



## Содержание

<b>Раздел 1. Общие положения .....</b>	<b>3</b>
<b>Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы .....</b>	<b>4</b>
<b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника .....</b>	<b>5</b>
<b>Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы.....</b>	<b>5</b>
4.1. Общие компетенции .....	5
4.2. Профессиональные компетенции .....	9
<b>Раздел 5. Структура образовательной программы .....</b>	<b>118</b>
5.1. Учебный план .....	118
5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте).....	123
5.3. Календарный учебный график.....	144
5.4. Рабочая программа воспитания .....	153
<b>Раздел 6. Условия реализации образовательной программы .....</b>	<b>153</b>
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.....	153
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.....	167
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся .....	169
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся.....	169
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы .....	170
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы .....	170
<b>Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации .....</b>	<b>171</b>
<b>Приложение 1. Матрица компетенции выпускника</b>	
<b>Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей</b>	
<b>Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин</b>	
<b>Приложение 4. Рабочая программа воспитания</b>	
<b>Приложение 5. Содержание ГИА</b>	
<b>Приложение 6. Дополнительный профессиональный блок</b>	

## Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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 среднего общего образования и ФГОС СПО* с учетом получаемой *специальности* и примерной основной образовательной программы «Профессионалитет».

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 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 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 от 08 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант, бармен»;
- Постановление Правительства РФ от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

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;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ЕН – естественно-научный и математический цикл;

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.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: «специалист по поварскому и кондитерскому делу».

Выпускник образовательной программы по квалификации «специалист по поварскому и кондитерскому делу» осваивает общий(ие) вид(ы) деятельности:

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

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

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

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

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

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих;

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих.

Получение образования по специальности допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело – 4464 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело – 2 года 10 месяцев.

### РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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

3.2. 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 и Приложении 6.

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

### РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

#### 4.1. Общие компетенции

Код	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01	<b>Умения:</b> 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)

		Зо 01.01	<b>Знания:</b> 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 деятельности	Уо 02.01	<b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации;
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации;
		Уо 02.03	планировать процесс поиска;
		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
		Зо 02.01	<b>Знания:</b> 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.	Уо 03.01	<b>Умения:</b> 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
		Зо 03.01	<b>Знания:</b> 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 коллек-	Уо 04.01	<b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды;

	тиве и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Зо 04.01	<b>Знания:</b> 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.	Уо 05.01	<b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Зо 05.01	<b>Знания:</b> 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	Уо 06.01	<b>Умения:</b> описывать значимость своей специальности;
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
		Зо 06.01	<b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности;
		Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Уо 07.01	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности;
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		Зо 07.01	<b>Знания:</b> 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	Уо 08.01	<b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
		Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;

	деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Зо 08.01	<b>Знания:</b> 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 специальности;
		Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Уо 09.01	<b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
		Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение
		Зо 09.01	<b>Знания:</b> 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.	Уо 10.01	<b>Умения:</b> 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
		Зо 10.01	<b>Знания:</b> 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	Уо 11.01	<b>Умения:</b>



по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;
	Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;
	Уо 11.03	оформлять бизнес-план;
	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
	Зо 11.01	<b>Знания:</b> 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

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
<b>ВД.1.</b> Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>ПК 1.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Н 1.1.01	<b>Навыки/Практический опыт:</b> выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Н 1.1.02	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;
		Н 1.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности;
		Н 1.1.04	упаковки и хранения полуфабрикатов
		У 1.1.01	<b>Умения:</b> выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;

		У 1.1.02	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом;
		У 1.1.03	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
		У 1.1.04	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
		У 1.1.05	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
		У 1.1.06	обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
		У 1.1.07	обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
		У 1.1.08	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
		У 1.1.09	обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		З 1.1.01	<b>Знания:</b> процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;
		З 1.1.02	системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;
		З 1.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);

		3 1.1.04	методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов;
		3 1.1.05	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов;
		3 1.1.06	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;
		3 1.1.07	последовательность выполнения технологических операций;
		3 1.1.08	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		3 1.1.09	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		3 1.1.10	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
		3 1.1.11	правила утилизации отходов;
		3 1.1.12	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		3 1.1.13	виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	<b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Н 1.2.01	<b>Навыки/Практический опыт:</b> выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности;
		Н 1.2.02	осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности;
		Н 1.2.03	обеспечения ресурсосбережения
		У 1.2.01	<b>Умения:</b> выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
		У 1.2.02	распознавать недоброкачественные продукты;

		У 1.2.03	контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;
		У 1.2.04	определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;
		У 1.2.05	контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;
		У 1.2.06	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;
		У 1.2.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;
		У 1.2.08	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);
		У 1.2.09	контролировать соблюдение правил утилизации пищевых отходов
		З 1.2.01	<b>Знания:</b> процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
		З 1.2.02	методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
		З 1.2.03	способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
		З 1.2.04	способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
		З 1.2.05	санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;
		З 1.2.06	формы, техника нарезки, формования,

			экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Н 1.3.01	<b>Навыки/Практический опыт:</b> выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;	
	Н 1.3.02	выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;	
	Н 1.3.03	выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
	У 1.3.01	<b>Умения:</b> выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;	
	У 1.3.02	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;	
	У 1.3.03	владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;	
	У 1.3.04	выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;	
	У 1.3.05	осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;	
	У 1.3.06	проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;	
	У 1.3.07	осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;	
У 1.3.08	выполнять соблюдение условий, сроков		

			хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;
		У 1.3.09	соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);
		У 1.3.10	применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)
		З 1.3.01	<b>Знания:</b> процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		З 1.3.02	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		З 1.3.03	современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;
		З 1.3.04	правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;
		З 1.3.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
		З 1.3.06	техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;
		З 1.3.07	правила складирования упакованных полуфабрикатов;
		З 1.3.08	требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
	<b>ПК 1.4.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 1.4.01	<b>Навыки/Практический опыт:</b> выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		Н 1.4.02	ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.
		У 1.4.01	<b>Умения:</b> выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 1.4.02	выбирать тип и количество продуктов,

			вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции;
		У 1.4.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;
		У 1.4.04	комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;
		У 1.4.05	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
		У 1.4.06	изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;
		У 1.4.07	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;
		У 1.4.08	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
		У 1.4.09	представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;
		У 1.4.10	проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации
		З 1.4.01	<b>Знания:</b> процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 1.4.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 1.4.03	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод,

			шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);
		З 1.4.04	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
		З 1.4.05	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
		З 1.4.06	правила организации проработки рецептов;
		З 1.4.07	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;
		З 1.4.08	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
		З 1.4.09	правила расчета себестоимости полуфабрикатов
<b>ВД.2.</b> 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	<b>ПК 2.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Н 2.1.01	<b>Навыки/Практический опыт:</b> выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Н 2.1.02	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Н 2.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		У 2.1.01	<b>Умения:</b> выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 2.1.02	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
		У 2.1.03	контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;



		У 2.1.04	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;
		У 2.1.05	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
		У 2.1.06	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
		У 2.1.07	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
		У 2.1.08	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
		У 2.1.09	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;
		У 2.1.10	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		З 2.1.01	<b>Знания:</b> процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
		З 2.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		З 2.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

		3 2.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;
		3 2.1.05	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
		3 2.1.06	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		3 2.1.07	последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
		3 2.1.08	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		3 2.1.09	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		3 2.1.10	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
		3 2.1.11	правила утилизации отходов;
		3 2.1.12	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		3 2.1.13	виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	<b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 2.2.01	<b>Навыки/Практический опыт:</b> выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 2.2.01	<b>Умения:</b> выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 2.2.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

		У 2.2.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;
		У 2.2.04	осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		У 2.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 2.2.06	использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;
		У 2.2.07	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		У 2.2.08	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		У 2.2.09	обеспечивать безопасность готовых супов;
		У 2.2.10	определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;
		У 2.2.11	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		У 2.2.12	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
		У 2.2.13	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 2.2.14	контролировать температуру подачи супов;
		У 2.2.15	организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 2.2.16	организовывать, контролировать про-

			цесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов;
		У 2.2.17	вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;
		У 2.2.18	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
		У 2.2.19	консультировать потребителей;
		У 2.2.20	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
		З 2.2.01	<b>Знания:</b> процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 2.2.02	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 2.2.03	актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента;
		З 2.2.04	правила разработки или адаптации рецептов с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		З 2.2.05	правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;
		З 2.2.06	правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента;
		З 2.2.07	способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения
	<b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение	Н 2.3.01	<b>Навыки/Практический опыт:</b> приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
		У 2.3.01	<b>Умения:</b>

горячих соусов сложного ассортимента		выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	У 2.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
	У 2.3.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;
	У 2.3.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
	У 2.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	У 2.3.06	использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;
	У 2.3.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
	У 2.3.08	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
	У 2.3.09	организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
	У 2.3.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
	У 2.3.11	обеспечивать безопасность готовых соусов;
	У 2.3.12	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;
	У 2.3.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые де-

			фекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		У 2.3.14	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;
		У 2.3.15	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 2.3.16	контролировать температуру подачи соусов;
		У 2.3.17	организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 2.3.18	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов;
		У 2.3.19	вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
		У 2.3.20	консультировать потребителей;
		У 2.3.21	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		З 2.3.01	<b>Знания:</b> процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 2.3.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 2.3.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		З 2.3.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 2.3.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 2.3.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;
		З 2.3.07	варианты сочетания основных продуктов

