p>Применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</p>		<p>Способы ресурсосбережения в организации;</p>
		<p>Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</p>		<p>Понятие, виды предпринимательства;</p>
		<p>Защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ</p>		<p>Виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;</p>
				<p>Нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;</p>
				<p>Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</p>

				Формы и системы оплаты труда;
				Механизм формирования заработной платы;
				Виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	10
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
Практические работы	10
Самостоятельная работа	2
Консультации	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности				
Тема 1.1.	Содержание	8	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10	Уо 01.01 – Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07 Зо 02.01 – Зо 02.03
Принципы рыночной экономики	1. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России.  2. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			

	Практическое занятие 1. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.	2		Уо 03.01 – Уо 03.03 Зо 03.01 –
	Практическое занятие 2. Спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция. Факторы, влияющие на спрос и предложение.	2		Зо 03.03 Уо 04.01 –
	Самостоятельная работа обучающихся  Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской Федерации, тенденциях его развития.	1		Уо 04.02 Зо 04.01 – Зо 04.02
Тема 1.2.  Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание  1. Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.  2. 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	8		Уо 05.01 Зо 05.01 – Зо 05.02 Уо 06.01 – Уо 06.02 Зо 06.01 – Зо 06.03



	<p>деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.</p> <p>3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.</p>			<p>Уо 07.01 –</p> <p>Уо 07.02</p> <p>Зо 07.01 –</p> <p>Зо 07.03</p> <p>Уо 09.01 –</p> <p>Уо 09.02</p> <p>Зо 09.01 –</p> <p>Зо 09.02</p> <p>Уо 10.01 –</p> <p>Уо 10.05</p> <p>Зо 10.01 –</p> <p>Зо 10.05</p>
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие 3. Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)	2		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Изучение Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации". Составление компьютерных презентации по теме «Предпринимательство на современном этапе развития российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбережения»</p>	1		
Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда				
Тема 2.1.	Содержание	6		

Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	1. Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.  2. Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие 4. Трудовой договор. Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора. Договор о материальной ответственности. Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач.	2		
Тема 2.2.  Механизм формирования и формы оплаты труда	Содержание  1. Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы. Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.  2. Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.	8		

	3. Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие 5. Формы и системы заработной платы. Удержания из заработной платы, их виды. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда	2		
	Зачет	2		
Консультации		2		
Всего:		36		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

#### 3.2.1. Основные печатные издания

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

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

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

4. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] Москва.: Рид Групп, 2018. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).

5. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. Москва.: Омега-Л, 2018. – 688с. – ( кодексы Российской Федерации).

6. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. Москва.: ЭЛИТ, 2018-880с. (кодексы Российской Федерации).

7. Кодекс РФ об административных правонарушениях – Москва.: Проспект, КноРус, 2014г.

8. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потребителей» (Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2019 6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - Москва.: Стандартиформ, 2017.-III, 10 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. – Москва.: Стандартиформ, 2018.- III, 16 с.

10. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2018 – 01 – 01. – Москва.: Стандартиформ, 2018.- III, 12 с.

11. Шкатулла, В.И. Основы правовых знаний [Текст]: Учебное пособие/ В.И. Шкатулла Москва: Академия, 2019.-222с. 10. Череданова, Л.Н. Основы экономики и предпринимательства [Текст]: учебник для нач.проф.образования/ Л.Н. Череданова -Москва: Академия, 2020.-154с.

### 3.2.2. Основные электронные издания

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

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

### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Трудовой кодекс Российской Федерации.

2. Налоговый кодекс Российской Федерации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы рыночной экономики;</li> <li>- организационно-правовые формы организаций;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в</li> </ul> <p>Профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы ресурсосбережения в организации;</li> <li>- понятие, виды предпринимательства;</li> <li>- виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;</li> <li>- нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;</li> <li>- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</li> <li>- формы и системы оплаты труда;</li> </ul>	<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>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/ устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- механизм формирования заработной платы;</li> <li>- виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.</li> </ul>		
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</li> <li>- ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</li> <li>- определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</li> <li>- применять нормы трудового права при взаимодействии с</li> <li>- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</li> <li>- защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</li> </ul>

Приложение 3.5  
к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП 05. Основы калькуляции и учёта»



2023 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП 05. Основы калькуляции и учёта»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2- 5.5		Вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;		Виды учета, требования, предъявляемые к учету;
		Составлять товарный отчет за день;		Задачи бухгалтерского учета;
		Определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;		Предмет и метод бухгалтерского учета;
		Составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико -		Элементы бухгалтерского учета;

		технологическими картами;		
		Рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;		Принципы и формы организации бухгалтерского учета;
		Участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;		Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
		Пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;		Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
		Принимать оплату наличными деньгами;		Формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
		Принимать и оформлять безналичные платежи;		Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
		Составлять отчеты по платежам.		Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
				Понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию

				собственного производства;
				Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета;
				Сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
				Правила документального оформления движения материальных ценностей;
				Источники поступления продуктов и тары;
				Правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
				Методику осуществления контроля за товарными запасами;
				Понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
				Методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
				Понятие материальной ответственности, ее документальное

				оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
				Порядок оформления и учета доверенностей;
				Ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
				Правила торговли;
				Виды оплаты по платежам;
				Виды и правила осуществления кассовых операций;
				Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
				Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.
ОК 01	Уо 01.01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном

				и/или социальном контексте
	Уо 01.04	Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.05	Составлять план действия	Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.06	Определять необходимые ресурсы	Зо 01.05	Структура плана для решения задач
	Уо 01.07	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Зо 01.06	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.08	Реализовывать составленный план		
	Уо 01.09	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	Уо 02.01	Определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.02	Определять необходимые источники информации	Зо 02.02	Приемы структурирования информации
	Уо 02.03	Планировать процесс поиска	Зо 02.03	

	Уо 02.04	Структурировать получаемую информацию		Формат оформления результатов поиска информации
	Уо 02.05	Выделять наиболее значимое в перечне информации		
	Уо 02.06	Оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.07	Оформлять результаты поиска		
ОК 03	Уо 03.01	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	Содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.03	Выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.02	Современная научная и профессиональная терминология
			Зо 03.03	Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Уо 04.01	Организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	Основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке,	Зо 05.01	Особенности социального и культурного контекста
			Зо 05.02	Правила оформления документов



		проявлять толерантность в рабочем коллективе		и построения устных сообщений
ОК 09	Уо 09.01	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Зо 09.01	Современные средства и устройства информатизации
	Уо 09.02	Использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Уо 10.01	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.01	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	Уо 10.02	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.02	Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 10.03	Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 10.03	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 10.04	Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 10.04	Особенности произношения
	Уо 10.05	Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 10.05	Правила чтения текстов профессиональной направленности

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	83
в т.ч. в форме практической подготовки	28
в т. ч.:	
теоретическое обучение	40
Практические работы	28
Самостоятельная работа	4
Консультации	5

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1.		44 / 10		
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	<p>Содержание</p> <p>1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета</p> <p>2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности</p> <p>3. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация.</p>	4	ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2- 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,	Н 1.2.01 – Н 1.2.02 У 1.2.01 – У 1.2.09 З 1.2.01 – З 1.2.09

	Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов		ОК 05, ОК 09, ОК 10	Н 1.3.01 – Н 1.3.03
	4. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса		КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	У 1.3.01 – У 1.3.12
	Самостоятельная работа обучающихся			З 1.3.01 –
	Изучение Федерального закона «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ (действующая редакция)	-		З 1.3.09
Тема 2.	Содержание			Н 1.4.01 –
Ценообразование в общественном питании	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания	16		Н 1.4.03
	2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства		У 1.4.01 – У 1.4.08	
	3. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета		З 1.4.01 – З 1.4.09	
	4. План-меню, его назначение, виды, порядок составления			
	5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных		Н 2.2.01	

	изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий			У 2.2.01 – У 2.2.11
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		3 2.2.01 – 3 2.2.12
	Практическое занятие 1. Работа со Сборником рецептур:  - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства,  - определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья	2		Н 2.3.01 – Н 2.3.02 У 2.3.01 –
	Практическое занятие 2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	2		У 2.3.19
	Практическое занятие 3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.  Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия.  Оформление калькуляционных карточек.	2		3 2.3.01 – 3 2.3.13  Н 2.4.01 У 2.4.01 –
Тема 3.	Содержание			У 2.4.19
	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и	4		3 2.4.01 –

Материальная ответственность. Инвентаризация	учета доверенностей на получение материальных ценностей. Ответность материально-ответственных лиц  2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление			З 2.4.19  Н 2.5.01 – Н 2.5.02
	Самостоятельная работа обучающихся  1.Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора).  2.Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств".	-		У 2.5.01 – У 2.5.24 З 2.5.01 – З 2.5.25
Тема 4.  Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	Содержание			Н 2.6.01 – Н 2.6.03
	1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков  2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	6		У 2.6.01 – У 2.6.21 З 2.6.01 – З 2.6.18

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		Н 2.7.01 –
	Практическое занятие 4. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.	2		Н 2.7.02 У 2.7.01 – У 2.7.20
Тема 5.	Содержание			З 2.7.01 –
Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания	8		З 2.7.21
	2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции			Н 2.8.01 – Н 2.8.02
	3. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе			У 2.8.01 – У 2.8.20
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		З 2.8.01 – З 2.8.19
	Практическое занятие 5. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	2		Н 3.2.01

Тема 6.	Содержание			У 3.2.01 –
Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	<p>1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам</p> <p>2. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями</p> <p>3. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче</p> <p>4. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира</p>	4		<p>У 3.2.28</p> <p>З 3.2.01 –</p> <p>З 3.2.15</p> <p>Н 3.3.01 –</p> <p>Н 3.3.02</p> <p>У 3.3.01 –</p> <p>У 3.3.25</p> <p>З 3.3.01 –</p> <p>З 3.3.19</p>
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.</p>			-



				3 3.4.01 – 3 3.4.20  H 3.5.01 – H 3.5.02 Y 3.5.01 – Y 3.5.25 3 3.5.01 – 3 3.5.18  H 3.6.01 – H 3.6.02 Y 3.6.01 – Y 3.6.28 3 3.6.01 – 3 3.6.19
--	--	--	--	--

				H 4.2.01 – H 4.2.02 Y 4.2.01 – Y 4.2.29 3 4.2.01 – 3 4.2.16  H 4.3.01 – H 4.3.02 Y 4.3.01 – Y 4.3.32 3 4.3.01 – 3 4.3.15  H 4.4.01 –
--	--	--	--	--

				H 4.4.02 Y 4.4.01 – Y 4.4.29 3 4.4.01 – 3 4.4.16  H 4.5.01 – H 4.5.02 Y 4.5.01 – Y 4.5.26 3 4.5.01 – 3 4.5.16  H 5.2.01 Y 5.2.01 – Y 5.2.24
--	--	--	--	--

				3 5.2.01 – 3 5.2.12  H 5.3.01 – H 5.3.02 Y 5.3.01 – Y 5.3.23 3 5.3.01 – 3 5.3.17  H 5.4.01 – H 5.4.02 Y 5.4.01 – Y 5.4.21 3 5.4.01 – 3 5.4.16
--	--	--	--	--

				Н 5.5.01 – Н 5.5.05 У 5.5.01 – У 5.5.21 З 5.5.01 – З 5.5.16
Консультации		5		
Всего:		83		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

#### 3.2.1. Основные печатные издания

Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).

Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).

Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.

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

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

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

ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

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

Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336 с.

Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2021.-176с.

### 3.2.2. Основные электронные издания

Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/)

Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»  
[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/)

"Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)

[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_2594/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/)

Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_7152/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/)

Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.)  
Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. [http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\\_rozничной\\_torgovli/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/)

Правила розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены  
Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.  
[http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\\_rozничной\\_torgovli/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/)

<http://economy.gov.ru>

<http://www.consultant.ru>

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды учета, требования, предъявляемые к учету;</li> <li>- задачи бухгалтерского учета;</li> <li>- предмет и метод бухгалтерского учета;</li> <li>- элементы бухгалтерского учета;</li> <li>- принципы и формы организации бухгалтерского учета</li> <li>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</li> <li>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</li> <li>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</li> <li>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</li> <li>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</li> <li>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие</li> </ul>	<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>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/ устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/ устных ответов,</li> </ul>



<p>калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</p> <p>- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</p> <p>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</p> <p>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</p> <p>- источники поступления продуктов и тары;</p> <p>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</p> <p>- методику осуществления контроля за товарными запасами;</p> <p>- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</p> <p>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</p> <p>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</p> <p>- порядок оформления и учета доверенностей;</p>		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> </ul>		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,</li> <li>- оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>- составлять товарный отчет за день;</li> <li>- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</li> </ul>

<p>изделий, технологическими и технико - технологическими картами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> <li>- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li> <li>- принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>- принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>- составлять отчеты по платежам</li> </ul>		
---	--	--

**Приложение 3.6**  
к ОПОП-П по профессии  
*43.01.09 Повар, кондитер*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОП 06. Охрана труда»**

**2023 г.**

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>489</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>494</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>503</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>505</b>

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

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

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1- 5.5		Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;		Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
		Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;		Обязанности работников в области охраны труда;
		Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;		Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
		Проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем		Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций

		месте с учетом специфики выполняемых работ;		подчиненными работниками (персоналом);
		Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда		Порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;
				Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной
<b>ОК 01</b>	Уо 01.01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.04	Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.05	Составлять план действия	Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.06	Определять необходимые ресурсы	Зо 01.05	Структура плана для решения задач
	Уо 01.07	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Зо 01.06	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.08	Реализовывать составленный план		
	Уо 01.09	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
<b>ОК 02</b>	Уо 02.01	Определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в

				профессиональной деятельности
	Уо 02.02	Определять необходимые источники информации	Зо 02.02	Приемы структурирования информации
	Уо 02.03	Планировать процесс поиска	Зо 02.03	Формат оформления результатов поиска информации
	Уо 02.04	Структурировать получаемую информацию		
	Уо 02.05	Выделять наиболее значимое в перечне информации		
	Уо 02.06	Оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.07	Оформлять результаты поиска		
<b>ОК 03</b>	Уо 03.01	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	Содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.03	Выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.02	Современная научная и профессиональная терминология
Зо 03.03			Возможные траектории профессионального развития и самообразования	
<b>ОК 04</b>	Уо 04.01	Организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	Основы проектной деятельности
<b>ОК 05</b>	Уо 05.01	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	Особенности социального и культурного контекста
			Зо 05.02	Правила оформления документов и построения устных сообщений
<b>ОК 06</b>	Уо 06.01	Описывать значимость своей профессии	Зо 06.01	Сущность гражданско-патриотической позиции,



				общечеловеческих ценностей
	Уо 06.02	Применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	Значимость профессиональной деятельности по профессии
<b>ОК 07</b>	Уо 07.01	Соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.02	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Зо 07.02	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
			Зо 07.03	Пути обеспечения ресурсосбережения
<b>ОК 09</b>	Уо 09.01	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Зо 09.01	Современные средства и устройства информатизации
	Уо 09.02	Использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
<b>ОК 10</b>	Уо 10.01	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.01	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	Уо 10.02	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.02	Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 10.03	Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 10.03	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 10.04	Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 10.04	Особенности произношения