			с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;
		3 2.3.08	варианты подбора пряностей и приправ;
		3 2.3.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		3 2.3.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		3 2.3.11	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;
		3 2.3.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		3 2.3.13	современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;
		3 2.3.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;
		3 2.3.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		3 2.3.16	техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;
		3 2.3.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		3 2.3.18	методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;
		3 2.3.19	температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;
		3 2.3.20	требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;
		3 2.3.21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов;
		3 2.3.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		3 2.3.23	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	<b>ПК 2.4.</b> Осуществлять	Н 2.4.01	<b>Навыки/Практический опыт:</b> выполнять приготовление, творческое

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 2.4.01	<b>Умения:</b> выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	У 2.4.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
	У 2.4.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	У 2.4.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
	У 2.4.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
	У 2.4.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	У 2.4.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
	У 2.4.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
	У 2.4.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в пригото-



		лении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
У 2.4.10		организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
У 2.4.11		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
У 2.4.12		обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
У 2.4.13		определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
У 2.4.14		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
У 2.4.15		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
У 2.4.16		контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
У 2.4.17		организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 2.4.18		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
У 2.4.19		вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;
У 2.4.20		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
У 2.4.21		консультировать потребителей;

		У 2.4.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		З 2.4.01	<b>Знания:</b> процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 2.4.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления;
		З 2.4.03	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 2.4.04	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ;
		З 2.4.05	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		З 2.4.06	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности;
		З 2.4.07	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		З 2.4.08	методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
		З 2.4.09	требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
		З 2.4.10	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
		З 2.4.11	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		З 2.4.12	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	<b>ПК 2.5.</b> Осуществлять	Н 2.5.01	<b>Навыки/Практический опыт:</b> выполнения приготовления, творческого

	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 2.5.01	<p><b>Умения:</b> выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
		У 2.5.02	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 2.5.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
		У 2.5.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		У 2.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 2.5.06	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
		У 2.5.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		У 2.5.08	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		У 2.5.09	организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа,

			способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		У 2.5.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		У 2.5.11	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		У 2.5.12	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
		У 2.5.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		У 2.5.14	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		У 2.5.15	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 2.5.16	контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		У 2.5.17	организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 2.5.18	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		У 2.5.19	вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;
		У 2.5.20	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
		У 2.5.21	консультировать потребителей;
		У 2.5.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		З 2.5.01	<b>Знания:</b> процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

		3 2.5.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		3 2.5.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		3 2.5.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		3 2.5.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		3 2.5.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		3 2.5.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		3 2.5.08	варианты подбора пряностей и приправ;
		3 2.5.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		3 2.5.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		3 2.5.11	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;
		3 2.5.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		3 2.5.13	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
		3 2.5.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
		3 2.5.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		3 2.5.16	техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц,

			творога, сыра, муки для подачи;
		З 2.5.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос;
		З 2.5.18	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
		З 2.5.19	температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
		З 2.5.20	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		З 2.5.21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		З 2.5.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		З 2.5.23	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	<b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 2.6.01	<b>Навыки/Практический опыт:</b> выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 2.6.01	<b>Умения:</b> выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 2.6.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		У 2.6.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 2.6.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

		У 2.6.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		У 2.6.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 2.6.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		У 2.6.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		У 2.6.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		У 2.6.10	организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		У 2.6.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		У 2.6.12	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		У 2.6.13	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		У 2.6.14	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;
		У 2.6.15	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

		У 2.6.16	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 2.6.17	контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		У 2.6.18	организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 2.6.19	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		У 2.6.20	рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		У 2.6.21	вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;
		У 2.6.22	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
		У 2.6.23	консультировать потребителей;
		У 2.6.24	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		З 2.6.01	<b>Знания:</b> процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 2.6.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 2.6.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		З 2.6.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 2.6.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 2.6.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;



		3 2.6.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		3 2.6.08	варианты подбора пряностей и приправ;
		3 2.6.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		3 2.6.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		3 2.6.11	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;
		3 2.6.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		3 2.6.13	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		3 2.6.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		3 2.6.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		3 2.6.16	техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;
		3 2.6.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		3 2.6.18	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		3 2.6.19	температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		3 2.6.20	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

		З 2.6.21	требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		З 2.6.22	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		З 2.6.23	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		З 2.6.24	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	<p><b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	Н 2.7.01	<b>Навыки/Практический опыт:</b> выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 2.7.01	<b>Умения:</b> выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 2.7.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		У 2.7.03	осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 2.7.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		У 2.7.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		У 2.7.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 2.7.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

		У 2.7.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		У 2.7.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		У 2.7.10	организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		У 2.7.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		У 2.7.12	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		У 2.7.13	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		У 2.7.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		У 2.7.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;
		У 2.7.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		У 2.7.17	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 2.7.18	контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

		У 2.7.19	организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 2.7.20	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		У 2.7.21	вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;
		У 2.7.22	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		У 2.7.23	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		З 2.7.01	<b>Знания:</b> процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 2.7.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 2.7.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		З 2.7.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 2.7.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 2.7.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		З 2.7.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		З 2.7.08	варианты подбора пряностей и приправ;
		З 2.7.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства

			и варианты их использования;
		3 2.7.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		3 2.7.11	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;
		3 2.7.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		3 2.7.13	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		3 2.7.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		3 2.7.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		3 2.7.16	техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;
		3 2.7.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		3 2.7.18	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		3 2.7.19	температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		3 2.7.20	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		3 2.7.21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

		З 2.7.22	правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя;
		З 2.7.23	базовый словарный запас на иностранном языке
<b>ПК 2.8.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Н 2.8.01	<b>Навыки/Практический опыт:</b> выполнения разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		Н 2.8.02	оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		Н 2.8.03	ведения расчетов с потребителем
		У 2.8.01	<b>Умения:</b> выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 2.8.02	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
		У 2.8.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
		У 2.8.04	выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;
		У 2.8.05	комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;
		У 2.8.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
		У 2.8.07	изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом осо-

			бенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;
		У 2.8.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
		У 2.8.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
		У 2.8.10	представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;
		У 2.8.11	проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
		З 2.8.01	<b>Знания:</b> процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 2.8.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		З 2.8.03	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);
		З 2.8.04	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
		З 2.8.05	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
		З 2.8.06	правила организации проработки рецептур;
		З 2.8.07	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		З 2.8.08	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
		З 2.8.09	правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

<b>ВД 3.</b> 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	<b>ПК 3.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Н 3.1.01	<b>Навыки/Практический опыт:</b> выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Н 3.1.02	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Н 3.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		У 3.1.01	<b>Умения:</b> выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 3.1.02	контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;
		У 3.1.03	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;
		У 3.1.04	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
		У 3.1.05	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
		У 3.1.06	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
		У 3.1.07	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;



		У 3.1.08	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
		У 3.1.09	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
		У 3.1.10	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		З 3.1.01	<b>Знания:</b> процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
		З 3.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
		З 3.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
		З 3.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;
		З 3.1.05	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
		З 3.1.06	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 3.1.07	последовательность выполнения технологических операций;
		З 3.1.08	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		З 3.1.09	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		З 3.1.10	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих

			и дезинфицирующих средств;
		З 3.1.11	правила утилизации непищевых отходов;
		З 3.1.12	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		З 3.1.13	виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	<b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительно хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Н 3.2.01	<b>Навыки/Практический опыт:</b> выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.2.01	<b>Умения:</b> выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 3.2.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 3.2.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		У 3.2.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		У 3.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 3.2.06	использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		У 3.2.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		У 3.2.08	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов

		на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
У 3.2.09		организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
У 3.2.10		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
У 3.2.11		обеспечивать безопасность готовых соусов;
У 3.2.12		определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
У 3.2.13		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
У 3.2.14		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок;
У 3.2.15		сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
У 3.2.16		контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок;
У 3.2.17		организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 3.2.18		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;
У 3.2.19		вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;
У 3.2.20		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
У 3.2.21		консультировать потребителей;
У 3.2.22		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд

		3 3.2.01	<b>Знания:</b> процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		3 3.2.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		3 3.2.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		3 3.2.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		3 3.2.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		3 3.2.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;
		3 3.2.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;
		3 3.2.08	варианты подбора пряностей и приправ;
		3 3.2.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;
		3 3.2.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		3 3.2.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		3 3.2.12	современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		3 3.2.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		3 3.2.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		3 3.2.15	техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;

		З 3.2.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		З 3.2.17	методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		З 3.2.18	температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		З 3.2.19	требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		З 3.2.20	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;
		З 3.2.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		З 3.2.22	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	<b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 3.3.01	<b>Навыки/Практический опыт:</b> выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.3.01	<b>Умения:</b> выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 3.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		У 3.3.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 3.3.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;
		У 3.3.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		У 3.3.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 3.3.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного

			ассортимента;
		У 3.3.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		У 3.3.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		У 3.3.10	организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		У 3.3.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		У 3.3.12	обеспечивать безопасность готовых салатов;
		У 3.3.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;
		У 3.3.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		У 3.3.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
		У 3.3.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов;
		У 3.3.17	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 3.3.18	контролировать температуру подачи салатов;
		У 3.3.19	организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 3.3.20	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов;

		У 3.3.21	вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи;
		У 3.3.22	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
		У 3.3.23	консультировать потребителей;
		У 3.3.24	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		З 3.3.01	<b>Знания:</b> процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 3.3.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 3.3.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		З 3.3.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 3.3.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 3.3.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;
		З 3.3.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;
		З 3.3.08	варианты подбора пряностей и приправ;
		З 3.3.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		З 3.3.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		З 3.3.11	правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;
		З 3.3.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		З 3.3.13	современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;

		3 3.3.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;
		3 3.3.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		3 3.3.16	техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;
		3 3.3.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		3 3.3.18	методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;
		3 3.3.19	температура подачи салатов сложного ассортимента;
		3 3.3.20	требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;
		3 3.3.21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов;
		3 3.3.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		3 3.3.23	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	<b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 3.4.01	<b>Навыки/Практический опыт:</b> приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.4.01	<b>Умения:</b> выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 3.4.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		У 3.4.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 3.4.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;



		У 3.4.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		У 3.4.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 3.4.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		У 3.4.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		У 3.4.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		У 3.4.10	организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		У 3.4.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		У 3.4.12	обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок;
		У 3.4.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		У 3.4.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		У 3.4.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
		У 3.4.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок;

		У 3.4.17	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 3.4.18	контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок;
		У 3.4.19	организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 3.4.20	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;
		У 3.4.21	вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;
		У 3.4.22	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
		У 3.4.23	консультировать потребителей;
		У 3.4.24	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		З 3.4.01	<b>Знания:</b> процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 3.4.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 3.4.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		З 3.4.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 3.4.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 3.4.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;
		З 3.4.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;
		З 3.4.08	варианты подбора пряностей и приправ;
		З 3.4.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства

			и варианты их использования;
		3 3.4.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		3 3.4.11	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;
		3 3.4.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		3 3.4.13	современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		3 3.4.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		3 3.4.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		3 3.4.16	техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;
		3 3.4.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		3 3.4.18	методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		3 3.4.19	температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		3 3.4.20	правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;
		3 3.4.21	требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		3 3.4.22	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;
		3 3.4.23	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	<b>ПК 3.5.</b> Осуществлять	Н 3.5.01	<b>Навыки/Практический опыт:</b> выполнения приготовления, творческого

	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.5.01	<b>Умения:</b> выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 3.5.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		У 3.5.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 3.5.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		У 3.5.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		У 3.5.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;
		У 3.5.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		У 3.5.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		У 3.5.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

		У 3.5.10	организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		У 3.5.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		У 3.5.12	обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		У 3.5.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		У 3.5.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		У 3.5.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;
		У 3.5.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		У 3.5.17	организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 3.5.18	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		У 3.5.19	вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;

		У 3.5.20	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
		У 3.5.21	консультировать потребителей;
		У 3.5.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		З 3.5.01	<b>Знания:</b> процессы приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 3.5.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 3.5.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		З 3.5.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 3.5.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 3.5.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		З 3.5.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		З 3.5.08	варианты подбора пряностей и приправ;
		З 3.5.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		З 3.5.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		З 3.5.10	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;
		З 3.5.11	температурный режим, последователь-

			ность выполнения технологических операций;
		З 3.5.12	современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		З 3.5.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		З 3.5.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		З 3.5.15	техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;
		З 3.5.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		З 3.5.17	методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		З 3.5.18	температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		З 3.5.19	требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		З 3.5.20	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		З 3.5.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассорти-	Н 3.6.01	<b>Навыки/Практический опыт:</b> выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.6.01	<b>Умения:</b> выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного

	мента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 3.6.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		У 3.6.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 3.6.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		У 3.6.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		У 3.6.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 3.6.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента;
		У 3.6.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		У 3.6.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		У 3.6.10	организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		У 3.6.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;



		У 3.6.12	обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		У 3.6.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		У 3.6.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		У 3.6.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;
		У 3.6.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 3.6.17	контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		У 3.6.18	организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 3.6.19	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		У 3.6.20	вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;
		У 3.6.21	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		У 3.6.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		З 3.6.01	<b>Знания:</b> процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

			потребителей, видов и форм обслуживания ассортимента, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		3 3.6.02	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		3 3.6.03	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		3 3.6.04	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		3 3.6.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		3 3.6.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		3 3.6.07	варианты подбора пряностей и приправ;
		3 3.6.08	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		3 3.6.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		3 3.6.10	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;
		3 3.6.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		3 3.6.12	современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		3 3.6.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

		З 3.6.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		З 3.6.15	техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;
		З 3.6.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		З 3.6.17	методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		З 3.6.18	температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		З 3.6.19	правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		З 3.6.20	требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		З 3.6.21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		З 3.6.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		З 3.6.23	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	<b>ПК 3.7.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 3.7.01	<b>Навыки/Практический опыт:</b> выполнять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
Н 3.7.02		оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
Н 3.7.03		ведения расчетов с потребителями	
У 3.7.01		<b>Умения:</b> выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом	

			потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 3.7.02	определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
		У 3.7.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
		У 3.7.04	выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;
		У 3.7.05	комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;
		У 3.7.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры;
		У 3.7.07	изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 3.7.08	рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
		У 3.7.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству;
		У 3.7.10	проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
		З 3.7.01	<b>Знания:</b> знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 3.7.02	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое

			охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);
		З 3.7.03	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
		З 3.7.04	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
		З 3.7.05	правила организации проработки рецептов;
		З 3.7.06	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		З 3.7.07	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
		З 3.7.08	правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
<b>ВД 4.</b> 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	<b>ПК 4.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Н 4.1.01	<b>Навыки/Практический опыт:</b> выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Н 4.1.02	обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Н 4.1.03	осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		У 4.1.01	<b>Умения:</b> выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 4.1.02	обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию

			неиспользованных продуктов в процессе производства;
		У 4.1.03	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;
		У 4.1.04	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
		У 4.1.05	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
		У 4.1.06	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
		У 4.1.07	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
		У 4.1.08	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
		У 4.1.09	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
		У 4.1.10	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		З 4.1.01	<b>Знания:</b> процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
		З 4.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
		З 4.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки

			и управления опасными факторами (системы ХАССП);
		З 4.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;
		З 4.1.05	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
		З 4.1.06	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 4.1.07	последовательность выполнения технологических операций;
		З 4.1.08	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		З 4.1.09	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		З 4.1.10	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
		З 4.1.11	правила утилизации непищевых отходов;
		З 4.1.12	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		З 4.1.13	виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	<b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 4.2.01	<b>Навыки/Практический опыт:</b> выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 4.2.01	<b>Умения:</b> выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 4.2.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

		У 4.2.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 4.2.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;
		У 4.2.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		У 4.2.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 4.2.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;
		У 4.2.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		У 4.2.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		У 4.2.10	организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		У 4.2.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
		У 4.2.12	обеспечивать безопасность готовой продукции;
		У 4.2.13	определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;
		У 4.2.14	оценивать качество органолептическим способом;
		У 4.2.15	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;



		У 4.2.16	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента;
		У 4.2.17	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов;
		У 4.2.18	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 4.2.19	контролировать температуру подачи холодных десертов;
		У 4.2.20	организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 4.2.21	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 4.2.22	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
		У 4.2.23	рассчитывать стоимость холодных десертов;
		У 4.2.24	вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;
		У 4.2.25	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
		У 4.2.26	консультировать потребителей;
		У 4.2.27	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		З 4.2.01	<b>Знания:</b> процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 4.2.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 4.2.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

		3 4.2.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		3 4.2.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента;
		3 4.2.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;
		3 4.2.07	варианты подбора пряностей и приправ;
		3 4.2.08	ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		3 4.2.09	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;
		3 4.2.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		3 4.2.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		3 4.2.12	современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;
		3 4.2.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;
		3 4.2.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;
		3 4.2.15	техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;
		3 4.2.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		3 4.2.17	методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;
		3 4.2.18	температура подачи холодных десертов сложного ассортимента;
		3 4.2.19	требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;

		3 4.2.20	правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;
		3 4.2.21	правила общения с потребителями;
		3 4.2.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		3 4.2.23	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	<b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 4.3.01	<b>Навыки/Практический опыт:</b> приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
		У 4.3.01	<b>Умения:</b> выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 4.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		У 4.3.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 4.3.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;
		У 4.3.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		У 4.3.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 4.3.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		У 4.3.08	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости,

		региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
У 4.3.09		организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
У 4.3.10		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
У 4.3.11		обеспечивать безопасность готовой продукции;
У 4.3.12		определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;
У 4.3.13		оценивать качество органолептическим способом;
У 4.3.14		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;
У 4.3.15		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов;
У 4.3.16		сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
У 4.3.17		контролировать температуру подачи горячих десертов;
У 4.3.18		организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 4.3.19		охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
У 4.3.20		организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
У 4.3.21		рассчитывать стоимость горячих десертов;
У 4.3.22		вести учет реализованных горячих десер-

			тов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
		У 4.3.23	консультировать потребителей;
		У 4.3.24	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.
		З 4.3.01	<b>Знания:</b> процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 4.3.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 4.3.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		З 4.3.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 4.3.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;
		З 4.3.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;
		З 4.3.07	варианты подбора пряностей и приправ;
		З 4.3.08	ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;
		З 4.3.09	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;
		З 4.3.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		З 4.3.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		З 4.3.12	современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;

		3 4.3.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;
		3 4.3.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		3 4.3.15	техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;
		3 4.3.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		3 4.3.17	методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
		3 4.3.18	температура подачи горячих десертов сложного ассортимента;
		3 4.3.19	требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;
		3 4.3.20	правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;
		3 4.3.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		3 4.3.22	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	<b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 4.4.01	<b>Навыки/Практический опыт:</b> выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 4.4.01	<b>Умения:</b> выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 4.4.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		У 4.4.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 4.4.04	сочетать основные продукты с дополни-