	Уо 10.05	Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 10.05	Правила чтения текстов профессиональной направленности
--	----------	---	----------	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	70
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	44
Практические работы	18
Самостоятельная работа	4
Консультации	4

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
<b>Введение</b>	1. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли	1	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10	
<b>Раздел 1. Нормативно правовая база охраны труда</b>		14 / 4		
<b>Тема 1.1. Законодательство в области охраны труда</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения.</p> <p>2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).</p>	8	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1- 5.5 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Н 1.1.01 У 1.1.01 – У 1.1.22 З 1.1.01 – З 1.1.20  Н 1.2.01 – Н 1.2.02 У 1.2.01 – У 1.2.09 З 1.2.01 –

	<p>3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия.</p> <p>4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание.</p>			<p>З 1.2.09</p> <p>Н 1.3.01 – Н 1.3.03 У 1.3.01 – У 1.3.12 З 1.3.01 – З 1.3.09 Н 1.4.01 – Н 1.4.03 У 1.4.01 – У 1.4.08 З 1.4.01 – З 1.4.09</p>
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>		
	Практическое занятие 1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	4		
<b>Тема 1.1. Законодательство в области охраны труда</b>	<b>Содержание</b>			
	<p>1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда.</p> <p>2. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции.</p> <p>3. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.</p>	2		<p>Н 2.1.01 – Н 2.1.02 У 2.1.01 – У 2.1.13 З 2.1.01 – З 2.1.17</p> <p>Н 2.2.01 У 2.2.01 – У 2.2.11 З 2.2.01 – З 2.2.12</p>

	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения</p>	1		<p>Н 2.3.01 – Н 2.3.02 У 2.3.01 – У 2.3.19 З 2.3.01 – З 2.3.13</p>
<p><b>Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение.</p> <p>2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников.</p> <p>3. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации.</p> <p>4. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда</p>	2		<p>Н 2.4.01 У 2.4.01 – У 2.4.19 З 2.4.01 – З 2.4.19</p> <p>Н 2.5.01 – Н 2.5.02 У 2.5.01 – У 2.5.24 З 2.5.01 – З 2.5.25</p> <p>Н 2.6.01 – Н 2.6.03 У 2.6.01 – У 2.6.21 З 2.6.01 – З 2.6.18</p>
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p>	1		<p>Н 2.7.01 –</p>

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения			Н 2.7.02 У 2.7.01 – У 2.7.20 З 2.7.01 – З 2.7.21
<b>Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания</b>		<b>19 / 8</b>		
<b>Тема 2.1</b>  <b>Основы понятия условия труда.</b> <b>Опасные и вредные производственные факторы</b>	<b>Содержание</b>			Н 2.8.01 – Н 2.8.02 У 2.8.01 – У 2.8.20 З 2.8.01 – З 2.8.19
	1.Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм.	7		Н 3.1.01 – Н 3.1.04 У 3.1.01 – У 3.1.16 З 3.1.01 – З 3.1.15
	2.Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека.			Н 3.2.01 У 3.2.01 – У 3.2.28 З 3.2.01 – З 3.2.15
	3.Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.			Н 3.3.01 – Н 3.3..02
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>		
Практическое занятие 2. Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	4			
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2			

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения			У 3.3.01 – У 3.3.25 З 3.3.01 – З 3.3.19
<b>Тема 2.2</b> <b>Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b>	<b>Содержание</b>			Н 3.4.01 – Н 3.4.02 У 3.4.01 – У 3.4.32 З 3.4.01 – З 3.4.20
	1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.	8		Н 3.5.01 – Н 3.5.02 У 3.5.01 – У 3.5.25 З 3.5.01 – З 3.5.18
	2. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая.			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>		Н 4.1.01 – Н 4.1.02 У 4.1.01 – У 4.1.16 З 4.1.01 – З 4.1.14
	Практическое занятие 3. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов.	4		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2		Н 4.2.01 –
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация			

	учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения			Н 4.2.02 У 4.2.01 – У 4.2.29 З 4.2.01 – З 4.2.16
<b>Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность</b>		<b>20 / 4</b>		
<b>Тема 3.1. Электробезопасность</b>	<b>Содержание</b>	4		Н 4.3.01 – Н 4.3.02 У 4.3.01 – У 4.3.32 З 4.3.01 – З 4.3.15
	<p>1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма).</p> <p>2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования.</p> <p>3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения.</p> <p>4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия.</p> <p>5. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.</p>			Н 4.4.01 – Н 4.4.02 У 4.4.01 – У 4.4.29 З 4.4.01 – З 4.4.16
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2		Н 4.5.01 – Н 4.5.02 У 4.5.01 – У 4.5.26 З 4.5.01 – З 4.5.16
				Н 5.1.01 –



	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения			Н 5.1.02 У 5.1.01 – У 5.1.13 З 5.1.01 – З 5.1.16
<b>Тема 3.2</b>	<b>Содержание</b>			
<b>Пожарная безопасность</b>	<p>1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции.</p> <p>2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров.</p> <p>3. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения.</p> <p>4. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение</p>	8		Н 5.2.01 У 5.2.01 – У 5.2.24 З 5.2.01 – З 5.2.12  Н 5.3.01 – Н 5.3.02 У 5.3.01 – У 5.3.23 З 5.3.01 – З 5.3.17  Н 5.4.01 – Н 5.4.02 У 5.4.01 – У 5.4.21 З 5.4.01 – З 5.4.16  Н 5.5.01 – Н 5.5.05

	5. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания.			У 5.5.01 – У 5.5.21 З 5.5.01 – З 5.5.16
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>		
	Практическое занятие 4. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания.	4		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения	2		
<b>Тема 3.3</b>	<b>Содержание</b>			
<b>Требования безопасности к производственному оборудованию</b>	1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности.	2		
	2.Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования.			
	3.Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2		

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения			
<b>Консультации</b>		<b>4</b>		
<b>Всего:</b>		<b>70</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

#### 3.2.1. Основные печатные издания

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

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

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

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

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

#### 3.2.2. Основные электронные издания

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

2. Булгаков, А. Б. Охрана труда: несчастные случаи на производстве и профессиональные заболевания : учебное пособие для СПО / А. Б. Булгаков. — Саратов : Профобразование, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-4488-1136-4. — Текст : электронный // 306 Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/105149>

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

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

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

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

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

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

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>- обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>- порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</li> <li>- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>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"> <li>- письменного/ устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/ устных ответов,</li> </ul>
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</li> </ul>

<p>- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. Оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>- проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>- выработать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.</p>	<p>-Рациональность действий и т.д.</p>	
--	--	--

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ОП 07. Иностранный язык в профессиональной деятельности»**

**2023 г.**



## ***СОДЕРЖАНИЕ***

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>509</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>515</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>521</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>523</b>

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОП 07. Иностранный язык в профессиональной деятельности»**

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

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1- 5.5		<p>Общие умения</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</li> <li>- владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;</li> <li>- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</li> </ul>		<p>Профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;</p>
		<p>Диалогическая речь</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;</li> <li>- осуществлять запрос и обобщение информации;</li> <li>- обращаться за разъяснениями;</li> </ul>		<p>Лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)</li> <li>- к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;</li> <li>- вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);</li> <li>- поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);</li> <li>- завершать общение;</li> </ul>		<p>профессиональной направленности;</p>
		<p>Монологическая речь</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;</li> <li>- кратко передавать содержание полученной информации;</li> <li>- в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность;</li> </ul>		<p>Простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</p>
		<p>Письменная речь</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- небольшой рассказ (эссе);</li> <li>- заполнение анкет, бланков;</li> <li>- написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом;</li> </ul>		<p>Предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;</p>
		<p>Аудирование</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать:</li> </ul>		<p>Имя существительное: его основные функции в предложении; имена</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;</li> <li>- высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения;</li> <li>- отделять главную информацию от второстепенной;</li> <li>- выявлять наиболее значимые факты;</li> <li>- определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию;</li> </ul>	<p>существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;</p>
		<p>Чтение</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- извлекать необходимую, интересующую информацию;</li> <li>- отделять главную информацию от второстепенной;</li> <li>- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</li> </ul>	<p>Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля;</p>
			<p>Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;</p>
			<p>Наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every;</p>
			<p>Количественные местоимения much,</p>

				many, few, a few, little, a little; Глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect.
<b>ОК 01</b>	Уо 01.01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.04	Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.05	Составлять план действия	Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.06	Определять необходимые ресурсы	Зо 01.05	Структура плана для решения задач
	Уо 01.07	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Зо 01.06	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.08	Реализовывать составленный план		
	Уо 01.09	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
<b>ОК 02</b>	Уо 02.01	Определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в

				профессиональной деятельности
	Уо 02.02	Определять необходимые источники информации	Зо 02.02	Приемы структурирования информации
	Уо 02.03	Планировать процесс поиска	Зо 02.03	Формат оформления результатов поиска информации
	Уо 02.04	Структурировать получаемую информацию		
	Уо 02.05	Выделять наиболее значимое в перечне информации		
	Уо 02.06	Оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.07	Оформлять результаты поиска		
<b>ОК 03</b>	Уо 03.01	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	Содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.03	Выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.02	Современная научная и профессиональная терминология
Зо 03.03			Возможные траектории профессионального развития и самообразования	
<b>ОК 04</b>	Уо 04.01	Организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	Основы проектной деятельности
<b>ОК 05</b>	Уо 05.01	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	Особенности социального и культурного контекста
			Зо 05.02	Правила оформления документов и построения устных сообщений
<b>ОК 09</b>	Уо 09.01	Применять средства информационных	Зо 09.01	Современные средства и устройства информатизации

		технологий для решения профессиональных задач		
	Уо 09.02	Использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
<b>ОК 10</b>	Уо 10.01	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.01	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	Уо 10.02	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.02	Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 10.03	Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 10.03	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 10.04	Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 10.04	Особенности произношения
	Уо 10.05	Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 10.05	Правила чтения текстов профессиональной направленности

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	40
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	34
в т. ч.:	
Практические работы	34
Самостоятельная работа	2
Консультации	4

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
<b>Раздел 1.</b>		<b>46 / 36</b>		
<b>Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки продуктов.</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Освоение лексического материала по теме: «Продукты питания и способы кулинарной обработки продуктов»</p> <p>Грамматический материал:</p> <p>Местоимения (личные, притяжательные, возвратные).</p> <p>Объектный падеж, неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every.</p> <p>- простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом);</p> <p>- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</p>	6	<b>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ОК 10</b>	Уо 01.01 – Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07 Зо 02.01 – Зо 02.03 Уо 03.01 – Уо 03.03 Зо 03.01 – Зо 03.03 Уо 04.01 – Уо 04.02



	<p>- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;</p> <p>- безличные предложения;</p> <p>- понятие глагола-связки.</p>				<p>Зо 04.01 – Зо 04.02 Уо 05.01 Зо 05.01 – Зо 05.02 Уо 09.01 – Уо 09.02 Зо 09.01 – Зо 09.02 Уо 10.01 – Уо 10.05 Зо 10.01 – Зо 10.05</p>
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Составление кроссвордов по теме «Продукты питания».</p> <p>Чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений</p>	2			
<b>Тема 2.</b>	<b>Содержание</b>				
<b>Типы предприятий общественного питания и работа персонала</b>	<p>Освоение лексического материала по теме:</p> <p>«Типы предприятий общественного питания, персонал»</p> <p>Грамматический материал:</p> <p>- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.</p>	4			
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Написать сочинение на тему «Работа кухни»</p> <p>Чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений</p>	2			

<b>Тема 3.</b>  <b>Составление меню.</b> <b>Названия блюд</b>	<b>Содержание</b>			
	Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню»  Грамматический материал:  Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.	4		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  Составить меню ресторана, кафе.	1		
<b>Тема 4.</b>  <b>Кухня.</b> <b>Производственные помещения и оборудование</b>	<b>Содержание</b>			
	Освоение лексического материала по темам: «Кухонное оборудование. Производственные помещения»  Грамматический материал:  Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.	2		
<b>Тема 5.</b>	<b>Содержание</b>	4		
	Освоение лексического материала по теме:			

<b>Кухонная, сервировочная и барная посуда</b>	«Кухонная, сервировочная и барная посуда». Грамматический материал: Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Освоение лексического материала по темам 4 и 5, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений	<i>1</i>		
<b>Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане</b>	<b>Содержание</b>			
	Освоение лексико-грамматического материала диалогов по теме: «Обслуживание посетителей» Грамматический материал: Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.	<i>2</i>		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составить диалоги по темам: «Заказ столика», «Решение конфликтов»	<i>1</i>		
<b>Тема 7. Система закупок и хранения продуктов</b>	<b>Содержание</b>			
	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов»	<i>2</i>		

	Грамматический материал по теме: Времена группы Continuous.			
<b>Тема 8.</b> <b>Организация работы официанта и бармена</b>	<b>Содержание</b>	2		
	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена»  Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  Освоение лексического материала по темам 7 и 8, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений.  Составить диалоги на тему «Обслуживание в баре».	1		
<b>Тема 9.</b> <b>Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд</b>	<b>Содержание</b>	6		
	Освоение лексического материала по теме: «Кухни разных стран»/  Грамматический материал:  Совершенные времена глагола: Present, Past, Future Perfect.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2		

	Подготовить презентации по национальным кухням (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 9 чтение, перевод текстов			
<b>Консультации</b>		<b>4</b>		
<b>Всего:</b>		<b>40</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

#### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. пособие для студ. Проф. учеб. Заведений / Н.И.Щербакова, Н.С. Звенигородская -5-е изд., стер.- М.: Академия, 2014.-320с./

2. Безкорвайная Г.Т. и др. Planet of English:учеб.англ.яз.для НПО и СПО.-М.: Академия, 2014

#### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Гончарова Т.А., Стрельцова Н.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер». (СПО). Учебное пособие, 2019. <https://www.book.ru/book/930711>

##### Учебные сайты:

1. [www.study.ru](http://www.study.ru)
2. [www.studyenglish.ru](http://www.studyenglish.ru)
3. [www.1september.ru](http://www.1september.ru)
4. <http://www.visitbritain.com>
5. <http://www.britannica.com> (энциклопедия «Британника»)
6. [www.britishcouncil.com](http://www.britishcouncil.com)
7. [www.britishcouncil.com](http://www.britishcouncil.com)

#### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Агабекян И.П. Английский язык для обслуживающего персонала : учебное пособие, И. П. Агабекян -М.: ФЕНИКС СПО , 2014. – 319 с.

2. Голубев А.П. Английский язык : учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / А.П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнова. - 14-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2014. - 336 с.

3. “English Vocabulary in use (pre-intermediate and intermediate)” Cambridge University Press 2006

4. Murthy R. “Essential Grammar in Use (for elementary students of English)”. Cambridge University Press 2005.

5. Гончарова Т.А. «Английский язык для гостиничного бизнеса» - М.: «Академия», 2004.