			тельными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;
У 4.4.05			контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
У 4.4.06			осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
У 4.4.07			использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
У 4.4.08			изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
У 4.4.09			организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
У 4.4.10			минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
У 4.4.11			обеспечивать безопасность готовой продукции;
У 4.4.12			определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;
У 4.4.13			оценивать качество органолептическим способом;
У 4.4.14			предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;
У 4.4.15			охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков;

		У 4.4.16	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 4.4.17	контролировать температуру подачи холодных напитков;
		У 4.4.18	организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 4.4.19	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 4.4.20	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
		У 4.4.21	рассчитывать стоимость холодных напитков;
		У 4.4.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		З 4.4.01	<b>Знания:</b> процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 4.4.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 4.4.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		З 4.4.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 4.4.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;
		З 4.4.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков;
		З 4.4.07	варианты подбора пряностей и приправ;
		З 4.4.08	ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;



		3 4.4.09	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;
		3 4.4.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		3 4.4.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		3 4.4.12	современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;
		3 4.4.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;
		3 4.4.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		3 4.4.15	техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;
		3 4.4.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		3 4.4.17	методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;
		3 4.4.18	температура подачи холодных напитков сложного ассортимента;
		3 4.4.19	требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;
		3 4.4.20	правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;
		3 4.4.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		3 4.4.22	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	<b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих	Н 4.5.01	<b>Навыки/Практический опыт:</b> выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 4.5.01	<b>Умения:</b> выполнять и контролировать пригото-

	напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		ление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 4.5.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		У 4.5.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 4.5.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;
		У 4.5.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		У 4.5.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 4.5.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;
		У 4.5.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		У 4.5.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		У 4.5.10	организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		У 4.5.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
		У 4.5.12	обеспечивать безопасность готовой продукции;

		У 4.5.13	определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;
		У 4.5.14	оценивать качество органолептическим способом;
		У 4.5.15	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;
		У 4.5.16	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков;
		У 4.5.17	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 4.5.18	контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 4.5.19	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 4.5.20	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
		У 4.5.21	рассчитывать стоимость горячих напитков;
		У 4.5.22	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 4.5.23	вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		У 4.5.24	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		З 4.5.01	<b>Знания:</b> процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимента, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

		3 4.5.02	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		3 4.5.03	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		3 4.5.04	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;
		3 4.5.05	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;
		3 4.5.06	варианты подбора пряностей и приправ;
		3 4.5.07	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		3 4.5.08	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;
		3 4.5.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		3 4.5.10	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		3 4.5.11	современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;
		3 4.5.12	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;
		3 4.5.13	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		3 4.5.14	техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;
		3 4.5.15	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		3 4.5.16	методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;
		3 4.5.17	температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;

		3 4.5.18	правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;		
		3 4.5.19	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;		
		3 4.5.20	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке		
	<b>ПК 4.6.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 4.6.01	<b>Навыки/Практический опыт:</b> выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;		
			Н 4.6.02	ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки	
		У 4.6.01	<b>Умения:</b> выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;		
			У 4.6.02	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;	
			У 4.6.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;	
			У 4.6.04	выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;	
			У 4.6.05	комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;	
У 4.6.06			проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;		
У 4.6.07	изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;				
У 4.6.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих				

			десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
		У 4.6.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
		У 4.6.10	представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
		З 4.6.01	<b>Знания:</b> процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 4.6.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;
		З 4.6.03	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);
		З 4.6.04	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
		З 4.6.05	правила организации проработки рецептур;
		З 4.6.06	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;
		З 4.6.07	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
		З 4.6.08	правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков
<b>ВД. 5.</b> Организация и ведение процессов приготовления, оформления и	<b>ПК 5.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, ма-	Н 5.1.01	<b>Навыки/Практический опыт:</b> выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в со-

подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	териалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		ответствии с инструкциями и регламентами;
		Н 5.1.02	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Н 5.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		У 5.1.01	<b>Умения:</b> выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 5.1.02	оценивать наличие ресурсов;
		У 5.1.03	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;
		У 5.1.04	оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
		У 5.1.05	распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
		У 5.1.06	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;
		У 5.1.07	разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
		У 5.1.08	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;
		У 5.1.09	контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;

		У 5.1.10	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 5.1.11	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		З 5.1.01	<b>Знания:</b> процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		З 5.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
		З 5.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);
		З 5.1.04	методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;
		З 5.1.05	важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;
		З 5.1.06	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		З 5.1.07	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 5.1.08	последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
		З 5.1.09	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		З 5.1.10	требования к личной гигиене персонала



			при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		З 5.1.11	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		З 5.1.12	правила утилизации отходов;
		З 5.1.13	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		З 5.1.14	виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;
		З 5.1.15	способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	<b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Н 5.2.01	<b>Навыки/Практический опыт:</b> выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		У 5.2.01	<b>Умения:</b> выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		У 5.2.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 5.2.03	организовывать их хранение до момента использования;
		У 5.2.04	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
		У 5.2.05	распознавать недоброкачественные продукты;
		У 5.2.06	контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;
		У 5.2.07	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 5.2.08	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;
		У 5.2.09	контролировать, осуществлять выбор,

			комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;
		У 5.2.10	контролировать ротацию продуктов;
		У 5.2.11	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;
		У 5.2.12	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
		У 5.2.13	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
		У 5.2.14	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
		У 5.2.15	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		У 5.2.16	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;
		У 5.2.17	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;
		У 5.2.18	определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;
		У 5.2.19	доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);
		У 5.2.20	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;
		У 5.2.21	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;
		У 5.2.22	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать

			технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
		У 5.2.23	проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;
		У 5.2.24	контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения
		З 5.2.01	<b>Знания:</b> процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		З 5.2.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;
		З 5.2.03	температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;
		З 5.2.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;
		З 5.2.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 5.2.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;
		З 5.2.07	требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	<b>ПК 5.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 5.3.01	<b>Навыки/Практический опыт:</b> приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции
		У 5.3.01	<b>Умения:</b> выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

		У 5.3.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 5.3.03	организовывать их хранение до момента использования;
		У 5.3.04	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
		У 5.3.05	распознавать недоброкачественные продукты;
		У 5.3.06	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;
		У 5.3.07	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 5.3.08	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		У 5.3.09	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
		У 5.3.10	контролировать ротацию продуктов;
		У 5.3.11	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		У 5.3.12	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
		У 5.3.13	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
		У 5.3.14	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов про-

			мышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
		У 5.3.15	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		У 5.3.16	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		У 5.3.17	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
		У 5.3.18	доводить тесто до определенной консистенции;
		У 5.3.19	определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		У 5.3.20	владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;
		У 5.3.21	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		У 5.3.22	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;
		У 5.3.23	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
		У 5.3.24	проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 5.3.25	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 5.3.26	контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ас-

			ассортимента при их порционировании (комплектовании);
		У 5.3.27	контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;
		У 5.3.28	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;
		У 5.3.29	рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		У 5.3.30	поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
		З 5.3.01	<b>Знания:</b> процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 5.3.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;
		З 5.3.03	температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		З 5.3.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		З 5.3.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 5.3.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;

		З 5.3.07	техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;
		З 5.3.08	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		З 5.3.09	методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		З 5.3.10	требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		З 5.3.11	правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
	<b>ПК 5.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 5.4.01	<b>Навыки/Практический опыт:</b> выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 5.4.01	<b>Умения:</b> выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 5.4.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 5.4.03	организовывать их хранение до момента использования;
		У 5.4.04	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
		У 5.4.05	распознавать недоброкачественные продукты;
		У 5.4.06	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в со-

			став мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;
		У 5.4.07	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 5.4.08	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.4.09	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
		У 5.4.10	контролировать ротацию продуктов;
		У 5.4.11	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.4.12	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
		У 5.4.13	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
		У 5.4.14	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
		У 5.4.15	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		У 5.4.16	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;
		У 5.4.17	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.4.18	доводить тесто до определенной консистенции;



		У 5.4.19	определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.4.20	владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;
		У 5.4.21	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.4.22	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;
		У 5.4.23	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
		У 5.4.24	проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 5.4.25	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 5.4.26	контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);
		У 5.4.27	контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;
		У 5.4.28	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;
		У 5.4.29	рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.4.30	поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

		3 5.4.01	<b>Знания:</b> процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		3 5.4.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;
		3 5.4.03	температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		3 5.4.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		3 5.4.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		3 5.4.06	закладки ароматических, красящих веществ;
		3 5.4.07	техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;
		3 5.4.08	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		3 5.4.09	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		3 5.4.10	требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		3 5.4.11	правила маркирования и упаковывания
	<b>ПК 5.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом по-	Н 5.5.01	<b>Навыки/Практический опыт:</b> выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 5.5.01	<b>Умения:</b> выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного

	требностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 5.5.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 5.5.03	организовывать их хранение до момента использования;
		У 5.5.04	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
		У 5.5.05	распознавать недоброкачественные продукты;
		У 5.5.06	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;
		У 5.5.07	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 5.5.08	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.5.09	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
		У 5.5.10	контролировать ротацию продуктов;
		У 5.5.11	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.5.12	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
		У 5.5.13	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
		У 5.5.14	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом

			типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
		У 5.5.15	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		У 5.5.16	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;
		У 5.5.17	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.5.18	доводить тесто до определенной консистенции;
		У 5.5.19	определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.5.20	владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;
		У 5.5.21	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.5.22	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;
		У 5.5.23	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
		У 5.5.24	проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 5.5.25	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 5.5.26	контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при

			их порционировании (комплектовании);
		У 5.5.27	контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;
		У 5.5.28	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;
		У 5.5.29	рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.5.30	поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.5.01	<b>Знания:</b> процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 5.5.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;
		З 5.5.03	температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		З 5.5.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		З 5.5.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 5.5.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;
		З 5.5.07	техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;
		З 5.5.08	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

		З 5.5.09	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		З 5.5.10	требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		З 5.5.11	правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	<b>ПК 5.6.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Н 5.6.01	<b>Навыки/Практический опыт:</b> выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
		Н 5.6.02	ведения расчетов, оформления результатов проработки
		У 5.6.01	<b>Умения:</b> выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
		У 5.6.02	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
		У 5.6.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
		У 5.6.04	выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;
		У 5.6.05	комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;
		У 5.6.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
		У 5.6.07	изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;

		У 5.6.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
		У 5.6.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
		У 5.6.10	представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;
		У 5.6.11	проводить мастер-класс для представления
		З 5.6.01	<b>Знания:</b> процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
		З 5.6.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		З 5.6.03	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;
		З 5.6.04	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
		З 5.6.05	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
		З 5.6.06	правила организации проработки рецептур;
		З 5.6.07	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		З 5.6.08	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
		З 5.6.09	правила расчета себестоимости
<b>ВД.6.</b> Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<b>ПК 6.1.</b> Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом по-	Н 6.1.01	<b>Навыки/Практический опыт:</b> выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		Н 6.1.02	разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых,

требностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	Н 6.1.03	презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
	У 6.1.01	<b>Умения:</b> разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	У 6.1.02	анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;
	У 6.1.03	разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	У 6.1.04	принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;
	У 6.1.05	рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков;
	У 6.1.06	рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;
	У 6.1.07	предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;
	У 6.1.08	составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков;
	У 6.1.09	выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;
	У 6.1.10	владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню;
	У 6.1.11	анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и



			использовать различные способы оптимизации меню
		3 6.1.01	<b>Знания:</b> ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		3 6.1.02	актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики;
		3 6.1.03	классификация организаций питания;
		3 6.1.04	стиль ресторанного меню;
		3 6.1.05	названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;
		3 6.1.06	ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;
		3 6.1.07	основные типы меню, применяемые в настоящее время;
		3 6.1.08	принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню;
		3 6.1.09	сезонность кухни и ресторанного меню;
		3 6.1.10	основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков;
		3 6.1.11	примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;
		3 6.1.12	правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;
		3 6.1.13	методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания;
		3 6.1.14	правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
		3 6.1.15	возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;
		3 6.1.16	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;

		З 6.1.17	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке;
		З 6.1.18	системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания
	<b>ПК 6.2.</b> Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Н 6.2.01	<b>Навыки/Практический опыт:</b> выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
		Н 6.2.02	координации деятельности подчиненного персонала
		У 6.2.01	<b>Умения:</b> выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
		У 6.2.02	составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
		У 6.2.03	управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
		У 6.2.04	предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
		У 6.2.05	рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
		У 6.2.06	вести утвержденную учетно-отчетную документацию
		З 6.2.01	<b>Знания:</b> знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
		З 6.2.02	дисциплинарные процедуры в организации питания;
		З 6.2.03	методы эффективного планирования работы бригады/команды;
		З 6.2.04	методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;
		З 6.2.05	методы эффективной организации работы бригады/команды;
		З 6.2.06	способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;

		З 6.2.07	способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;
		З 6.2.08	личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;
		З 6.2.09	принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
		З 6.2.10	правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;
		З 6.2.11	нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;
		З 6.2.12	структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;
		З 6.2.13	методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;
		З 6.2.14	психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
	<b>ПК 6.3.</b> Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Н 6.3.01	<b>Навыки/Практический опыт:</b> выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
		Н 6.3.02	контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов;
		Н 6.3.03	проведение инвентаризации запасов
		У 6.3.01	<b>Умения:</b> выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;
		У 6.3.02	взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения;
		У 6.3.03	оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
		У 6.3.04	рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности;
		У 6.3.05	определять потребность для выполнения производственной программы;
		У 6.3.06	контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в

			процессе хранения;
		У 6.3.07	проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов;
		У 6.3.08	составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
		З 6.3.01	<b>Знания:</b> требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;
		З 6.3.02	назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;
		З 6.3.03	изменения, происходящие в продуктах при хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;
		З 6.3.04	возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие);
		З 6.3.05	причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее);
		З 6.3.06	способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;
		З 6.3.07	графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;
		З 6.3.08	современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;
		З 6.3.09	методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве;
		З 6.3.10	процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;
		З 6.3.11	порядок списания продуктов (потерь при хранении);
		З 6.3.12	современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
	<b>ПК 6.4.</b> Осуществлять организацию и кон-	Н 6.4.01	<b>Навыки/Практический опыт:</b> организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;
		Н 6.4.02	планирования текущей деятельности

	троль текущей деятельности подчиненного персонала		подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);
		У 6.4.01	<b>Умения:</b> выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;
		У 6.4.02	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
		У 6.4.03	определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
		У 6.4.04	органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;
		У 6.4.05	определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;
		У 6.4.06	организовывать рабочие места различных зон кухни;
		У 6.4.07	оценивать работу подчиненного персонала
		З 6.4.01	<b>Знания:</b> формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;
		З 6.4.02	особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;
		З 6.4.03	отраслевые стандарты;
		З 6.4.04	правила внутреннего трудового распорядка ресторана;
		З 6.4.05	правила, нормативы учета рабочего времени персонала;
		З 6.4.06	стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания;
		З 6.4.07	структуру организации питания;

		З 6.4.08	принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
		З 6.4.09	правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
		З 6.4.10	правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
		З 6.4.11	методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
		З 6.4.12	схемы, правила проведения производственного контроля;
		З 6.4.13	основные производственные показатели подразделения организации питания;
		З 6.4.14	правила первичного документооборота, учета и отчетности;
		З 6.4.15	формы документов, порядок их заполнения;
		З 6.4.16	контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;
		З 6.4.17	современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства;
		З 6.4.18	правила составления графиков выхода на работу
	<b>ПК 6.5.</b> Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	Н 6.5.01	<b>Навыки/Практический опыт:</b> выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте;
		Н 6.5.02	оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
		У 6.5.01	<b>Умения:</b> анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;
		У 6.5.02	выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения;
		У 6.5.03	оценивать результаты обучения;
		У 6.5.04	координировать обучение на рабочем ме-

			сте с политикой предприятия в области обучения;
		У 6.5.05	объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;
		У 6.5.06	проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов
		З 6.5.01	<b>Знания:</b> знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников);
		З 6.5.02	способы и формы инструктирования персонала;
		З 6.5.03	формы и методы профессионального обучения на рабочем месте;
		З 6.5.04	виды инструктажей, их назначение;
		З 6.5.05	роль наставничества в обучении на рабочем месте;
		З 6.5.06	методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;
		З 6.5.07	личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;
		З 6.5.08	правила составления программ обучения;
		З 6.5.09	способы и формы оценки результатов обучения персонала;
		З 6.5.10	методики обучения в процессе трудовой деятельности;
		З 6.5.11	принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;
		З 6.5.12	законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания;
		З 6.5.13	современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения

	<b>ПК 6.6</b> Проектирование и разработка средств для организации продвижения товаров и услуг с использованием цифровых технологий	Н 6.6.01	<b>Навыки/ Практический опыт:</b> анализом и проектированием коммуникационной среды
		У 6.6.01	<b>Умения:</b> организовывать продвижение сайта в Интернете
		У 6.6.02	использовать рекламу и бренды товаров и услуг в электронной среде
		З 6.6.01	<b>Знания:</b> виды стратегий по переходу от традиционной формы ведения бизнеса к электронной форме
		З 6.6.02	основные возможности использования социальных сетей для бизнеса, их основные услуги
		З 6.6.03	технологии Интернет-рекламы, особенности изучения внешней среды в сети Интернет
<b>ВД 7</b> Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих: «Повар»	<b>ПК 7.1</b> Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.	Н 7.1.01	<b>Навыки/Практический опыт:</b> подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
		Н 7.1.02	обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
		У 7.1.01	<b>Умения:</b> проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		У 7.1.02	использовать посудомоечные машины
		У 7.1.03	чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования
		З 7.1.01	<b>Знания:</b> назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними
		З 7.1.02	требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
		З 7.1.03	принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее -



			ХАССП) в организациях общественного питания
		З 7.1.04	требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	<b>ПК 7.2.</b> Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Н 7.2.01	<b>Навыки/Практический опыт</b> подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		Н 7.2.02	подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
		Н 7.2.03	приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
		Н 7.2.04	выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
		Н 7.2.05	упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
		Н 7.2.06	отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
		У 7.2.01	<b>Умения:</b> проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		У 7.2.02	использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		У 7.2.03	использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения
		У 7.2.04	выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им
		У 7.2.05	производить обработку овощей, фруктов и грибов
		У 7.2.06	нарезать и формовать овощи и грибы
		У 7.2.07	подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		У 7.2.08	подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		У 7.2.09	подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
У 7.2.10	подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты		
У 7.2.11	готовить блюда и гарниры из овощей		