6. Ю. Б. Голицынский «Грамматика. Сборник упражнений»; 4-е издание, Спб, «Каро», - 2008

7. Morris, Catherine «E.S.P. Series. Flash on English for Cooking Catering and Reception» Coursebook, 2019
8. Morris, Catherine «E.S.P. Series. Flash on English for Cooking Catering and Reception», CD, 2019
9. Trish, Scott «Highly Recommended: English for the Hotel and Catering Industry: Pre-Intermediate Student's» (Book 1), 2022
10. Trish, Scott «Highly Recommended: Level 2: Student's Book: Intermediate: English for the Hotel and Catering Industry», 2022
11. Ken Paterson, Mark Harrison, and Norman Coe «Oxford Living Grammar» (A2 – Pre-Intermediate, B1 – Intermediate), 2013

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности.</li> </ul>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке</p> <p>Владение лексическим и грамматическим минимумом</p> <p>Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</p> <p>Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей;</p> <p>демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.</p> <p>Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.</p> <p>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</p> <p>Уместное использование лексических единиц и грамматических структур</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- диктантов;</li> <li>- оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/ устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</li> </ul>
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</li> <li>- понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li> </ul>		



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ОП 08. Безопасность жизнедеятельности»**

**2023 г.**

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>526</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>532</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>537</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>539</b>

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

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

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1		Организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;		Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
		Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;		Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
		Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;		Основы военной службы и обороны государства;

		<p>Применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>Ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</p> <p>Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <p>Владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>Оказывать первую помощь пострадавшим</p>		<p>Задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>Способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>Организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;</p> <p>Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p>
<b>ОК 01</b>	Уо 01.01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем

				в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.04	Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.05	Составлять план действия	Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.06	Определять необходимые ресурсы	Зо 01.05	Структура плана для решения задач
	Уо 01.07	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Зо 01.06	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.08	Реализовывать составленный план		
	Уо 01.09	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
<b>ОК 02</b>	Уо 02.01	Определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.02	Определять необходимые источники информации	Зо 02.02	Приемы структурирования информации
	Уо 02.03	Планировать процесс поиска	Зо 02.03	Формат оформления результатов поиска информации
	Уо 02.04	Структурировать получаемую информацию		
	Уо 02.05	Выделять наиболее значимое в перечне информации		
	Уо 02.06	Оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.07	Оформлять результаты поиска		
<b>ОК 03</b>	Уо 03.01	Определять актуальность нормативно-правовой документации в	Зо 03.01	Содержание актуальной нормативно-правовой документации

		профессиональной деятельности		
	Уо 03.03	Выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.02	Современная научная и профессиональная терминология
			Зо 03.03	Возможные траектории профессионального развития и самообразования
<b>ОК 04</b>	Уо 04.01	Организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	Основы проектной деятельности
<b>ОК 05</b>	Уо 05.01	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	Особенности социального и культурного контекста
			Зо 05.02	Правила оформления документов и построения устных сообщений
<b>ОК 06</b>	Уо 06.01	Описывать значимость своей профессии	Зо 06.01	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	Уо 06.02	Применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	Значимость профессиональной деятельности по профессии
<b>ОК 07</b>	Уо 07.01	Соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.02	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Зо 07.02	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
			Зо 07.03	Пути обеспечения ресурсосбережения
<b>ОК 08</b>	Уо 08.01	Использовать физкультурно-оздоровительную	Зо 08.01	Роль физической культуры в общекультурном,

		деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей		профессиональном и социальном развитии человека
	Уо 08.02	Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	Зо 08.02	Основы здорового образа жизни
	Уо 08.03	Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	Зо 08.03	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии
			Зо 08.04	Средства профилактики перенапряжения
<b>ОК 09</b>	Уо 09.01	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Зо 09.01	Современные средства и устройства информатизации
	Уо 09.02	Использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
<b>ОК 10</b>	Уо 10.01	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.01	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	Уо 10.02	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.02	Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 10.03	Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 10.03	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 10.04	Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 10.04	Особенности произношения
	Уо 10.05	Писать простые связные сообщения на знакомые	Зо 10.05	Правила чтения текстов профессиональной направленности

		или интересующие профессиональные темы		
--	--	--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	36
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
Практические работы	16
Самостоятельная работа	2
Консультации	-
Зачет	2



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
<b>Раздел 1. Гражданская оборона</b>		12 / 4		
<b>Тема 1.1.</b> <b>Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций</p>	2	<b>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 09, ОК 10</b>	Уо 01.01 – Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07 Зо 02.01 – Зо 02.03
<b>Тема 1.2.</b> <b>Организация гражданской обороны</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Ядерное, химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля</p> <p>2. Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения</p>	4		Уо 03.01 – Уо 03.03 Зо 03.01 – Зо 03.03 Уо 04.01 – Уо 04.02 Зо 04.01 – Зо 04.02 Уо 06.01 –

	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>		Уо 06.02 Зо 06.01 – Зо 06.03 Уо 09.01 – Уо 09.02 Зо 09.01 – Зо 09.02 Уо 10.01 – Уо 10.05 Зо 10.01 – Зо 10.05
	Практическое занятие 1. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК	2		
<b>Тема 1.3.</b> <b>Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах</b>	<b>Содержание</b>	4		
	1. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях 2. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>		
	Практическое занятие 2. Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения	2		
<b>Тема 1.4.</b> <b>Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке</b>	<b>Содержание</b>	2		
	1. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии 2. Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке			
<b>Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни</b>		<b>6 / 4</b>		

<b>Тема 2.1.</b>  <b>Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие</b>	<b>Содержание</b>				
	1. Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье. Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психо-активными веществами.  2. Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях  3. Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании.  4. Первая (доврачебная) помощь при отравлениях.				6
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>				4
	Практическое занятие 3. Отработка умений при оказании первой (доврачебной) помощи.  (Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия артерий  Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности)				2
Практическое занятие 4. Отработка умений при оказании первой (доврачебной) помощи.	2				

	(Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого  Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца)			
<b>Раздел 3. Основы военной службы</b>		<b>22 / 10</b>		
<b>Тема 3.1.</b>  <b>Основы обороны государства.</b> <b>Военная доктрина Российской Федерации</b>	<b>Содержание</b>	<i>18</i>		
	1. Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий			
	2. Вооруженные Силы РФ - основа обороны РФ. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке			
	3. Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России			
	4. Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10</b>		
	Практическое занятие 5. Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций	<i>2</i>		

	Практическое занятие 6. Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях	2		
	Практическое занятие 7. Изучение материальной части, сборка, разборка автомата	2		
	Практическое занятие 8. Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.	2		
	Практическое занятие 9. Построение и отработка движения походным строем	1		
	Практическое занятие 10. Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте	1		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	2		
<b>Зачет</b>		2		
<b>Всего:</b>		<b>36</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

#### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник для СПО / отв. ред. Я. Д. Вишняков. – 5 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2016. – 416 с. – ISBN 978-5-9916-9735-4
2. Безопасность жизнедеятельности : практикум : учебное пособие для СПО / отв. ред. Я. Д. Вишняков. – 5 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2016. – 249 с. – ISBN 978-5-9916-8528-3
3. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для СПО / отв. ред. В. П. Соломин. – Москва : Юрайт, 2017. – 399 с. – ISBN 978-5-534-02041-0
4. Белов С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность). В 2 ч. Ч. 1. : учебник для СПО / С. В. Белов. – 5 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 350 с. – ISBN 978-5-9916-9962-4
5. Белов С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность). В 2 ч. Ч. 2. : учебник для СПО / С. В. Белов. – 5 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 362 с. – ISBN 978-5-9916-9964-8
6. Беляков, Г. И. Основы обеспечения жизнедеятельности и выживание в чрезвычайных ситуациях : учебник для СПО / Г. И. Беляков. – 3 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 352 с. – ISBN 978-5-534-03180-5
7. Графкина, М. В. Безопасность жизнедеятельности : учебник / М. В. Графкина, Б. Н. Нюнин, В. А. Михайлов. – Москва : Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с.
8. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для СПО / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. – 2 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 330 с. – ISBN 978-5-534-02122-6
9. Косолапова, Н. В. Безопасность жизнедеятельности / Н. В. Косолапова, Н.А. Прокопенко Е.Л. Побежимова . – Москва : ИЦ «Академия», 2015. – 288 с.
10. Суворова, Г. М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности : учебное пособие для СПО / Г. М. Суворова, В. Д. Горичева. – 2 изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 245 с. – ISBN 978-5-534-03743-2

#### 3.2.2. Основные электронные издания

1. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru/>
2. Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. – URL: <http://www.mchs.gov.ru>.
3. Университетская информационная система «РОССИЯ» <http://uisrussia.msu.ru/>
4. Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» <http://нэб.рф/>

5. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]. — URL: <http://bzhde.ru>.

### **3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)**

1. Журналы: «Основы безопасности жизнедеятельности», «Военные знания». Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации.
2. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003г. № 794 (ред. от 16.07.09) «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций»
3. Постановление Правительства РФ от 11.11.2006г. № 663 «Об утверждении положения о призыве на военную службу граждан Российской Федерации»
4. Постановление Правительства РФ от 31.12.1999г. № 1441 (ред. 15.06.09) «Об утверждении Положения о подготовке граждан Российской Федерации к военной службе»
5. Справочная правовая система «Консультант плюс», «Гарант»
6. Федеральный закон от 21.12.1994г. № 68-ФЗ (ред. от 25.11.09) «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»
7. Федеральный закон от 10.01.2002г. № 7-ФЗ (ред. от 14.03.09) «Об охране окружающей среды»
8. Федеральный закон от 22.07.2008г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 28.03.1998г. № 53-ФЗ (ред. 21.12.09) «О воинской обязанности и воинской службе»

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных бедствиях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных бедствиях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступление на нее в добровольном порядке;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящего на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых</li> </ul>	<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, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/ устных ответов,</li> <li>- тестирования</li> </ul>



<p>имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- область применения полученных профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</li> </ul>		
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида быту;</li> <li>- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> <li>- применять первичные средства пожаротушения;</li> <li>- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</li> <li>- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</li> <li>- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</li> <li>- оказывать первую помощь пострадавшим</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul>

**Приложение 3.9**  
к ОПОП-П по профессии  
*43.01.09 Повар, кондитер*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ОП 09. Физическая культура»**

2023 г.

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>543</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>548</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>558</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>560</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП 09. Физическая культура»

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

Учебная дисциплина «ОП 09. Физическая культура» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
<b>ОК 01</b>	Уо 01.01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.04	Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.05	Составлять план действия	Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.06	Определять необходимые ресурсы	Зо 01.05	Структура плана для решения задач
	Уо 01.07	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Зо 01.06	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.08	Реализовывать составленный план		
	Уо 01.09	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно)		

		или с помощью наставника)		
<b>ОК 02</b>	Уо 02.01	Определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.02	Определять необходимые источники информации	Зо 02.02	Приемы структурирования информации
	Уо 02.03	Планировать процесс поиска	Зо 02.03	Формат оформления результатов поиска информации
	Уо 02.04	Структурировать получаемую информацию		
	Уо 02.05	Выделять наиболее значимое в перечне информации		
	Уо 02.06	Оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.07	Оформлять результаты поиска		
<b>ОК 03</b>	Уо 03.01	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	Содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.03	Выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.02	Современная научная и профессиональная терминология
			Зо 03.03	Возможные траектории профессионального развития и самообразования
<b>ОК 04</b>	Уо 04.01	Организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	Основы проектной деятельности
<b>ОК 05</b>	Уо 05.01	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на	Зо 05.01	Особенности социального и культурного контекста
			Зо 05.02	Правила оформления документов

		государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе		и построения устных сообщений
<b>ОК 06</b>	Уо 06.01	Описывать значимость своей профессии	Зо 06.01	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	Уо 06.02	Применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	Значимость профессиональной деятельности по профессии
<b>ОК 08</b>	Уо 08.01	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	Зо 08.01	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
	Уо 08.02	Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	Зо 08.02	Основы здорового образа жизни
	Уо 08.03	Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	Зо 08.03	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии
Зо 08.04			Средства профилактики перенапряжения	
<b>ОК 09</b>	Уо 09.01	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Зо 09.01	Современные средства и устройства информатизации
	Уо 09.02	Использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
<b>ОК 10</b>	Уо 10.01	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.01	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы

	Уо 10.02	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.02	Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 10.03	Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 10.03	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 10.04	Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 10.04	Особенности произношения
	Уо 10.05	Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 10.05	Правила чтения текстов профессиональной направленности
		Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;		Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
		Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;		Основы здорового образа жизни;
		Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии		Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;
				Средства профилактики перенапряжения

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	60
в т.ч. в форме практической подготовки	56
в т. ч.:	



теоретическое обучение	0
Практические работы	56
Самостоятельная работа	4
Консультации	0

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
<b>Раздел 1</b>				
<b>Тема 1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни</b>	<b>Содержание</b> 1. 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. 2. Здоровый образ жизни, здоровье человека как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Оценка двигательной активности, формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье.	2	<b>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10</b>	Уо 01.01 – Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07 Зо 02.01 – Зо 02.03 Уо 03.01 – Уо 03.03 Зо 03.01 – Зо 03.03 Уо 04.01 – Уо 04.02 Зо 04.01 – Зо 04.02 Уо 05.01
	Практическое занятие 1. Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще			

	развивающих упражнений, в том числе в парах, с предметами.			3о 05.01 – 3о 05.02 Уо 06.01 – Уо 06.02 3о 06.01 – 3о 06.03 Уо 08.01 – Уо 08.03 3о 08.01 – 3о 08.04 Уо 09.01 – Уо 09.02 3о 09.01 – 3о 09.02 Уо 10.01 – Уо 10.05 3о 10.01 – 3о 10.05
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  Самостоятельное выполнение комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма	2		
<b>Тема 2.</b>	<b>Содержание</b>			
<b>Общая физическая подготовка</b>	1. 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	-		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	8		
	Практическое занятие 2. Выполнение различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе в парах, с предметами.	4		
	Практическое занятие 3. Подвижные и спортивные игры различной интенсивности.	4		
<b>Тема 3.</b>	<b>Содержание</b>			

<b>Лёгкая атлетика</b>	Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину.	-		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>		
	Практическое занятие 4. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, дыхательных качеств и способностей.	4		
	Практическое занятие 5. Разновидности ходьбы прыжков и бега. Низкий и высокий старт.	2		
	<b>Зачет:</b> челночный бег 3*10 м.(дев.), 10*10м.(юн.), прыжки на скакалке за 30 сек, подтягивание (юн.), отжимание (дев.)			
<b>Тема 5.</b>	<b>Содержание</b>	-		
<b>Атлетическая гимнастика.</b>	<p>Краткие сведения о развитии гимнастики.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Строевые упражнения посторонние в шеренгу, выход из строя</li> <li>2. Перестроение и повороты в движение</li> <li>3. Выполнение упражнения на гимнастической скамейке</li> <li>4. Упражнения на гибкость. Подтягивание, отжимание</li> <li>5. Общеразвивающие упражнения с палками, обручами, обручи, тест на гибкость, мостик</li> <li>6. Специальные упражнения на укрепления брюшного пресса</li> </ol>			