		У 7.2.12	готовить каши и гарниры из круп
		У 7.2.13	готовить блюда из яиц
		У 7.2.14	готовить блюда и гарниры из макаронных изделий
		У 7.2.15	готовить блюда из бобовых
		У 7.2.16	готовить блюда из рыбы
		У 7.2.17	готовить блюда из морепродуктов
		У 7.2.18	готовить блюда из мяса и мясных продуктов
		У 7.2.19	готовить блюда из домашней птицы
		У 7.2.20	готовить мучные блюда
		У 7.2.21	готовить горячие напитки
		У 7.2.22	готовить сладкие блюда
		У 7.2.23	проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка
		У 7.2.24	порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
		У 7.2.25	пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)
		У 7.2.26	принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия
		З 7.2.01	<b>Знания:</b> технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
		З 7.2.02	технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		З 7.2.03	требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
		З 7.2.04	правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
		З 7.2.05	правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов
		З 7.2.06	методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству

		З 7.2.07	пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
		З 7.2.08	принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
		З 7.2.09	требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
		З 7.2.10	принципы ХАССП в организациях общественного питания
	<b>ПК 7.3</b> Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	Н 7.3.01	<b>Навыки/Практический опыт:</b> оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		Н 7.3.02	составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
		Н 7.3.03	подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий
		У 7.3.01	<b>Умения:</b> прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		У 7.3.02	оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
		У 7.3.03	разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий
		У 7.3.04	проводить обучение помощника повара на рабочем месте
		У 7.3.05	оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения
		З 7.3.01	<b>Знания:</b> нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
		З 7.3.02	назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними

		3 7.3.03	технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания
		3 7.3.04	требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий
		3 7.3.05	правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения
		3 7.3.06	способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке
		3 7.3.07	процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		3 7.3.08	способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий
		3 7.3.09	технологии наставничества и обучения на рабочих местах
		3 7.3.10	принципы ХАССП в организациях общественного питания
		3 7.3.11	требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	<b>ПК 7.4</b> Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	Н 7.4.01	<b>Навыки/Практический опыт:</b> разработка рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий
		Н 7.4.02	подготовка сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		Н 7.4.03	подготовка оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		Н 7.4.04	приготовление и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий
		У 7.4.01	<b>Умения:</b> проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		У 7.4.02	составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия

		У 7.4.03	готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам
		У 7.4.04	комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий
		У 7.4.05	использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур
		У 7.4.06	использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
		У 7.4.07	готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу
		У 7.4.08	производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		У 7.4.09	оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
		З 7.4.01	<b>Знания:</b> нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
		З 7.4.02	рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
		З 7.4.03	технологии в молекулярной кухне
		З 7.4.04	нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов
		З 7.4.05	виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации
		З 7.4.06	правила эксплуатации кухонных роботов
		З 7.4.07	принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
		З 7.4.08	принципы ХАССП в организациях общественного питания
		З 7.4.09	требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

ВД 8 Организация обслуживания в организациях питания	ПК 8.1 Выполнять подготовку баров, буфетов, залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания		<b>Навыки/Практический опыт:</b>
		Н.8.1.01	выполнения всех видов работ по подготовке баров, буфетов, залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме
		Н.8.1.02	встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, барной стойкой, подачи меню
		Н.8.1.03	подготовки баров, буфетов, залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий
			<b>Умения:</b>
		У.8.1.01	подготавливать бар, буфет, зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных
		У.8.1.02	осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос
		У.8.1.03	быть в курсе неожиданных или незапланированных ситуаций и эффективно решать проблемы по мере их возникновения
		У.8.1.04	расставлять приоритеты задач, особенно когда человек имеет дело с несколькими столами
			<b>Знания:</b>
		3.8.1.01	материально-техническую и информационную базу обслуживания
		3.8.1.02	виды, правила, последовательность и технику сервировки столов
		3.8.1.03	способы расстановки мебели в торговом зале
		3.8.1.04	правила подготовки баров, буфетов, торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе
			ПК 8.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов, в том числе потребителей баров и буфетов
Н.8.2.01	встречи гостей, приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания		
Н.8.2.02	рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов		
Н.8.2.03	обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками		
Н.8.2.04	подготовки к обслуживанию выездного мероприятия		
	<b>Умения:</b>		
У.8.2.01	представлять себя гостю профессионально		

		У.8.2.02	демонстрировать личные качества, включая личную гигиену, парадный и профессиональный вид, поведение и манеры
		У.8.2.03	эффективно управлять задачами и планировать рабочий процесс
		У.8.2.04	всегда действовать честно и этично во всех отношениях с клиентами, коллегами и работодателем
		У.8.2.05	участвовать в непрерывном профессиональном развитии
		У.8.2.06	осуществлять прием заказа на блюда и напитки
		У.8.2.07	обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных
		У.8.2.08	консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами
		У.8.2.09	осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами
		У.8.2.10	соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей
		У.8.2.11	соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями
			<b>Знания:</b>
		3.8.2.01	виды, типы и классы организаций общественного питания и методы обслуживания в них
		3.8.2.02	основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания
		3.8.2.03	правила личной подготовки официанта к обслуживанию
		3.8.2.04	важность эффективной работы для минимизации отходов и негативного воздействия на окружающую среду от деловой активности и обеспечения максимальной устойчивости
		3.8.2.05	методы организации труда официантов

		3.8.2.06	правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет
		3.8.2.07	способы подачи блюд
		3.8.2.08	правила, очередность и технику подачи блюд и напитков
		3.8.2.09	правила и технику уборки использованной посуды
		3.8.2.10	кулинарную характеристику блюд
		3.8.2.11	правила сочетаемости напитков и блюд
		3.8.2.12	требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
		3.8.2.13	правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями
		3.8.2.14	этические и моральные обязанности официантов в отношении продаж и обслуживания алкогольных напитков
	<b>ПК 8.3</b> Обслуживать потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий в организациях питания		<b>Навыки/Практический опыт:</b>
		H.8.3.01	подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами
		H.8.3.02	обслуживания потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий в организациях питания
		H.8.3.03	применения передовых, инновационных методов и форм организации труда
			<b>Умения:</b>
		У.8.3.01	осуществлять прием заказа на блюда и напитки
		У.8.3.02	обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях
		У.8.3.03	профессионально и эффективно подавать еду к разным стилям обслуживания: подача блюд; серебряное обслуживание; обслуживание в банкетном стиле; семейное обслуживание; подача канапе; подавать еду из Геридона (подготовить, раздать и поднести специальные блюда из Геридона)
		У.8.3.04	соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей
		У.8.3.05	соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями



		У.8.3.06	консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами
			<b>Знания:</b>
		3.8.3.01	правила личной подготовки официанта к обслуживанию
		3.8.3.02	важность эффективной работы для минимизации отходов и негативного воздействия на окружающую среду от деловой активности и обеспечения максимальной устойчивости
		3.8.3.03	методы организации труда официантов
		3.8.3.04	правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет
		3.8.3.05	способы подачи блюд
		3.8.3.06	правила, очередность и технику подачи блюд и напитков
		3.8.3.07	правила и технику уборки использованной посуды
		3.8.3.08	кулинарную характеристику блюд
		3.8.3.09	правила сочетаемости напитков и блюд
		3.8.4.10	требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
		3.8.3.11	правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями
	<b>ПК 8.4</b> Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания		<b>Навыки/Практический опыт:</b>
		Н.8.4.01	поддачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами
		Н.8.4.02	подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий
		Н.8.4.03	обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера
		Н.8.4.04	обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания
		Н.8.4.05	обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками
		Н.8.4.06	приготовления и подачи горячих напитков
		Н.8.4.07	приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей
		Н.8.4.08	приготовления и подачи простых закусок

		Н.8.4.09	подготовки к обслуживанию выездного мероприятия
			<b>Умения:</b>
		У.8.4.01	осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос
		У.8.4.02	подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных
		У.8.4.03	обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях
		У.8.4.04	осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами
		У.8.4.05	профессионально и эффективно подавать еду к разным стилям обслуживания: подача блюд; серебряное обслуживание; обслуживание в банкетном стиле; семейное обслуживание; подача канапе; подавать еду из Геридона (подготовить, раздать и поднести специальные блюда из Геридона)
		У.8.4.06	подготавливать бар, буфет к обслуживанию
		У.8.4.07	обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных
		У.8.4.08	готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил
		У.8.4.09	готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете
			<b>Знания:</b>
		3.8.4.01	материально-техническую и информационную базу обслуживания
		3.8.4.02	материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета
		3.8.4.03	правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета, правила охраны труда