	<p>7. Акробатика</p> <p>8. Кувырок вперед и назад, мостик, на лопатках, полу шпагат</p> <p>9. Опорный прыжок</p>			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>		
	<p>Практическое занятие 9. Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения отдельных элементов и их комбинаций. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей:</p> <p>-воспитание выносливости в процессе занятий избранными видами аэробики</p> <p>-воспитание координации движений в процессе занятий.</p>	4		
	<p>Практическое занятие 10. Выполнение разученной комбинации упражнений различной интенсивности, продолжительности, преимущественной направленности.</p>	2		
<b>Тема 4.</b>	<b>Содержание</b>			
<b>Спортивные игры</b>	<p>Баскетбол. Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные</p>			

	<p>действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра.</p> <p>Волейбол. Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра.</p> <p>Футбол. Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяча: ногой, головой. Удары по воротам. Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча. Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра.</p> <p>Бадминтон. Способы хватки ракетки, игровые стойки, передвижения по площадке, жонглирование воланом. Удары: сверху правой и левой сторонами ракетки, удары снизу и сбоку слева и справа, подрезкой справа и слева. Поддачи в бадминтоне: снизу и сбоку. Приёма волана. Тактика игры в бадминтон. Особенности тактических действий спортсменов, выступающих в одиночном и парном разряде. Защитные, контратакующие и нападающие тактические действия. Тактика парных встреч: поддачи, передвижения, взаимодействие игроков. Двусторонняя игра.</p> <p>Настольный теннис. Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения:</p>			
--	--	--	--	--

	бесшажные, шаги, прыжки, рывки. Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ-спин, топс-удар, сеча. Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра.			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10</b>		
	Практическое занятие 4. Подвижные игры различной интенсивности.	2		
	Практическое занятие 5. Воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми.	2		
	Практическое занятие 6. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми.	2		
	Практическое занятие 7. Воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми.	2		
	Практическое занятие 8. Воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми.	2		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
	Самостоятельное выполнение комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма	2		
	<b>Зачет: челночный бег 3*10 м.(дев.), 10*10м.(юн.), прыжки на скакалке за 30 сек, подтягивание (юн.), отжимание (дев.)</b>	2		
<b>Тема 6.</b>	<b>Содержание</b>	-		

<b>Лыжная подготовка</b>	Лыжная подготовка Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы. Полукользящий и коньковый ход. Передвижение по пересечённой местности. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте.  Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши).			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>		
	Практическое занятие 11. Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники лыжной подготовки.	4		
	Практическое занятие 12. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей на основе использования средств лыжной подготовки:  -воспитание выносливости в процессе занятий  - воспитание координации движений в процессе занятий  - воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий	4		
<b>Тема 7.</b>	<b>Содержание</b>			
<b>Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов</b>	1. Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности.  2. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. 3 Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учетом специфики			



	<p>будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств. Средства, методы и методики формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП.</p>			
	<p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p>	<p><b>10</b></p>		
	<p>Практическое занятие 13. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий.</p>	<p>4</p>		
	<p>Практическое занятие 14. Формирование профессионально значимых физических качеств.</p>	<p>2</p>		
	<p>Практическое занятие 15. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня квалифицированного рабочего. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов.</p>	<p>2</p>		
	<p>Практическое занятие 16. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп. Средства, методы и методики формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям.</p>	<p>2</p>		
	<p>Зачёт с оценкой: письменный тест по физической культуре.</p>	<p>2</p>		

<b>Всего:</b>	<i>60</i>		
---------------	-----------	--	--

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины спортивный комплекс, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

#### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471143> (дата обращения: 17.01.2022).

2. Бишаева, А.А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента : учебное пособие / Бишаева А.А. — Москва : КноРус, 2016. — 299 с. — ISBN 978-5-406-01846-0. — URL: <https://book.ru/book/918083> (дата обращения: 17.01.2022). — Текст : электронный.

3. Бурухин, С. Ф. Методика обучения физической культуре. гимнастика : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ф. Бурухин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 173 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07538-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491838> (дата обращения: 17.01.2022).

4. Быченков, С. В. Физическая культура : учебное пособие для СПО / С. В. Быченков, О. В. Везеницын. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 122 с. — ISBN 978-5-4486-0374-7, 978-5-4488-0195-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/77006>

5. Жданкина, Е. Ф. Физическая культура. Лыжная подготовка : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Ф. Жданкина, И. М. Добрынин ; под научной редакцией С. В. Новаковского. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 125 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10154-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/453245> (дата обращения: 17.01.2022).

6. Журин, А. В. Волейбол. Техника игры : учебное пособие для СПО / А. В. Журин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-5849-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156624> (дата обращения: 08.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489849> (дата обращения: 17.01.2022).

8. Решетников, Н. В. Физическая культура : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. – Москва : Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.

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

1. Физическая культура : учебник / М.Я. Виленский, В.Ю. Волков, Л.М. Волкова [и др.]. — Москва : КноРус, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-406-08738-1. — URL:<https://book.ru/book/941736> (дата обращения: 17.01.2022). — Текст : электронный.

2. Садовникова, Л. А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе : учебное пособие / Л. А. Садовникова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7201-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156380> (дата обращения: 08.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Орлова, Л. Т. Настольный теннис : учебное пособие для СПО / Л. Т. Орлова, А. Ю. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 40 с. — ISBN 978-5-8114-6670-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151215> (дата обращения: 08.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности);</li> <li>- средства профилактики перенапряжения</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> <p>Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/ устных ответов, - тестирования</li> </ul>
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>- пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии</li> </ul>	<p>Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям. Для этого организуется тестирование в контрольных точках: на входе – начало учебного года, семестра; на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы.</p> <p>Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённой группе специальностей/ профессий</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на практических занятиях;</li> <li>- при ведении календаря самонаблюдения;</li> <li>- при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха;</li> <li>- при тестировании в контрольных точках.</li> </ul> <p>Лёгкая атлетика.</p> <p>Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину);</li> <li>- самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического</li> </ul>

		<p>качества средствами лёгкой атлетики.</p> <p>Спортивные игры.</p> <p>Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техники базовых элементов,</li> <li>- техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглирование),</li> <li>- технико-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм,</li> <li>- выполнения студентом функций судьи,</li> <li>- самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр.</li> </ul> <p>Общая физическая подготовка</p> <p>Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств;</li> <li>- самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия ППФП с элементами гимнастики;</li> <li>- техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями;</li> <li>- самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия</li> </ul>
--	--	--

## **Приложение 4**

к ОПОП-П по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ**

2023 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ.....</b>	<b>564</b>
<b>РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ.....</b>	<b>571</b>
<b>РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ.....</b>	<b>572</b>
<b>РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ.....</b>	<b>574</b>



## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Основания для разработки программы	<p>Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:</p> <p>Конституция Российской Федерации;</p> <p>Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;</p> <p>Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ-304);</p> <p>распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;</p> <p>- Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер"</p> <p>- Приказ Министерства просвещения РФ от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.01.2021, регистрационный № 62178);</p> <p>- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар от 09.03.2022 №113н «Об утверждении профессионального стандарта Повар» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 11.04.2022, регистрационный № 68148);</p> <p>- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 21.09.2015, регистрационный № 38940);</p> <p>- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 914н «Об утверждении профессионального стандарта Пекарь» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 25.12.2015, регистрационный № 40270)</p>
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике

Сроки реализации программы	на базе среднего общего образования в очной форме – 3 года 10 месяцев
Исполнители программы	Директор, заместитель директора, курирующий воспитательную работу, кураторы, преподаватели, сотрудники учебной части, заведующие отделением, педагог-психолог, педагог-организатор, социальный педагог, члены Студенческого совета, представители родительского комитета, представители организаций - работодателей

Данная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся 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».

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	<b>ЛР 1</b>
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	<b>ЛР 2</b>
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	<b>ЛР 3</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	<b>ЛР 4</b>

Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела/ресторанного сервиса/туризма	ЛР 13
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>	
Проводить работы по приготовлению пищи	ЛР 20
Контролировать и регулировать параметры производства	ЛР 21
Планировать работу производственного подразделения	ЛР 22

**Планируемые личностные результаты  
в ходе реализации образовательной программы**

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины		Код личностных результатов реализации программы воспитания
ОУД.01	Русский язык	ЛР 1, ЛР 5
ОУД.02	Литература	ЛР 1, ЛР 5

ОУД.03	Иностранный язык	ЛР 8, ДР 16, ЛР 17
ОУД.04	Математика	ЛР 4, ЛР 6
ОУД.05	История	ЛР 1,2,3,4,5,6, 8,9,10,12
ОУД.06	Физическая культура	ЛР 1,4,5,6,8,9,11,12
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ЛР 1,4,5,6,8,9,11,12
ОУД.08	Астрономия	ЛР 6, ЛР 10
ОУД.09	Родная литература	ЛР 4, ЛР10, ЛР 15
ОУД.10	Химия	ЛР 10, ЛР 17
ОУД.11	Биология	ЛР 10, ЛР 7, ЛР 17
ОУД.12	Теория познания	ЛР 1,2,3,4,5,6, 8,9,10,12
ОУД.12.01	Обществознание	ЛР 1,2,3,4,5,6, 8,9,10,12
ОУД.12.02	Физика	ЛР 1,2,3,4,5,6, 8,9,10,12
ОУД.12.03	География	ЛР 1,2,3,4,5,6, 8,9,10,12
	Информатика (учебный курс)	ЛР 3, ЛР 9, ЛР 10
ОГСЭ.01	Основы философии	ЛР 3, ЛР 9
ОГСЭ.02	История	ЛР 3, ЛР 9, ЛР 10
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 12
ОГСЭ.04	Физическая культура	ЛР 2, ЛР 12
ОГСЭ.05	Психология общения	ЛР 3, ЛР 9
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	ЛР 2, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 16, ЛР 17
ЕН.01	Химия	ЛР 1,4,5,6,8,9,11,12
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ЛР 1,4,5,6,8,9,11,12

ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15
ОП.04	Организация обслуживания	ЛР 14 – ЛР 19
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ЛР 14 – ЛР 19
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15
ОП.08	Охрана труда	ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ЛР 14 – ЛР 25
ПМ 01.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ЛР 14 – ЛР 25
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15
УП.01	Учебная практика. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15
ПП.01	Производственная практика. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	ЛР 14 – ЛР 19

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	ЛР 14 – ЛР 19
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15
УП 02	Учебная практика. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15
	Производственная практика. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ЛР 14 – ЛР 19
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	ЛР 14 – ЛР 25
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ЛР 14 – ЛР 25
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд,	ЛР 14 – ЛР 25

	кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.03	Учебная практика. Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ЛР 14 – ЛР 25
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	ЛР 14 – ЛР 25
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ЛР 14 – ЛР 25
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ЛР 14 – ЛР 25
УП.04	Учебная практика. Приготовление холодных и горячих десертов, напитков	ЛР 14 – ЛР 25
ПП.04	Производственная практика. Приготовление холодных и горячих десертов, напитков	ЛР 14 – ЛР 25
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ЛР 14 – ЛР 25
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ЛР 14 – ЛР 25
УП.05	Учебная практика. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ЛР 14 – ЛР 25

ПП.05	Производственная практика. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ЛР 14 – ЛР 25
-------	---	---------------

## **РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;



- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

### **РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

#### **3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы**

Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в профессиональной образовательной организации.

#### **3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы**

Для реализации рабочей программы воспитания колледж укомплектован квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, заместителя директора по учебно-воспитательной работе, педагога-организатора, социального педагога, педагога-психолога, педагога-организатора ОБЖ, кураторов групп, преподавателей. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

#### **3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы**

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение указанных в рабочей программе мероприятий. При этом при подготовке к профессиональным соревнованиям используются ресурсы организаций-партнеров.

Основными условиями реализации рабочей программы воспитания являются соблюдение безопасности, выполнение противопожарных правил, санитарных норм и требований.

Для проведения воспитательной работы образовательная организация обладает следующими ресурсами:

- библиотека;
- учебно-воспитательный отдел;
- актовый зал;
- спортивный зал;
- учебные кабинеты и мастерские.

#### **3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы**

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

- информирование о возможностях для участия обучающихся в социально

значимой деятельности;

- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
- планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
- мониторинг воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности);
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

Система воспитательной деятельности образовательной организации представлена на официальном сайте колледжа и в группах социальных сетей:  
<https://vk.com/gapoumoogpk>, [www.my.olgpk.ru](http://www.my.olgpk.ru)

## **РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

### **КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

**на период 2023 – 2027 гг.**

**Оленегорск, 2023**

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывается воспитательный потенциал участия студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне:

**Российской Федерации**, в том числе:

- «Россия – страна возможностей» <https://rsv.ru/>;
- «Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;
- «Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/>;
- «Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;
- отраслевые конкурсы профессионального мастерства;
- движения «Профессионалы»;
- движения «Абилимпикс»;

**субъектов Российской Федерации**, в том числе «День города»,

а также **отраслевые профессионально значимые события и праздники.**

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	М	О	К	Н
<b>СЕНТЯБРЬ</b>						
	<b>День знаний</b>	Все группы	А	У	Л	«
			к	че	Р	К

	Торжественная линейка, посвященная началу учебного года. Тематический кураторский час.		т о в ы й за л, с п о р т и в н а я п л о щ а д к а	бн о- во сп ит ат ел ьн ы й от де л	Л Р	л ю че вы е де ла П О О » « У че бн ое за ня ти е»
02	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (урок подготовки обучающихся к действиям в условиях различного рода чрезвычайных ситуаций)	Все группы	У ч е б н	К ур ат ор ы,	Л Р	« К л ю че

			ы е а у д и т о р и и	пр еп од ав ат ел и О Б Ж	Л Р Л Р	вы е де ла П О О » « М ол од еж н ые об щ ес тв ен н ые об ье ди не ни я»
--	--	--	---	--	------------------	--

<p><b>В течение месяца</b></p>	<p>Классные часы ко Дню окончания Второй мировой войны</p>	<p>Все группы</p>	<p>Уч че бн ые а уд ит то ри и</p>	<p>К ур ат ор ы</p>	<p>Л Р Л Р</p>	<p>« К л ю че вы е де ла П О О »</p>
<p><b>03</b></p>	<p>Мероприятие «Экстремизм и терроризм - угроза обществу» (ко Дню солидарности в борьбе с терроризмом)</p>	<p>Все группы</p>	<p>А к т о в ы й за л</p>	<p>П ре по да ва те ли ис то ри и</p>	<p>Л Р Л Р Л Р</p>	<p>« К л ю че вы е де ла П О О »</p>

						« М ол од еж н ые об щ ес тв ен н ые об ье ди не ни я»
<b>В течение месяца</b>	Месячник первокурсника: изучение традиций и правил внутреннего распорядка; выявление лидеров и формирования студенческого актива учебных групп	Все группы	У ч е б н ы е а у д	К ур ат ор ы	Л Р Л Р Л Р	« К л ю че вы е де ла П



			и т о р и и			О О » « У че бн ое за ня ти е»
	Участие во Всероссийской акции «Марафон Знание»	Все группы	У ч е б н ы е а у д и т о р и и	К ур ат ор ы	Л Р Л Р Л Р Л Р	« Ц и ф ро ва я ср ед а»

	Участие в региональном марафоне «Чистая Арктика»	Группы 1 курса	К о р т к о л л е д ж а, т е р р и т о р и я С е м е н о в с	П р е п о д а в а т е л и ф и з и ч е с к о й к у л ь т у р ы	Л Р	« У ч е б н о е з а н я т и е» « К л ю ч е в ы е д е л а П О О »
--	--	----------------	---	---	--------	---

			к о г о о з е р а			
	Акция, посвященная Международному дню распространения грамотности	Все группы	А к т о в ы й з а л	П р е п о д а в а т е л и ф и л о л о г и и	Л Р	« Ц и ф р о в а я с р е д а»
<b>Третья декада сентября</b>	Проведение с обучающимися тематических классных часов, викторин, конкурсов, соревнований по безопасности дорожного движения (неделя безопасности дорожного движения)	Все группы	У ч е б н ы е а у	К у р а т о р ы, п р е п о д а в	Л Р Л Р	« К л ю ч е в ы е д е л а

			д и т о р и и	ат ел и О Б Ж , ф/ в	П О О » « М ол од еж н ые об щ ес тв ен н ые об ье ди не ни я» « Вз аи мо де йс
--	--	--	---------------------------------	--	--

					тв ие с ро ди те ля м и»
	День здоровья	1 курсы	К о р т к о л л е д ж а	К ур ат ор ы, пр еп од ав ат ел и ф из ич ес ко й ку ль ту	Л Р « У че бн ое за ня ти е» « К л ю че вы е де ла П О

				р ы		О »
26	<p>Просмотр документального фильма « (Международный день глухих) с л ы ш ь  м е н я »</p>	Все группы	У ч е б н ы е а у д и т о р и и	За м. ди ре кт ор а по У В Р, со ц и аль н ы й пе да го г, пе да го г – пс	Л Р Л Р	« М ол од еж н ые об щ ес тв ен н ые об ье ди не ни я»

				их ол ог		
<b>В течение месяца</b>	Родительские собрания	1 курсы	А к т о в ы й за л	П ед аг ог - пс их ол ог , во сп ит ат ел и об щ е ж ит ия , ко м ен да	Л Р	« О рг ан из ац ия пр ед ме тн о- эс те ти че ск ой ср ед ы » « Вз аи мо де

				нты	йств ие с ро ди те ля м и»
<b>По плану Министерства</b>	Участие в городских, региональных и всероссийских научно-методических семинарах, конференциях по проблемам патриотического воспитания молодежи.	Все группы	П о п л а н у	За м. ди ре кт ор а по В С Р, пр еп од ав ат ел и ис то	Л Р Л Р Л Р щ ес тв ен н ые об ье ди не ни я»



				ри и, об щ ес тв оз на н ия		
<b>Вторая декада месяца</b>	Неделя правовых знаний и профилактики правонарушений	Все группы	П о п л а н у к у р а т о р о в	К ур ат ор ы	Л Р Л Р	« К ур ат ор ст во и по дд ер ж ка »
	Встречи с работодателями	3 курс 4 курс	П о п л	За м. ди ре	Л Р	« П ро фе

			а н у	к т о р а, з а м е с т и т е л ь д и р е к т о р а п о у п р, п р е д п р и я т и я- р а б о т о д а т е л и	Л Р Л Р	с с и о н а л ь н ы й в ы б о р»
--	--	--	-------------	--	------------------	---

	Совет профилактики	Все курсы	П о п л а н у	У че бн о- во сп ит ат ел ьн ы й от де л К ур ат ор ы	Л Р Л Р	« П ра во во е со зн ан ие
<b>ОКТАБРЬ</b>						
4	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (приуроченный ко Дню гражданской обороны Российской Федерации) Классные часы, посвящённые Дню гражданской обороны	Все группы	У ч е б н ы е а	Ру ко во ди те ли уч еб	Л Р Л Р	« К л ю че вы е де

			у д и т о р и и	н ы х г р у п, п р е п о д а в а т е л и О Б Ж	Л Р	ла П О О » « М о л о д е ж н ы е о б щ е с т в е н н ы е о б ъ е д и н е н и я»
	Международный день учителя Праздничное мероприятие, посвященное Дню	Все группы	А к т	У ч е бн	Л Р	« К л

	учителя «Мы вас любим!»		о в ы й за л	о- во сп ит ат ел ьн ы й от де л, ст уд со ве т	Л Р  Л Р	ю че вы е де ла П О О »
<b>Вторая декада месяца</b>	Социально-психологическое тестирование	Все группы	К о м п ь ю т е р н ы е к	П ед аг ог - пс их ол ог	Л Р  Л Р	« П ра во во е со зн ан ие

			а б и н е т ы			
По запросу воспитателей	Вечерний, профилактический рейд в общежития	Студенты, проживающие в общежитии	О б щ е ж и т и е	П с и х о л о г, с о ц и а л ь н ы й п е д а г о г	Л Р Л Р Л Р	« Ст уд ен че ск ое с а м о уп ра вл ен ие » « Вз аи м о де йс тв ие

						с ро ди те ля м и»
В течение месяца	Классные часы по профилактике проявлений терроризма и экстремизма: «Мировое сообщество и экстремизм, терроризм», «Законодательство РФ в сфере противодействия экстремизму и терроризму»	1 курс	П о п л а н у	П ре по да ва те ли ис то ри и, об щ ес тв оз на н ия , П ре по	Л Р Л Р Л Р	« К лю че вы е де ла П О О »

				да ва те ли О Б Ж		
	Неделя, приуроченная празднованию Дня города Мурманск	Все курсы	У ч е б н ы е а у д и т о р и и, а к т о в ы й	М К, ст уд со ве т	Л Р Л Р Л Р	« К л ю ч е в ы е д е л а П О О »



			за л			
	Классный час, посвященный Международному дню повара	Все курсы	У ч е б н ы е а у д и т о р и и	М К, ст уд со ве т	Л Р  Л Р	К л ю че вы е де ла П О О
<b>НОЯБРЬ</b>						
	День народного единства Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, посвященные Дню народного единства	Все группы	П о п л а н у	За м ес ти те ль ди ре кт ор а	Л Р  Л Р  Л Р  Л Р	« К л ю че вы е де ла П О

				по В С Р, пе да го г- ор га н из ат ор , ст уд со ве т, ку ра то р ы		О » « М ол од еж н ые об щ ес тв ен н ые об ье ди не ни я»
	Международный день слепых Акции, открытые уроки, мероприятия, посвященные Дню слепых	волонтеры	П о п л а	За м ес ти те	Л Р Л Р	« Ст уд ен че

			н у	ль ди ре кт ор а по В С Р, пе да го г- пс их оло г , ст уд со ве т		ск ое са мо уп ра вл ен ие »
	Международный день толерантности Акция ко дню толерантности «Поделись своей добротой» Тематические классные часы	Все группы	У ч е б н	К ур ат ор ы	Л Р	« К л ю че

			ы е а у д и т о р и и	уч еб н ы х гр уп п	Л Р Л Р	вы е де ла П О О » !
	День начала Нюрнбергского процесса Классный час «Суд народов»	Все группы	У ч е б н ы е а у д и т о р и и	П ре по да ва те ли ис то ри и, об щ ес тв оз на н ия	Л Р	« М ол од еж н ые об щ ес тв ен н ые об ье ди не ни

	День матери в России Мероприятия, посвященные Дню Матери	Все группы	П о п л а н у	За м ес ти те ль ди ре кт ор а по В С Р, пе да го г- ор га н из ат ор , ст уд со	Л Р Л Р Л Р	я» « К л ю че вы е де ла П О О » « Ст уд ен че ск ое са мо уп ра вл ен ие » «
--	--	------------	---------------------------------	--	----------------------------	--

				ве т	М ол од еж н ые об щ ес тв ен н ые об ье ди не ни я»	
По плану конкурсов	Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах, различного уровня.	3-4 курсы	П о п л а н у	П ре по да ва те ли пр о ф ес	Л Р Л Р Л Р 1 3 , й	« П ро фе сс ио на ль н ы й

			сион ал ьн ы х ди сц и пл и н	Л Р 1 4 , Л р	вы бо р»
Третья декада месяца	Работа Совета профилактики	Все курсы	П о п л а н у	П ед аг ог - пс их ол ог , ку ра то р ы	Л Р Л Р Р « П ра во во е со зн ан ие
<b>ДЕКАБРЬ</b>					

	<p>Всемирный день борьбы со СПИДом  Классный час, посвященные  Всемирному дню борьбы со СПИДом:  «О вредных привычках и не только...»  «Береги себя» мероприятия по  профилактике ВИЧ- инфекции</p>	Все группы	П о п л а н у	За м. ди ре кт ор а по В С Р, пе да го г- пс их ол ог , ку ра то р ы	Л Р Л Р	« П ра во во е со зн ан ие
	<p>День Неизвестного Солдата  виртуальная экскурсия «Есть память,  которой не будет конца»  Возложение цветов  Памятник Неизвестному солдату</p>	Все группы	П о п л а	За м ес ти те	Л Р	« К л ю че



			н у	ль ди ре кт ор а по В С Р, пе да го г- ор га н из ат ор , ст уд со ве т, ку ра то	Л Р Л Р	вы е де ла П О О » « М ол од еж н ые об щ ес тв ен н ые об ье ди не ни я»
--	--	--	--------	---	------------------	--

				ры		
	Международный день инвалидов дискуссия «Что такое равнодушие и как с ним бороться»	волонтеры	П о п л а н у	За м е с т и т е ль д и р е к т о р а п о В С Р, п е д а г о г- п с и х о л о г , с т уд с о	Л Р Л Р	« С т уд е н ч е с к о е с а м о у п р а в л е н и е »



				ве т, от ря д во ло нт ер ов		са мо уп ра вл ен ие »
	День Героев Отечества Классный час «День героев Отечества»	Все группы	П о п л а н у	За м ес ти те ль ди ре кт ор а по В С Р, пе да го г- ор	Л Р Л Р Л Р	« К л ю че вы е де ла П О О » « М ол од еж н ые

				га н из ат ор , ст уд со ве т, ку ра то р ы		об щ ес тв ен н ые об ье ди не ни я»
	<p>День Конституции Российской Федерации</p> <p>Тематические классные часы, посвящённые Дню Конституции Российской Федерации</p> <p>Круглый стол «Быть гражданином»</p> <p>Выставка «История Конституции - история страны»</p> <p>Урок правовой грамотности</p>	Все группы	У ч е б н ы е а у д и т о р	ку ра то р ы, пр еп од ав ат ел и ис то	Л Р Л Р	« К л ю че вы е де ла П О О »

			и и	ри и		« М ол од еж н ые об щ ес тв ен н ые об ье ди не ни я»
	Новогодний концерт	Все группы	П о п л а н у	П ед аг ог - ор га н из ат	Л Р Л Р	« П ро фе сс ио на ль н ы

			ор ст уд со ве т	й вы бо р» « Ст уд ен че ск ое са мо уп ра вл ен ие »		
<b>ЯНВАРЬ</b>						
	«Татьянин день» (праздник студентов) праздничная программа	Все группы	А к т о в ы й за л	Д ир ек то р, за м ес ти те	Л Р Л Р Л Р	« К л ю че вы е де ла П

			ли ди ре кт ор а, пе да го ги - ор га н из ат ор ы, со ц иа ль н ы е пе да го ги ,	Л Р	О О » « Ст уд ен че ск ое са мо уп ра вл ен ие »
--	--	--	---	--------	---



				ку ра то р ы, пр еп од ав ат ел и, пр ед ст ав ит ел и ст уд ен че ст ва		
	День полного освобождения Ленинграда Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы	Все группы	П о п л а	За м ес ти те	Л Р	« К л ю че

			н у	ль ди ре кт ор а по В С Р, пе да го г - ор га н из ат ор , ст уд со ве т, ку ра то	Л Р Л Р	вы е де ла П О О » « М ол од еж н ые об щ ес тв ен н ые об ье ди не ни я»
--	--	--	--------	--	------------------	--

				р ы		
	Классный час «Профессиональная этика и культура общения»	2-4 курсы	У ч е б н ы е а у д и т о р и и	П ре по да ва те ли пр о ф ес си он аль нь ы х ди сц и пл и н, ку ра то р ы	Л Р Л Р	« П ро фе сс ио на ль н ы й вы бо р»

Третья декада месяца	Беседа с родителями слабоуспевающих обучающихся	Все группы	П о п л а н у	З а м. д и р е к т о р а п о В С Р, р у к о в о д и т е л и у ч е б н ы х г р у п п	Л Р	« В з а и м о д е й с т в и е с р о д и т е л я м и » « П р а в о в о е с о з н а н и е »
Третья декада месяца	Совет профилактики	1-4 курс	П о п	П е д а г	Л Р	« П р а

			ла н у	ог - пс их ол ог , ку ра то р ы	Л Р	во е со зн ан ие
<b>ФЕВРАЛЬ</b>						
	<p>День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943) Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы курсе «День разгрома советскими войсками немецко-фашистских войск в Сталинградской битве»</p>	Все группы	П о п л а н у	За м ес ти те ль ди ре кт ор а по В С Р, пе да	Л Р Л Р Л Р	« К л ю че вы е де ла П О О » « М ол од

				го г- ор га н из ат ор , ст уд со ве т, ку ра то р ы		еж н ые об щ ес тв ен н ые об ье ди не ни я»
	День российской науки Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы	1 курс	П о п л а н у	П ре по да ва те ли ку ра то	Л Р Л Р	« К л ю че вы е де ла П О

				р ы		О » !
	<p>День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы</p>	Все группы	П о п л а н у	За м ес ти те ль ди ре кт ор а по В С Р, пе да го г- ор га н из ат ор ,	Л Р Л Р Л Р	« К л ю че вы е де ла П О О » « М ол од еж н ые об щ ес тв ен н

				ст уд со ве т, ку ра то р ы		ые об ье ди не ни я»
	Международный день родного языка (21 февраля) Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы	1 курс	П о п л а н у	П ре по да ва те ли ру сс ко го яз ы ка	Л Р Л Р Л Р	« К л ю че вы е де ла П О О »
	День Защитника Отечества «А ну-ка, парни». Военно- патриотическая игра	Все группы	П о п л а	За м ес ти те	Л Р Л Р	« К л ю че вы



			н у	ль д и р ек то р а п о В С Р, пе да го г- ор га н из ат ор , ст уд со ве	Л Р	е де ла П О О » « М ол од еж н ые об щ ес тв ен н ые об ъ еди не ния»
--	--	--	--------	---	--------	--

				т, ку ра то р ы		
	Участие в региональной личной олимпиаде ММРК имени И.И. Месяцева	курс	У ч е б н ы е а у д и т о р и и	П р е п о д а в а т е л и п р о ф е с с и о н а л ь н ы х д и с ц и п л и н, ку	Л Р Л Р Л Р 1 3 , Л Р 1 4 , Л Р	« П р о ф е с с и о н а л ь н ы й в ы б о р »

				ра то р ы		
<b>Третья декада месяца</b>	Учебно-практическая конференция по организации производственных практик профессиональных модулей	3-4 курсы	П о п л а н у	Ру ко во ди те ль У П Р	Л Р Л Р Л Р 1 3 , Л Р 1 4 , Л Р	« П ро фе сс ио на ль н ы й вы бо р»
<b>Третья декада месяца</b>	Участие в наркологическом тестировании	Все группы	П о п л а	С оц .п е да	Л Р	« П ра во во