ПК 8.5 Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями		<b>Навыки/Практический опыт:</b>
	Н.8.5.01	оформления отчетно-финансовых документов
		<b>Умения:</b>
	У.8.5.01	оформлять необходимую отчетно-учетную документацию
		<b>Знания:</b>
	3.8.5.01	правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации
ПК 8.6 Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета		<b>Навыки/Практический опыт:</b>
	Н.8.6.01	расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей
	Н.8.6.02	принятия и оформления платежей
		<b>Умения:</b>
	У.8.6.01	предоставлять счет и производить расчет с потребителем
	У.8.6.02	производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию
		<b>Знания:</b>
	3.8.6.01	порядок оформления счетов и расчета с потребителем
ПК 8.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки		<b>Навыки/Практический опыт:</b>
	Н.8.7.01	приготовления и подачи горячих напитков
	Н.8.7.02	приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей
		<b>Умения:</b>
	У.8.7.01	готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил
	У.8.7.02	осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете
	У.8.7.03	хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
		<b>Знания:</b>
	3.8.7.01	характеристику алкогольных и безалкогольных напитков
	3.8.7.02	технологии приготовления смешанных и горячих напитков
	3.8.7.03	сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции



## РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 5.1.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

Индекс	Наименование	Всего – с учетом интенсификации до 40%, ак.ч.	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч.	Курс изучения
1	2	3	4	5
<b>Обязательная часть образовательной программы</b>		<b>4384</b>		
<b>Блок ООД</b>		<b>1476</b>	<b>297</b>	
ООД.01	Русский язык	92	18	1
ООД.02	Литература	144	28	1
ООД. 03	Иностранный язык	90	18	1
ООД.04	Математика	202	40	1
ООД. 05	Информатика	100	20	1
ООД. 06	История	126	25	1
ООД.07	География	58	12	1
ООД.08	Обществознание	126	26	1
ООД. 09	Физика	76	18	1
ООД .10	Химия	122	24	1
ООД.11	Биология	68	14	1
ООД. 12	Физическая культура	120	24	1
ООД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	68	14	1
ООД.14(ЭК)	Планирование профессиональной карьеры	42	8	1
ООД.15(ЭК)	Локальная история	42	8	1
	Индивидуальный проект			
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	<b>376</b>	<b>78</b>	
ОГСЭ.01	Основы философии	36	8	2

ОГСЭ.02	История	36	8	2
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	136	28	2,3
ОГСЭ.04	Физическая культура	136	28	2,3
ОГСЭ.05	Психология общения	32	6	3
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>	<b>134</b>	<b>28</b>	
ЕН.01	Химия	98	20	2
ЕН.02	Экологические основы природопользования	36	8	2
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>342</b>	<b>132</b>	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	36	14	2
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	36	14	2
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	36	14	2
ОП.04	Организация обслуживания	32	12	3
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга	34	12	3
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	32	12	3
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	36	14	2
ОП.08	Охрана труда	32	12	2
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	68	28	3
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>1578</b>	<b>1536</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>218</b>	<b>212</b>	
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	32	32	3
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	36	36	3
УП.01	Учебная практика	72	72	3
ПП. 01	Производственная практика	72	72	3
ПА	Промежуточная аттестация	6		3

<b>ПМ. 02</b>	<b>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</b>	<b>258</b>	<b>252</b>	
МДК. 02.01	Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34	34	2
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	74	74	2
УП.02	Учебная практика	72	72	2
ПП. 02	Производственная практика	72	72	2
ПА	Промежуточная аттестация	6		2
<b>ПМ. 03</b>	<b>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</b>	<b>228</b>	<b>222</b>	
МДК 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34	34	5
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	44	44	5
УП.03	Учебная практика	72	72	5
ПП. 03	Производственная практика	72	72	5
ПА	Промежуточная аттестация	6		<b>5</b>
<b>ПМ. 04</b>	<b>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</b>	<b>192</b>	<b>186</b>	

МДК. 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	32	32	2
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	46	46	2
ПП. 04	Производственная практика	108	108	2
ПА	Промежуточная аттестация	6		2
<b>ПМ. 05</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	<b>286</b>	<b>280</b>	
МДК. 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32	32	3
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	68	68	3
УП.05	Учебная практика	72	72	3
ПП.05	Производственная практика	108	108	3
ПА	Промежуточная аттестация	6		3
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	<b>156</b>	<b>150</b>	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	42	42	3
ПП.06	Производственная практика	108	108	3
ПА	Промежуточная аттестация	6		3
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих: "Повар"</b>	<b>240</b>	<b>234</b>	
МДК.07.01	Приготовление блюд массового спроса	90	90	2
ПП.07	Производственная практика	144	144	2
ПА	Промежуточная аттестация	6		2
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	216		3



Итого (минимальные требования):		4122	2071	
<b>ДПБ</b>	<b>Дополнительный профессиональный блок (ООО «Европа»)</b>	<b>342</b>	<b>336</b>	<b>3</b>
<b>Объем образовательной программы</b>		4464	2407	1-3
<b>Срок обучения</b>		<b>2 г. 10 мес.</b>		1-3

#### 5.1.2. Обоснование распределения часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Обоснование
1	ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	46	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
2	ОГСЭ.04 Физическая культура	46	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
3	ЕН.01 Химия	20	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
4.	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	30	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
5.	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	30	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
6	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	30	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков

7	МДК.07.01 Приготовление блюд массового спроса	90	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
	ПП.07 Производственная практика	144	
8	ДПБ Дополнительный профессиональный блок (ООО "Европа")	264	
	<b>ПМ.08 Организация обслуживания в организациях питания</b>	264	По запросу работодателя для формирования новых компетенций, не входящих в ФГОС
	МДК.08.01 Технология обслуживания в организациях питания	36	
	МДК.08.02 Технология обслуживания за барной стойкой	78	
	УП.08 Учебная практика	72	
	ПП. 08 Производственная практика	72	
	ПА Промежуточная аттестация	6	
9	МДК.06.02 Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий	78	По запросу работодателя с целью формирования цифровой компетенции
<b>Итого</b>		<b>778</b>	

5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ:</b>                      1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.                      2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.                      3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты                      4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.                      5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.                      6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	72	3	Холодный и горячий цеха ООО «Европа»	Заведующие производством

	<p>7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос</p>						
2.	<p><b>Производственная практика</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</p>	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	72	4	Горячий цех ООО «Европа»	Заведующие производством

<p>с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых 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. 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>								
---	--	--	--	--	--	--	--	--

	9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос						
3.	<p><b>Производственная практика</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>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий,</p>	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	72	5	Холодный цех ООО «Европа»	Заведующие производством

	<p>закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных 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. 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>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>						
4.	<p><b>Производственная практика</b> <b>Виды работ</b></p>	ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и	108	4	Кондитерский цех ООО «Европа»	Начальник цеха

<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 холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p>		<p>подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>				
---	--	--	--	--	--	--



	<p>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков 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. 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>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>						
5.	<p><b>Производственная практика</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>	ПМ. 05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных	108	6	Кондитерский цех ООО «Европа»	Начальник цеха

<p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>		<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>				
---	--	--	--	--	--	--

	<p>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.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>						
6	<p><b>Производственная практика</b> <b>Виды работ</b></p> <p>1. Ознакомление с Уставом организации питания.</p> <p>2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.</p> <p>3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.</p> <p>4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.</p> <p>5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.</p> <p>6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.</p> <p>7. Ознакомление с особенностями формирования</p>	ПМ 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	108	5	Производственные и административные помещения ООО «Европа»	Заведующие производством

<p>бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.</p> <p>8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.</p> <p>9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.</p> <p>10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.</p> <p>11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.</p> <p>12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.</p> <p>13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.</p> <p>14. Разработка различных видов меню.</p> <p>15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.</p> <p>16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.</p> <p>17. Оценка качества готовой продукции.</p> <p>18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</p> <p>19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.</p> <p>20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.</p> <p>21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.</p> <p>23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кон-</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>диции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.</p> <p>25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформлении документов по движению товаров и сырья.</p> <p>27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.</p> <p>28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</p> <p>29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.</p> <p>30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</p> <p>31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</p> <p>32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p>								
---	--	--	--	--	--	--	--	--

	<p>34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <p>37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.</p> <p>38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.</p> <p>41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p>						
7	<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p>	ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,	144	3,4	Горячий цех, холодных цех ООО «Европа»	Заведующие производством

<p>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</p> <p>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</p> <p>7. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>8. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами</p>		<p>служащих: «Повар»</p>				
--	--	--------------------------	--	--	--	--

<p>техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>9. 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>10. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>11. 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>12. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>13. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции</p>						
--	--	--	--	--	--	--



<p>с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. 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>16. 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>17. 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>18. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>19. 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, порцио-</p>								
---	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>нирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>20. 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>21. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>22. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>23. 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>24. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>25. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p>								
--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>26. 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>27. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>28. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>29. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>30. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>								
--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>31. 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>32. 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. Сочетать цвета, вкусы и текстуры**.</p> <p>Хранить выпеченные изделия и готовые основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки, отечественные торты и пирожные, легкие торты, шоколадную продукцию стандартного ассортимента,* с учетом требований к безопасности продукции.</p> <p>33. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>34. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>35. 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</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>36. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>37. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>38. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>39. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>40. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>41. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса,</p>						
---	--	--	--	--	--	--

	<p>до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>						
8	<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ</b>  1. Знакомство с базой прохождения практики, структурой предприятия, нормативными документами. Распорядок дня, режим работы. Прохождение вводного инструктажа.  2. Работа с меню и картой вин предприятия.  3. Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей. Подготовка столового белья, посуды, приборов.  4. Сервировка столов для завтрака, обеда, ужина.  5. Встреча гостей. Прием, оформление и выполнение заказа. Досервировка стола.  6. Подача холодных блюд и закусок, горячих закусок.  7. Подача супов и вторых горячих блюд.  8. Подача сладких блюд, кондитерских изделий и фруктов. Подача ликероводочной продукции, горячих и холодных напитков. Расчет с посетителями.  9. Ознакомление с баром, буфетом. Организация рабочего места бармена.  10. Оборудование, барная посуда и инвентарь в баре.</p>	ПМ.08	Организация обслуживания в организациях питания	72	6	Столовая ООО «Европа»	Заведующие производством