			н у	го г, пр ед ст ав ит ел и П Д Н	е со зн ан ие
<b>Третья декада месяца</b>	Месячник оборонно-массовой и спортивной работы	Все группы	П о п ла н у	П ре по да ва те ли ф из ич ес ко го во сп ит ан ия	« К л ю че вы е де ла П О О »

				О Б Ж		
<b>МАРТ</b>						
	Всемирный день иммунитета Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы	Все группы	П о п л а н у	За м ес ти те ль ди ре кт ор а по В С Р, пе да го г- ор га н из ат ор	Л Р Л Р	« К л ю че вы е де ла П О О » « Ст уд ен че ск ое са мо уп ра вл

				, со ц пе да го г, ст уд со ве т		ен ие »
	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (приуроченный к празднованию дня гражданской обороны)	Все группы	У ч е б н ы е а у д и т о р и и	К ур ат ор ы, пр еп од ав ат ел и О Б Ж	Л Р Л Р Л Р	« К лю че вы е де ла П О О » « М ол од

						еж н ые об щ ес тв ен н ые об ье ди не ни я»
	Международный женский день Тематические классные часы, праздничная программа	Все группы	П о п л а н у	За м ес ти те ль ди ре кт ор а по В С	Л Р Л Р Л Р Л Р	« К л ю че вы е де ла П О О »

				Р, пе да го г- ор га н из ат ор , ст уд со ве т	« Ст уд ен че ск ое са мо уп ра вл ен ие » « М ол од еж н ые об щ ес тв ен н ые об
--	--	--	--	---	---



						бе ди не ни я»
	Неделя филологических дисциплин	1-2 курс	П о п л а н у	П ре по да ва те ли ф ил ол ог и и	Л Р	« К л ю че вы е де ла П О О »
	День воссоединения Крыма и России Заседание дискуссионного клуба «Россия молодая» - День воссоединения Крыма с Россией	Все группы	П о п л а н у	За м ес ти те ль ди ре кт ор а	Л Р Л Р Л Р	« К л ю че вы е де ла П О

				по В С Р, пе да го г- ор га н из ат ор , ст уд со ве т		О »
	«Чистая вода - наше чистое будущее», посвященное Всемирному дню воды	Все группы	П о п л а н у	П ре по да ва те ль эк ол	Л Р	« К л ю че вы е де ла

				ог и и		П О О »
	Региональная Деловая игра «Что? Где? Когда?»	3-4 курсы	П о п л а н у	П р е п о д а в а т е л и п р о ф е с с и о н а л ь н ы х д и с ц и п л и н	Л Р Л Р Л Р Л Р	« П р о ф е с с и о н а л ь н ы й в ы б о р »

Третья декада месяца	Конкурс профессионального мастерства «Преподаватель, мастер года МСК»	3-4 курсы	П о п л а н у	П ре по да ва те ли пр о ф ес си он ал ьн ы х ди сц и пл и н	Л Р Л Р Л Р Л Р Л Р	« П ро фе сс ио на ль н ы й вы бо р»
Третья декада месяца	Проведение соревнований по волейболу и баскетболу среди групп	Все группы	П о п л а н у	П ре по да ва те ли	Л Р	« К л ю че вы е

				физическое воспитание, ОБЖ	«де ла ПОО»
	Инструктажи по ТБ и правилах поведения вблизи водоемов в период ледохода	1-4 курс	Попла ну	Преподаватели ОБЖ	ЛР «Ключевые дела ПОО»
<b>АПРЕЛЬ</b>					

	<p>День космонавтики. Гагаринский урок «Космос - это мы»</p>	<p>Все группы</p>	<p>У ч е б н ы е а у д и т о р и и</p>	<p>П р е п о д а в а т е л и а с т р о н о м и и, к у р а т о р ы</p>	<p>Л Р Л Р</p>	<p>« К л ю ч е в ы е д е л а П О О »</p>
	<p>День местного самоуправления</p>	<p>Волонтеры</p>	<p>П о п л а н у</p>	<p>З а м е с т и т е л ь д и р е к т о р а</p>	<p>Л Р Л Р Л Р</p>	<p>« К л ю ч е в ы е д е л а П О</p>

				по В С Р, пе да го г- ор га н из ат ор , ст уд со ве т	О » « Ст уд ен че ск ое са мо уп ра вл ен ие » « М ол од еж н ые об щ ес тв ен н
--	--	--	--	---	---

						ые об ье ди не ни я»
	Региональная научно-практическая конференция «Молодежь и современный город»	Все группы	У ч е б н ы е а у д и т о р и и	У че бн о- во сп ит ат ел ьн ы й от дел	Л Р Л Р Л Р Л Р Л Р	« К л ю че вы е де ла П О О » « Ст уд ен че ск ое са мо уп



										ра вл ен ие » « М ол од еж н ые об щ ес тв ен н ые об ье ди не ни я» « П ро фе сс
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

						ио на ль н ы й вы бо р»
	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (день пожарной охраны)	Все группы	У ч е б н ы е а у д и т о р и и	Ру ко во ди те ли уч еб н ы х гр уп п, пр еп од ав ат ел и	Л Р Л Р Л Р	« К л ю че вы е де ла П О О » « М ол од еж н ые об

				О Б Ж	щ ес тв ен н ые об ье ди не ни я»	
Вторая декада месяца	Всероссийская строительная олимпиада	3-4 курсы	П о п л а н у	П ре по да ва те ли пр о ф ес си он ал ьн ы х ди	Л Р Л Р Л Р Л Р Л Р	« П ро фе сс ио на ль н ы й вы бо р»

				сц и пл и н		
Третья декада месяца	Антинаркотическая акция «Здоровье молодежи - богатство России»	1-4 курс	П о п л а н у	П ед аг ог - пс их ол ог , ку ра то р ы	Л Р	« П ра во во е со зн ан ие
В течение месяца	Профилактика наркомании подростков, информация об уголовной ответственности за употребление и распространение наркотиков, спайсов, солей и т.д.	1-4 курс	П о п л а н у	П ед аг ог - пс их ол ог ,	Л Р	« П ра во во е со зн ан

				ку ра то р ы		ие
В течение месяца	Акция «Чистая территория». Уборка и озеленение территории ПОО	Все группы	П о п л а н у	П р е п о д а в а т е л ь э к о л о г и и	Л Р	« К л ю ч е в ы е д е л а П О О »
В течение месяца	Индивидуальные, профилактические беседы с родителями	Все группы	П о п л а н у	За м. ди ре кт ор а по В С Р,	Л Р	« В з а и м о д е й с т в и е с р о

				ку ра то р ы	ди те ля м и» « П ра во во е со зн ан ие »
<b>МАЙ</b>					
	Международный день борьбы за права инвалидов открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы, онлайн - дискуссии	волонтеры	П о п л а н у	За м ес ти те ль ди ре кт ор а по В	Л Р Л Р « Ст уд ен че ск ое са мо уп ра вл ен

				С Р, пе да го г- пс их оло г , ст уд со ве т		ие »
	<p>День Победы советского народа в Великой Отечественной войне 1941 – 1945 годов</p> <p>Патриотическая декада, посвященная Дню Победы:</p> <p>1) тематические Классные часы, внеклассные мероприятия;</p> <p>2) уборка территории памятников;</p> <p>3) участие в районных праздничных мероприятиях;</p> <p>4) акция «Свеча памяти»;</p> <p>мероприятие, посвященное Дню Победы</p>	Все группы	П о п ла н у	За м ес ти те ль ди ре кт ор а по В	Л Р Л Р Л Л Р	« К л ю че вы е де ла П О О »

	Акция «Георгиевская лента»			С Р, пе да го г- ор га н из ат ор , ст уд со ве т, ку ра то р ы		« М ол од еж н ые об щ ес тв ен н ые об ье ди не ни я»
	Международный день семьи открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы, викторины, круглый стол	Волонтеры	П о п л а н у	За м ес ти те ль ди	Л Р Л Р	« К л ю че вы е



				ре кт ор а по В С Р, пе да го г- ор га н из ат ор , ст уд со ве т	де ла П О О » « Ст уд ен че ск ое са мо уп ра вл ен ие » « М ол од еж н ые об щ
--	--	--	--	--	--

					ес тв ен н ые об ъе ди не ни я»
	День государственного флага Российской Федерации Викторина «Символы России»	Все группы	П о п л а н у	За м ес ти те ль ди ре кт ор а по В С Р, пе да го г-	Л Р Л Р Л Р Л Р Л Р » « М ол од еж н

				ор га н из ат ор , ст уд со ве т, ку ра то р ы		ые об щ ес тв ен н ые об ье ди не ни я»
	День славянской письменности и культуры Акция «Бесценный дар Кирилла и Мефодия», ко Дню славянской письменности и культуры	1 курс	П о п ла н у	П ре по да ва те ли ру сс ко го яз	Л Р Л Р Л Р	« К л ю че вы е де ла П О О »

				ы ка		
<b>В течение месяца</b>	« Б о л ь ш а я  п е р е м	Все группы	П о п л а н у	П р е п о д а в а т е л и	Л Р 1 - Л Р	« К л ю ч е в ы е д е л а П О О »
<b>ИЮНЬ</b>						
	Международный день защиты детей Игра по станциям «Тропинки здоровья» (День защиты детей)	волонтеры	П о п л а н у	За м е с т и т е л ь д и р е к т о р а п о В	Л Р Л Р	« Ст уд е н ч е ск о е са мо уп ра вл ен

				С Р, пе да го г- пс их ол ог , ст уд со ве т		ие »
	День русского языка – Пушкинский день России Кругосветка «Россия Пушкинская», Открытый микрофон	1 курс	П о п ла н у	П ре по да ва те ли ру сс ко го яз	Л Р Л Р Л Р	« К л ю че вы е де ла П О О »

				ы ка		
	День России Акция ко дню России «Россия – Родина моя!»	Все группы	П о п л а н у	За м ес ти те ль ди ре кт ор а по В С Р, пе да го г- ор га н из ат ор , ст уд	Л Р Л Р Л Р Л Р Л Р	« К л ю че вы е де ла П О О » « М ол од еж н ые об щ ес тв ен н ые об

				со ве т, ку ра то р ы		бе ди не ни я»
<b>По запросу кураторов</b>	Совет профилактики	1-4 курс	П о п л а н у	П ед аг ог - пс их ол ог , ку ра то р ы	Л Р Л Р	« П ра во во е со зн ан ие
<b>ИЮЛЬ</b>						
<b>В течение месяца</b>	Работа строительного отряда	волонтеры	П о п л а	пе да го г- пс их	Л Р Л Р	« Ст уд ен че ск

			н у	ол ог , со ц иа ль н ы й пе да го г, пе да го г- ор га н из ат ор , ст уд со ве т	ое са мо уп ра вл ен ие »
--	--	--	--------	--	---



<p><b>В течение месяца</b></p>	<p>Организация разнообразных форм проведения свободного времени, изучение технологии трудоустройства</p>	<p>волонтеры</p>	<p>П о п л а н у</p>	<p>пе да го г- пс их ол ог , со ц иа ль н ы й пе да го г, пе да го г- ор га н из ат ор</p>	<p>Л Р Л Р</p>	<p>« Ст уд ен че ск ое са мо уп ра вл ен ие »</p>
--------------------------------	--	------------------	--	--	----------------------------	---



				г- ор га н из ат ор , ст уд со ве т		
<b>В течение месяца</b>	Организация разнообразных форм проведения свободного времени.	волонтеры	П о п л а н у	пе да го г- пс их оло г , со ц иа ль н ы й пе	Л Р Л Р	« Ст уд ен че ск ое са мо уп ра вл ен ие »

			да го г, пе да го г- ор га н из ат ор , ст уд со ве т		
--	--	--	---	--	--

**Приложение 5**  
к ОПОП-П по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

**СОДЕРЖАНИЕ**  
**ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**по профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**2023 год**

**СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ  
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ.....594**
- 2. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ  
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ.....594**

## **1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**

Для выпускников, осваивающих ППКРС в рамках ФП «Профессионалитет», государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена профильного уровня.

### **1.1. Структура оценочных материалов**

Оценочные материалы для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня включают в себя комплект(ы) оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания.

### **1.2. Структура комплекта оценочной документации**

Комплект оценочной документации (далее – КОД) должен включать в себя следующие разделы:

1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена.
2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания.
3. План застройки площадки демонстрационного экзамена.
4. Требования к составу экспертных групп.
5. Инструкции по технике безопасности.
6. Образец задания.

## **2. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**

### **2.1. Организационные требования:**

1. Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.
3. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.
4. Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.
5. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.
6. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.
7. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 (пять) рабочих дней до даты проведения экзамена.
8. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.

9. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

10. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

11. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами под руководством главного эксперта, также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

12. Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

13. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

## 2.2. Рекомендуемое содержание КОД

### Компетенции, рекомендуемые для включения в содержание КОД

Код и наименование вида деятельности	Код и наименование профессионального модуля, в рамках которого осваивается ВД	Перечень оцениваемых ПК
<b>В соответствии с ФГОС СПО</b>		
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
		ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
		ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к



		реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, разнообразного ассортимента	ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, закусок кулинарных изделий, разнообразного ассортимента	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>

		ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
		ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
		ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
		ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
		ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в

		соответствии с инструкциями и регламентами
		ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
		ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
		ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к

реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
---

Умения и навыки, рекомендуемые для включения в содержание КОД, определяются в соответствии с разделом 4 ПОП-П.

### 2.3. Требования к оцениванию

Максимально возможное количество баллов

**100**

#### Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобальной шкалы в пятибалльную

Оценка (пятибалльная шкала)	«2»	«3»	«4»	«5»
Оценка в баллах (стобальная шкала)	0,00 – 19,99	20,00 – 39,99	40,00 – 69,99	70,00 – 100,00

### 2.4. Учет в КОД условий для лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в КОД учитываются условия, позволяющие проводить демонстрационный экзамен профильного уровня с учетом особенностей и возможностей такой категории лиц.

**Дополнительный профессиональный блок**  
**по запросу работодателя**  
**ООО «Панна»**

**ГАПОУ МО «Оленегорский горнопромышленный колледж»**

## Содержание

<b><u>Раздел 1.</u> Матрица компетенций выпускника (профессиональных и корпоративных компетенций), формируемых по запросу работодателя.....</b>	<b>602</b>
<b>Раздел 2. Планируемые результаты освоения дополнительного профессионального блока .....</b>	<b>607</b>
<b><u>Раздел 3.</u> Структура дополнительного профессионального блока .....</b>	<b>610</b>
3.1. Учебный план .....	610
3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства .....	611
3.3. Рабочая программа профессионального модуля .....	612
3.4. Рабочая программа учебной дисциплины .....	626

**РАЗДЕЛ 1. МАТРИЦА КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКА  
(ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ И КОРПОРАТИВНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ),  
ФОРМИРУЕМЫХ  
ПО ЗАПРОСУ РАБОТОДАТЕЛЯ**

1. Матрица компетенций выпускника (далее – МК) с учетом единого подхода подготовки рабочих кадров представляет собой совокупность взаимосвязанных между собой общих и профессиональных компетенций, определенных ФГОС СПО, а также требований профессиональных стандартов (далее – ПС) или единых квалификационных справочников при отсутствии ПС и запросов организации-работодателя к квалификации специалиста, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения ОПОП.

2. МК разработана для профессии 43.01.09 «Повар» как результат освоения ОПОП, соответствующий требованиям запросам организаций, действующих в реальном секторе экономики.

3. МК включает в себя профессиональную и надпрофессиональную части.

4. Профессиональная часть МК представляет собой матрицу профессиональных компетенций выпускника, формируемых при освоении видов деятельности по запросу работодателя, и трудовых функций действующих профессиональных стандартов или иных документов.

5. Надпрофессиональная часть МК представляет собой интеграцию ОК, заявленных ФГОС СПО, и заявляемых организацией-работодателем обобщенных поведенческих моделей специалиста на рабочем месте (корпоративная культура).

6. Краткое описание и характеристика показателей сформированности корпоративных компетенций приведены в приложении к модели компетенций.

7. МК позволяет конструировать при помощи цифрового конструктора компетенций образовательные программы подготовки квалифицированных специалистов, рабочих и служащих, наиболее востребованных на региональном рынке труда в конкретном секторе экономики под запрос конкретных предприятий.

**Профессиональная часть матрицы компетенций выпускника  
по запросу работодателя**

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		Дополнительные виды деятельности, сформированные по запросу работодателя
ПС 33.014 Пекарь		Выполнение работ по профессии "Пекарь"
Приготовление теста	ТФ В/02.4	ПК 6.1
Разделка теста	ТФ В/03.4	ПК 6.2
Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	ТФ В/04.4	ПК 6.3

**Обозначения:** ПС – профессиональный стандарт; ОТФ – обобщенная трудовая функция; ТФ – трудовая функция.

**Надпрофессиональная часть матрицы компетенций выпускника  
по запросу работодателя**

Корпоративные компетенции	Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции (выделить желаемый уровень, согласно требованиям предприятия-работодателя)			Реализуемые общие компетенции согласно ФГОС СПО
	Уровень ограниченной компетенции	Уровень базовый	Уровень мастерства	
<b>Системное мышление / Анализ информации и выработка решений</b>	-	-	+	<b>ОК 01 ОК 02 ОК 07 ОК 09</b>
<b>Описание.</b> Эффективно работает с разноплановой информацией: выделяет главное, отсекает второстепенное, систематизирует и анализирует данные, делает верные логичные выводы. Самостоятельно использует современные и достоверные источники получения информации для поиска оптимального решения. Формирует умозаключения на основании целостного представления о ситуации, принимая во внимание комплекс значимых факторов, в том числе неочевидных. Находит и использует возможности, заложенные в ситуации, оценивает риски, продумывает способы их минимизации.				
<b>Планирование и организация деятельности</b>	-	+	+	<b>ОК 01 ОК 02 ОК 09</b>
<b>Описание.</b> Эффективно планирует свою деятельность: декомпозирует задачи на подзадачи, планирует этапы выполнения, расставляет приоритеты по принципу важно/срочно, самостоятельно рассчитывает и использует необходимые ресурсы, самостоятельно ориентируется в соотношении (процент) резервов и затрат.				



<b>Ориентация на результат</b>	-	+	+	<b>ОК 01 ОК 02</b>
<b>Описание.</b> Ставит перед собой сложные цели, определяет количественные и качественные критерии успеха, формирует четкий образ результата (ключевой показатель эффективности). Сталкиваясь со сложностями и препятствиями, предлагает свои варианты решения и осуществляет их. Выполняет принятые на себя обязательства в срок и в полном объеме. Самостоятельно оценивает результат своей работы, видит достоинства и недостатки (предлагает способы их устранения в будущем), берет на себя ответственность за достигнутые показатели. Находит возможности улучшить полученный результат в дальнейшем.				
<b>Построение отношений / эффективная коммуникация</b>	-	+	+	<b>ОК 04 ОК 06</b>
<b>Описание.</b> Инициативен в установлении новых контактов, выстраивает честные и открытые взаимоотношения. Придерживается установленных правил, поддерживает атмосферу сотрудничества, внимателен к другим, располагает к себе. В трудных ситуациях общения, при возникновении разногласий, сохраняет спокойствие и выдержку, стремится контролировать собственные эмоциональные проявления. Четко и ясно формулирует свое мнение. Логично выстраивает последовательность изложения, обосновывает свою позицию.				
<b>Ответственность, исполнительность</b>	-	+	+	<b>ОК 04</b>
<b>Описание.</b> Обладает высокой исполнительской дисциплиной. Признает и исправляет собственные ошибки. Готов исполнять не только свои непосредственные должностные обязанности, но и при необходимости участвует в решении важных задач других подразделений. Адекватно оценивает свои возможности и ресурсы к исполнению поставленных задач, готов обратиться за помощью при необходимости.				

**Обозначения:**  – определяется работодателем;

– определяется федеральным государственным образовательным стандартом

**Характеристика корпоративных компетенций**

<b>Корпоративные компетенции</b>	<b>Характеристика</b>
КК 1. Системное мышление / Анализ информации и выработка решений	Эффективно работает с разноплановой информацией: выделяет главное, отсекает второстепенное, систематизирует и анализирует данные, делает верные логичные выводы. Самостоятельно использует современные и достоверные источники получения информации для поиска оптимального решения. Формирует умозаключения на основании целостного представления о ситуации, принимая во внимание комплекс значимых факторов, в том числе неочевидных. Находит и использует возможности, заложенные в ситуации, оценивает риски, продумывает способы их минимизации.
КК 2. Планирование и организация деятельности	Эффективно планирует свою деятельность: декомпозирует задачи на подзадачи, планирует этапы выполнения, расставляет приоритеты по принципу важно/срочно, самостоятельно рассчитывает и использует необходимые ресурсы, самостоятельно ориентируется в соотношении (процент) резервов и затрат.
КК 3. Ориентация на результат	Ставит перед собой сложные цели, определяет количественные и качественные критерии успеха, формирует четкий образ результата (ключевой показатель эффективности). Сталкиваясь со сложностями и препятствиями, предлагает свои варианты решения и осуществляет их. Выполняет принятые на себя обязательства в срок и в полном объеме. Самостоятельно оценивает результат своей работы, видит достоинства и недостатки (предлагает способы их устранения в будущем), берет на себя ответственность за достигнутые показатели. Находит возможности улучшить полученный результат в дальнейшем.
КК 4. Построение отношений / эффективная коммуникация	Инициативен в установлении новых контактов, выстраивает честные и открытые взаимоотношения. Придерживается установленных правил, поддерживает атмосферу сотрудничества, внимателен к другим, располагает к себе. В трудных ситуациях общения, при возникновении разногласий, сохраняет спокойствие и выдержку, стремится контролировать собственные эмоциональные проявления. Четко и ясно формулирует свое мнение. Логично выстраивает последовательность изложения, обосновывает свою позицию.
КК 5. Ответственность, исполнительность	Обладает высокой исполнительской дисциплиной. Признает и исправляет собственные ошибки. Готов

	исполнять не только свои непосредственные должностные обязанности, но и при необходимости участвует в решении важных задач других подразделений. Адекватно оценивает свои возможности и ресурсы к исполнению поставленных задач, готов обратиться за помощью при необходимости.
--	---

**Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции**

<b>Критерии выраженности</b>	<b>Уровень</b>
<p>Все обязанности выполнены в полной мере. Многие результаты превосходят запланированные, достижения выходят за рамки непосредственных обязанностей. Все ключевые компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для конкретной должности, развиты в достаточной степени или на уровне выше требуемого. Работник справился с внештатными ситуациями и достиг результатов, даже несмотря на возникшие незапланированные трудности. Проявляет необходимое поведение в нестандартных ситуациях повышенной сложности, передает знания другим.</p>	Уровень мастерства
<p>Выполнены основные обязанности. Результаты в основном соответствуют запланированным. Некоторые задачи выполнены не в полном объеме. Отдельные компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые на занимаемой работником должности, требуют развития. Поведение соответствует требованиям должности.</p>	Уровень базовый
<p>Работник выполняет свои ключевые обязанности лишь частично. Некоторые задачи не выполнены. Компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для данной должности, развиты слабо. Есть конкретные промахи, которые можно четко сформулировать. В поведении слабо выражены корпоративные компетенции.</p>	Уровень ограниченной компетентности

**РАЗДЕЛ 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ  
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА**

2.1. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
Приготовление теста	<i>ПК 6.1 Производить приготовление теста</i>		<b>Навыки:</b>
		Н.6.1.01	хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста
		Н.6.1.02	приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования
		Н.6.1.03	обслуживания оборудования для приготовления теста
			<b>Умения:</b>
		У 6.1.01	пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями
		У 6.1.02	взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье
		У 6.1.03	оценивать качество сырья по органолептическим показателям
		У 6.1.04	оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям
			<b>Знания:</b>
		З 6.1.01	характеристики сырья и требования к его качеству
		З 6.1.02	правила хранения сырья
		З 6.1.03	правила подготовки сырья к пуску в производство
		З 6.1.04	способы активации прессованных и сухих дрожжей
		З 6.1.05	способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой
		З 6.1.06	способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста
З 6.1.07	методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептов		

Разделка теста	<i>ПК 6.2</i>  <i>Производить деление теста, формовать изделия</i>		<b>Навыки:</b>
		Н 6.2.01	деление теста вручную
		Н 6.2.02	формование полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную
		Н 6.2.03	ведение работ на тестоделительных машинах
		Н 6.2.04	ведение работ на машинах для формования тестовых заготовок
			<b>Умения:</b>
		У 6.2.01	делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму
		У 6.2.02	проводить предварительную (промежуточную) расстойку
		У 6.2.03	придавать окончательную форму тестовым заготовкам
		У 6.2.04	работать с полуфабрикатами из замороженного теста
		У 6.2.05	укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы
		У 6.2.06	смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов
		У 6.2.07	контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов
			<b>Знания:</b>
		З 6.2.01	устройства и принцип работы тесторазделочного оборудования
		З 6.2.02	ассортимент хлеба, хлебобулочных, изделий
		З 6.2.03	массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента
		З 6.2.04	порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы
		З 6.2.05	рецептуры приготовления смазки
З 6.2.06	приемы отделки поверхности полуфабрикатов		
З 6.2.07	режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности		
Термическая обработка теста и отделка поверхности	<i>ПК 6.3</i>		<b>Навыки:</b>
		Н 6.3.01	выпекания хлеба, хлебобулочных изделий

хлебобулочных изделий	<i>Контролировать и регулировать режим выпечки изделий, отделять поверхность готовых изделий</i>		<b>Умения:</b>
		У 6.3.01	определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке
		У 6.3.02	загружать полуфабрикаты в печь
		У 6.3.03	контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры
		У 6.3.04	определять готовность изделий при выпечке
		У 6.3.05	разгружать печь
		У 6.3.06	определять выход готовой продукции
		У 6.3.07	оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям
			<b>Знания:</b>
		З 6.3.01	методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке
		З 6.3.02	режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных изделий
		З 6.3.03	ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста
		З 6.3.04	приемы посадки полуфабрикатов в печь
		З 6.3.05	методы определения готовности изделий при выпечке
		З 6.3.06	правила техники безопасности при выборке готовой продукции

### РАЗДЕЛ 3. СТРУКТУРА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА

#### 3.1. Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)

Индекс	Наименование	Всего, ак.ч	В т.ч. в форме практической подготовки	Рекомендуемый курс изучения
1	2	3	4	5
<b>ДПБ</b>	<b>Дополнительный профессиональный блок (ООО «Панна», МАУ «КШП»)</b>	390	252	4
<b>ОП.10</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	36	26	4
<b>ОП 10</b>	<i>Цифровой модуль. Цифровые технологии в профессиональной деятельности</i>	<b>36</b>	26	4
ПМ.06	<b>Профессиональный цикл</b>	390	<b>252</b>	<b>4</b>
<b>ПМ.06</b>	<i>Выполнение работ по профессии «Пекарь»</i>	<b>390</b>	<b>252</b>	<b>4</b>
МДК.06.01.	Технология приготовления, формования и выпечка хлебобулочных изделий	80	0	<b>4</b>
УП.06.	Учебная практика (Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий)	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>4</b>
ПП.06	Производственная практика (Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий)	<b>144+6</b>	<b>144</b>	<b>4</b>

<b>Итого:</b>			4
---------------	--	--	---

### 3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства

*План обучения на предприятии заполнен исходя из помещений для организации образовательного процесса на базе предприятия-партнера. Работодатель снабжает необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.*

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка <sup>3</sup>	Ответственный от предприятия (при необходимости)	
		Код	Наименование					
1.	Организация приготовления, подготовки реализации хлебобулочных изделий	к	<u>ПМ 06</u>	Выполнение работ по профессии «Пекарь»	<u>72</u>	<u>8</u>	<u>ООО «ПинА» (пекарской цех)</u>	<u>Золотарёв В.А.</u>
2.	Процессы приготовления, подготовки реализации хлебобулочных изделий	к	<u>ПМ 06</u>	Выполнение работ по профессии «Пекарь»	<u>72</u>	<u>8</u>	<u>ООО «ПинА» (пекарской цех)</u>	<u>Золотарёв В.А.</u>

<sup>3</sup> Оснащение указано в п. 6.1.2.5



**3.3. Рабочая программа профессионального модуля**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«ПМ.06 Выполнение работ по профессии «Пекарь»»**

**Дополнительный профессиональный блок/Профессиональный цикл**

**СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>614</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>617</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>622</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>625</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## «ПМ.06 Выполнение работ по профессии «Пекарь»»

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

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

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций<sup>4</sup>

<i>Код</i>	Наименование общих компетенций
<b>ОК 01.</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
<b>ОК 02</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
<b>ОК 04</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
<b>ОК 06</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
<b>ОК 07</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
<b>ОК 09</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций, сформированных по запросу работодателя(ей)
<b>ВД</b>	<b>Выполнение работ по профессии "Пекарь"</b>
ПК 6.1	Производить приготовление теста
ПК 6.2	Производить деление теста, формовать изделия
ПК 6.3	Контролировать и регулировать режим выпечки изделий, отделять поверхность готовых изделий

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

Владеть навыками	Н.6.1.01	хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста
	Н.6.1.02	приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования
	Н.6.1.03	обслуживания оборудования для приготовления теста
	Н 6.2.01	деление теста вручную

<sup>4</sup> В данном подразделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю.

	Н 6.2.02	формование полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную
	Н 6.2.03	ведение работ на тестоделительных машинах
	Н 6.2.04	ведение работ на машинах для формования тестовых заготовок
	Н 6.3.01	выпекания хлеба, хлебобулочных изделий
Уметь	У 6.1.01	пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями
	У 6.1.02	взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье
	У 6.1.03	оценивать качество сырья по органолептическим показателям
	У 6.1.04	оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям
	У 6.2.01	делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму
	У 6.2.02	проводить предварительную (промежуточную) расстойку
	У 6.2.03	придавать окончательную форму тестовым заготовкам
	У 6.2.04	работать с полуфабрикатами из замороженного теста
	У 6.2.05	укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы
	У 6.2.06	смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов
	У 6.2.07	контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов
	У 6.3.01	определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке
	У 6.3.02	загружать полуфабрикаты в печь
	У 6.3.03	контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры
	У 6.3.04	определять готовность изделий при выпечке
	У 6.3.05	разгружать печь
	У 6.3.06	определять выход готовой продукции
У 6.3.07	оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям	
Знать	З 6.1.01	характеристики сырья и требования к его качеству
	З 6.1.02	правила хранения сырья
	З 6.1.03	правила подготовки сырья к пуску в производство
	З 6.1.04	способы активации прессованных и сухих дрожжей

3 6.1.05	способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой
3 6.1.06	способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста
3 6.1.07	методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур
3 6.2.01	устройства и принцип работы тесторазделочного оборудования
3 6.2.02	ассортимент хлеба, хлебобулочных, изделий
3 6.2.03	массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента
3 6.2.04	порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы
3 6.2.05	рецептуры приготовления смазки
3 6.2.06	приемы отделки поверхности полуфабрикатов
3 6.2.07	режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности
3 6.3.01	методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке
3 6.3.02	режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных изделий
3 6.3.03	ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста
3 6.3.04	приемы посадки полуфабрикатов в печь
3 6.3.05	методы определения готовности изделий при выпечке
3 6.3.06	правила техники безопасности при выборке готовой продукции

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

Всего часов 390

в том числе в форме практической подготовки 292

Из них на освоение МДК 132

в том числе самостоятельная работа 7

практики, в том числе учебная 108

производственная 144

Промежуточная аттестация 6

Квалификационный экзамен 6

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Всего	Обучение по МДК			Практики	
					В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
ПК 6.1, ПК 6.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 07 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Раздел N 6.1. Технология приготовления формование и выпечка хлебобулочных изделий	<b>132</b>	40	<b>67</b>	<b>44</b>	7	6	<b>0</b>	<b>0</b>
	Учебная практика	<b>108</b>	108					<b>108</b>	
	Производственная практика	<b>144</b>	144						<b>144</b>
	Промежуточная аттестация	<b>6</b>							
	Квалификационный экзамен	<b>6</b>							
	<b>Всего:</b>	<b>390</b>	<b>292</b>	<b>67</b>	<b>44</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>108</b>	<b>144</b>

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
<b>Раздел 6. Технология приготовления формование и выпечка хлебобулочных изделий</b>		<b>часы / часы</b>		
<b>МДК 06.01 Технология приготовления формование и выпечка хлебобулочных изделий</b>		<b>34</b>		
<b>Тема 06.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий</b>	<b>Содержание</b>	24		
	1. Организация производства и рабочих мест цехе.		ПК 6.1, ПК 6.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 07 КК 1, КК 2,	Н 6.1.01 – Н 6.1.03 У 6.1.01 – У 6.1.04 З 6.1.01 – З 6.1.07
	2. Подготовка сырья к производству			
	3. Оборудование цеха			
	4. Замес теста и способы его разрыхления.			
	5. Разделка теста			
	6. Деление, формование тестовых заготовок			
<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	КК 3, КК 4,	Н 6.2.01 – Н 6.2.04 У 6.2.01 – У 6.2.07 З 6.2.01 – З 6.2.07	
1. Подготовка весов к работе, работа на весоизмерительном оборудовании	2	КК 5		
2. Расчет сырья по рецептурам	2			
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела:		6		

Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.					
<b>Тема 06.02</b> <b>Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий</b>	1. Организация рабочего места пекаря, подготовка весов к работе, взвешивание сырья.	56	ПК 6.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 07 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Н 6.1.01 – Н 6.1.03 У 6.1.01 – У 6.1.04 З 6.1.01 – З 6.1.07  Н 6.2.01 – Н 6.2.04 У 6.2.01 – У 6.2.07 З 6.2.01 – З 6.2.07	
	2. Термическая обработка хлебопекарных изделий из дрожжевого теста.				
	3. Термическая обработка отдельных видов изделий из пшеничной муки.				
	4. Термическая обработка отдельных видов изделий из смеси пшеничной и ржаной муки.				
	5. Термическая обработка отдельных видов изделий на закваске				
	6. Расчет упека, усушки хлебобулочных изделий. Расчет выхода готовых изделий.				
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	30			
	1. Приготовление хлебопекарных изделий из дрожжевого теста	18			Н 6.3.01 У 6.3.01 – У 6.3.07 З 6.3.01 – З 6.3.06
	2. Приготовление хлебопекарных изделий из смеси пшеничной и ржаной муки.	6			
	3. Приготовление хлебопекарных изделий на закваске	6			
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b> 1. <b>Выпечка</b> хлеба ржаного. 2. Выпечка хлеба пшеничного. 3. Выпечка мелкоштучных изделий из безопасного дрожжевого теста. 4. Выпечка крупных изделий из опарного дрожжевого теста. 5. Выпечка хлебобулочных изделий.	<b>108</b>				



<p><b>Производственная практика раздела 1</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление выпеченных полуфабрикатов.</li> <li>2. Технология приготовления фаршей.</li> <li>3. Технология приготовления начинок.</li> <li>4. Приготовление изделий из дрожжевого теста опарным способом.</li> <li>5. Приготовление изделий из дрожжевого теста безопасным способом.</li> <li>6. Оформление тестовых заготовок из дрожжевого безопасного теста.</li> <li>7. Деление и формование тестовых заготовок из дрожжевого безопасного теста для мелкоштучных изделий.</li> <li>8. Разделка и оформление тестовых заготовок из сдобного дрожжевого теста.</li> <li>9. Выпечка хлеба ржаного</li> <li>10. Выпечка хлеба ржаного – пшеничного.</li> <li>11. Выпечка хлеба пшеничного.</li> </ol>	<b>144</b>		
<p><b>Самостоятельная учебная работа обучающегося</b></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.</p>	<b>6</b>		
<p><b>Промежуточная аттестация</b></p>	<b>6</b>		
<p><b>Квалификационный экзамен</b></p>	<b>6</b>		
<p><b>Всего</b></p>	<b>390</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Лаборатория «Учебный кондитерский цех», в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

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

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2019.- 544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2019. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.
17. 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», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
22. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб./ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 128 с.
23. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. - 128 с.
24. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 282 с.
25. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 432 с.

### 3.2.2. Основные электронные издания

1. 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.
2. 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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
3. 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
4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
5. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1 ПК.6.2 ПК 6.3 ОК 01. ОК 02 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 09	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места пекаря в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности</p> <p>Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораорных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

**3.4. Рабочая программа учебной дисциплины**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 10. Цифровой модуль**

**Дополнительный профессиональный блок/Общепрофессиональные дисциплины**

**2023 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>628</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>632</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>636</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>637</b>

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОП 10. Цифровой модуль»**

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

Учебная дисциплина «ОП 10. Цифровые технологии в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
<b>ОК 01</b>	Уо 01.01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.03	Определять этапы решения задачи	Зо 01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.04	Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.05	Составлять план действия	Зо 01.05	Структура плана для решения задач
	Уо 01.06	Определять необходимые ресурсы	Зо 01.06	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.07	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах		
	Уо 01.08	Реализовывать составленный план		



	Уо 01.09	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
<b>ОК 02</b>	Уо 02.01	Определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.02	Определять необходимые источники информации	Зо 02.02	Приемы структурирования информации
	Уо 02.03	Планировать процесс поиска	Зо 02.03	Формат оформления результатов поиска информации
	Уо 02.04	Структурировать получаемую информацию		
	Уо 02.05	Выделять наиболее значимое в перечне информации		
	Уо 02.06	Оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.07	Оформлять результаты поиска		
<b>ОК 03</b>	Уо 03.01	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	Содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.03	Выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.02	Современная научная и профессиональная терминология
			Зо 03.03	Возможные траектории профессионального развития и самообразования
<b>ОК 04</b>	Уо 04.01	Организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	Основы проектной деятельности
<b>ОК 09</b>	Уо 09.01	Применять средства информационных	Зо 09.01	Современные средства и устройства информатизации

		технологий для решения профессиональных задач		
	Уо 09.02	Использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
		Работать с программными средствами универсального назначения, соответствующими современным требованиям.		Современные информационные технологии переработки и преобразования текстовой, табличной, графической и других видов информации.
		Использовать цифровую технику, устройства ввода-вывода информации и специализированное программное обеспечение.		Современное состояние уровня и направления развития технических и программных средств универсального и специального назначения.
		Осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленными задачами.		Приемы использования компьютерной техники, оснащенной устройствами ввода-вывода информации.
		Иллюстрировать результаты работы с использованием средств информационных технологий.		Приемы поиска информации и преобразования ее в наиболее подходящий для восприятия формат.
		Использовать специальные информационные и коммуникационные технологии в индивидуальной и коллективной профессиональной деятельности.		
		Использовать приобретенные знания и умения для эффективной организации индивидуального информационного пространства.		

В результате изучения дисциплины обучающиеся осваиваются следующие цифровые компетенции:

Знания	Умения
<p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-общие принципы работы с компьютером как средством информации: каким образом искать, анализировать, создавать и управлять информацией в цифровой среде</li> <li>- правила работы с базовым программным обеспечением для работы с текстами и табличными данными</li> <li>- основы медиаграмотности, этики и норм общения в цифровой среде</li> <li>- основы информационной безопасности и защиты информации</li> </ul>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться компьютером, оргтехникой</li> <li>- использовать основные программы (Word, Excel, PowerPoint) в профессиональной деятельности</li> <li>- работать с числовыми данными, таблицами</li> <li>- пользоваться интернетом и его сервисами, включая облачные хранилища</li> <li>— использовать специальные программы в профессиональной деятельности («Повар - электронная поваренная книга», «Шеф Эксперт - ТТК, калькуляция блюд и документы для общепита по ГОСТ», Характеристика программы «Menu», "БЭСТ-5. Питание. Калькуляция")</li> </ul>

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	36
<b>в том числе:</b>	
Самостоятельная	2
Консультации	2
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	32
<b>в том числе:</b>	
лекции	6
практические занятия	26
промежуточная аттестация в форме – зачет 8 семестр	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
Тема 1. Технологии обработки текстовой информации	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09</b>	Уо 01.01 – Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07 Зо 02.01 – Зо 02.03 Уо 03.01 – Уо 03.03 Зо 03.01 – Зо 03.03 Уо 04.01 – Уо 04.02 Зо 04.01 – Зо 04.02 Уо 09.01 – Уо 09.02 Зо 09.01 – Зо 09.02
	Системы обработки текста, их базовые возможности. Принципы создания и обработки текстовых данных. Основные элементы текстового документа. Текстовый процессор MicrosoftWord: назначение и функциональные возможности; интерфейс программы; работа с документом (создание, открытие, сохранение, печать); редактирование и форматирование документа.	2		
	Практическое задание № 1. Редактирование текстового документа.	2		
	Практическое задание № 2. Оформление меню, технологических карт.	2		
	Практическое задание № 3 Создание комплексного текстового документа. Практическая работа № 1	2		
Тема 2. Технологии обработки числовой информации	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09</b>	Уо 01.01 – Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07 Зо 02.01 – Зо 02.03 Уо 03.01 – Уо 03.03 Зо 03.01 – Зо 03.03 Уо 04.01 – Уо
	Введение в электронные таблицы. Электронные таблицы - назначение, возможности, загрузка. Основные компоненты ЭТ. Адресация в ячейках. Виды ссылок. Основные компоненты	2		

	электронных таблиц. Типы данных в ячейках электронной таблицы. Правила записи арифметических операций.			04.023o 04.01 – 3o 04.02Уo 09.01 –Уo 09.023o 09.01 –3o 09.02
	Практическое задание № 4. Организация работы в электронной таблице	2		
	Практическое задание № 5 Построение диаграмм по профилю	2		
	Практическое задание № 6 Решение прикладных задач (определение массы нетто продукции для приготовления блюд)	2		
	Практическое задание № 7 Решение прикладных задач (определение количества продукции (массой брутто) для приготовления блюд)	2		
	Практическое задание № 8 Решение прикладных задач (определение количества порций)	2		
	Практическое задание № 9 Решение прикладных задач (определение количества порций)	2		
	Практическое задание № 10. Работа с технологическими картами	2		
Тема 3. Пакеты прикладных программ в профессиональной деятельности	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09</b>	Уo 01.01 – Уo 01.09 3o 01.01 – 3o 01.06 Уo 02.01 – Уo 02.07 3o 02.01 – 3o 02.03 Уo 03.01 – Уo 03.03 3o 03.01 – 3o 03.03Уo 04.01 –Уo 04.023o 04.01 – 3o 04.02Уo 09.01 –Уo 09.023o 09.01 –3o 09.02
	1. Характеристика программы «Повар - электронная поваренная книга». 2. Характеристика программы «Шеф Эксперт - ТТК, калькуляции блюд и документы для общепита по ГОСТ». 3. Характеристика программы «Menu». 4. "БЭСТ-5. Питание. Калькуляция"	2		
	Практическое занятие № 11 Создание меню в "БЭСТ-5. Питание. Калькуляция"	2		
	Практическое занятие № 12 Технологическая карта в "БЭСТ-5. Питание. Калькуляция"	2		
	Практическое задание № 13 Зачет	2		
	<b>Итого</b>	32		

	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Рефераты на темы: «Интерфейс программы «Мастер-кондитер»», Возможности программы «Мастер ТТК»», «Интерфейс программы «Мастер ТТК»	2	
	<i>Консультации</i>	2	
	<b>Максимальная нагрузка</b>	36	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Кабинет информационного обеспечения профессиональной деятельности», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Куткина М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учеб. пособие / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2016.- 168 с.

2. Михеева Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник/ Е. В. Михеева. – 3-е изд. стереотип. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 384 с. Гриф МинОбрНауки.

3. Михеева Е. В. Практикум по Информационным технологиям в профессиональной деятельности: учебное пособие для сред. проф. образования / Е. В. Михеева– 3-е изд. стереотип. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 256 с. Гриф МинОбрНауки.

##### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Панченко О. В. Информационные технологии в хлебопекарном производстве // Вестник Казанского технологического университета. 2013. №8. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/informatsionnye-tehnologii-v-hlebopekarnom-proizvodstve> (дата обращения: 14.08.2023).

2. Галиницкий П. В. Применение информационных технологий при прослеживаемости качества пшеничной муки // Вестник ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева. URL: <http://elib.timacad.ru/dl/full/sbornik-150-let-goryachkina-st040-2018.pdf/download/sbornik-150-let-goryachkina-st040-2018.pdf?ysclid=llb2vf6ujp22926483> (дата обращения 14.08.2023).



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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основных понятий автоматизированной обработки информации;</li> <li>- общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем;</li> <li>- базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности;</li> <li>- состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> <li>- методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности.</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. 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"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/ устных ответов,</li> <li>- тестирования.</li> </ul>
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;</li> <li>- обрабатывать текстовую и табличную информацию;</li> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>- Точность оценки</li> <li>- Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>- Рациональность действий и т.д.</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим работам</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"><li>- обеспечивать информационную безопасность;</li><li>- применять антивирусные средства защиты информации;</li><li>- осуществлять поиск необходимой информации.</li></ul>		
---	--	--