	11. Подготовка основных компонентов, ССК, ВАК, наполнителей к приготовлению коктейлей и напитков.						
9	<p><b>Производственная практика раздела</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>1. Знакомство с базой прохождения практики, структурой предприятия, нормативными документами. Распорядок дня, режим работы. Прохождение вводного инструктажа.</p> <p>2. Обслуживание потребителей в предприятии общественного питания.</p> <p>3. Порядок приема заказов на обслуживание различных видов банкетов. Сервировка стола и обслуживание для различных видов торжеств.</p> <p>4. Обслуживание в номерах гостиниц.</p> <p>5. Обслуживание вне ресторана. Обслуживание кейтеринг.</p> <p>6. Работа с картой вин и коктейльной картой в баре.</p> <p>7. Методы и формы обслуживания в баре.</p> <p>8. Работа с системой r-keeper в обслуживании посетителей.</p> <p>9. Приготовление безалкогольных смешанных напитков.</p> <p>10. Приготовление коктейлей на основе алкогольных напитков.</p> <p>11. Приготовление фирменных коктейлей предприятия общественного питания.</p>	ПМ.08	Организация обслуживания в организациях питания	72	6	Столовая ООО «Европа»	Заведующие производством

### 5.3. Календарный учебный график

#### 5.3.1. По программе подготовки специалиста среднего звена (ППССЗ)

#### График учебного процесса по неделям (с учетом интенсификации на 40%)

Курс	ВУП	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				Курс				
		01-07	08-14	15-21	22-28	29 сеп.-05	06-12	13-19	20-26	27 окт.-2	03-09	10-16	17-23	24-30	01-07	8-14	15-21	22-28	29 дек.-04	05-11	12-18	19-25	26 янв.-01	02-08	09-15	16-22	23 фев.-01	02-08	09-15	16-22	23-29	30 мар.-5	06-12	13-19	20-26	27 апр.-03	04-10	11-17	18-24	25-31	01-07	08-14	15-21	22-28	29 июн.-	06-12	13-19	20-26	27 июл.-2		03-09	10-16	17-23	24-31
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4		4	4	4	5
1	О																																																					
	В																																																					
2	О																																																					
	В																																																					
3	О																																																					
	В																																																					







#### Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

	обучение						Промежу- точная ат- тестация	практика	ГИА	Ка- ни- кулы, нед.	Всего, нед.
	Всего за год		1 семестр		2 семестр						
	нед.	час.	нед.	час.	нед.	час.					
1 курс	41	1476	17	612	24	864	2	-	-	11	54
2 курс	42	1512	17	612	25	900	2	15	-	11	55
3 курс	41	1476	17	612	24	864	2	16	6	2	49
Итого	124	4464	51	1836	73	2628	6	31	6	24	158

уч.час.	X
ПА	216
ГИА	216
Итого	432

	ОЧ	ВЧ	ГИА
часы	3906	342	216
нед	114	9	6

#### Обозначения:

	Модули и дисциплины (обязательная часть)		Модули и дисциплины (вариативная часть)
	Промежуточная аттестация		Каникулы
	Практики		Государственная итоговая аттестация



Календарный учебный график по программе подготовки специалиста среднего звена (ППССЗ)

Индекс	Компоненты программы	ПН	сентябрь				ПН	октябрь				ПН	ноябрь				ПН	декабрь				ПН	январь				ПН	февраль				ПН	март				ПН	апрель				ПН	май				ПН	июнь	июль	Всего часов																																						
		Номера календарных недель																																																																																						
		Порядковые номера недель учебного года																																																																																						
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43																																												
<b>1 курс</b>		<b>1 семестр</b>																	к	к	<b>2 семестр</b>																																																																			
ООД	Блок ООД																																																																																							
ООД.01	Русский язык	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	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	4	4	6	92																																			
ООД.02	Литература	2	4	4	4	2	4	4	2	2	4	2	2	4	4	4	4	2		2	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	4		144																																					
ООД.03	Иностранный язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	4	2	2	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		90																																					
ООД.04	Математика	4	6	4	4	6	4	6	6	6	4	6	4	4	6	4	4	6		6	6	6	4	6	4	6	4	4	4	6	4	6	4	6	4	6	6	6	6	4	6	4	6	6	6	6	4	6	4	6		202																																				
ООД.05	Информатика	2	2	2	2	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	2	2	4	2	2	4	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2		100																																					
ООД.06	История	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		2	2	2	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	2		126																																					
ООД.07	География																		2	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2		58																																						
ООД.08	Обществознание	4	2	2	2	2	2	4	4	4	2	4	4	2	4	4	4	4		2	2	2	4	2	2	4	2	2	4	2	2	2	4	4	2	4	4	4	4	4	2	4	4	4	2	4	4	2	6		126																																					
ООД.09	Физика	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	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		76																																					
ООД.10	Химия	4	2	4	2	4	2	2	2	4	2	4	2	4	2	4	2		6	2	4	4	2	2	4	4	2	4	2	4	4	2	2	2	4	2	2	4	2	2	4	2	2	4	2	2	8		122																																							

















## **5.4. 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 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. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.5. Календарный план воспитательной работы

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 представляют 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;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- экологических основ природопользования;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- организации хранения и контроля запасов и сырья;
- организации обслуживания;

**Лаборатории:**

учебная кухня ресторана;  
кондитерский дизайн;  
приготовление и реализация блюд и кулинарных изделий.

**Мастерские:**

поварское дело; кондитерское дело; ресторанный сервис

**Спортивный комплекс****Залы:**

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- актовый зал.

6.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по специальности.

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, располагает 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	Доска учебная	Стандартная
2	Столы	Стандартные
3	Стулья	Стандартные
4	Шкаф для хранения пособий	Стандартный
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Раздаточный дидактический материал	Печатные
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютер учителя	По технической документации
2	Ноутбук мобильного класса	По технической документации
3	Средствами аудиовизуализации	По технической документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	МФУ	По технической документации
2	Стилусы	По технической документации
3	Мышь оптическая компьютерная	По технической документации
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Виртуальные практикумы	Электронные практикумы
2	Учебно-практические пособия	Электронные и печатные
<b>Дополнительное оборудование</b>		

1	Плакаты	Печатные плакаты
2	Мультимедийные пособия	Электронные пособия

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Доска учебная	Стандартная
2	Стол	Стандартные
3	Стуль	Стандартные
4	Шкафы для хранения муляжей (инвентаря)	Стандартный
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Раздаточный дидактический материал	Печатные
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютер (Ноутбук учителя)	По технической документации
2	Средствами аудиовизуализации	По технической документации
3	Интерактивный комплекс	По технической документации
4	Вычислительный блок интерактивного комплекса	По технической документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	МФУ	По технической документации
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Виртуальные практикумы	Электронные практикумы
2	Учебно-практическое оборудование	Электронные и печатные
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Натуральные образцы	Образцы
2	Муляжи	Муляжи
3	Плакаты	Печатные плакаты
4	Мультимедийные пособия	Электронные пособия

Кабинет «Организация хранения и контроля запасов и сырья»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Доска учебная	Стандартная
2	Стол	Стандартные
3	Стуль	Стандартные
4	Шкафы для хранения муляжей	Стандартный
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Раздаточный дидактический материал	Печатные
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютер учителя	По технической документации
2	Мультимедийный проектор и экран	По технической документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Документ - камера	По технической документации
2	Принтер	По технической документации
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		

1	Виртуальные практикумы	Электронные практикумы
2	Учебно-практическое оборудование	Электронные и печатные
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Плакаты	Печатные плакаты
2	Мультимедийные пособия	Электронные пособия

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Доска учебная	Стандартная
2	Стол	Стандартные
3	Стулья	Стандартные
4	Шкафы для хранения инвентаря	Стандартный
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Раздаточный дидактический материал	Печатные
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютер учителя	По технической документации
2	Средствами аудиовизуализации	По технической документации
3	Интерактивный комплекс	По технической документации
4	Вычислительный блок интерактивного комплекса	По технической документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Принтер	По технической документации
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Виртуальные практикумы	Электронные практикумы
2	Учебно-практическое оборудование	Электронные и печатные
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Натуральные образцы	Образцы
2	Муляжи	Муляжи продуктов
3	Плакаты	Печатные плакаты
4	Мультимедийные пособия	Электронные пособия

Кабинет «Иностранного языка»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Доска учебная	Стандартная
2	Стол	Стандартные
3	Стулья	Стандартные
4	Шкафы для хранения учебных пособий	Стандартный
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Раздаточный дидактический материал	Печатные
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Ноутбук учителя	По технической документации
2	Ноутбук мобильного класса	По технической документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Принтер	По технической документации

<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Виртуальные практикумы	Электронные практикумы
2	Учебно-практическое оборудование	Электронные и печатные
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Плакаты	Печатные плакаты
2	Мультимедийные пособия	Электронные пособия

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Доска учебная	Стандартная
2	Стол	Стандартные
3	Стулья	Стандартные
4	Шкаф для хранения муляжей	Стандартный
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Раздаточный дидактический материал	Печатный
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютер учителя	По технической документации
2	Ноутбук мобильного класса	По технической документации
3	Средствами аудиовизуализации	По технической документации
4	Мультимедийный проект	По технической документации
5	Экран	По технической документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Принтер	По технической документации
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Виртуальные практикумы	Электронные практикумы
2	Учебно-практическое оборудование	Электронные и печатные
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Натуральные образцы	Образцы
2	Муляжи	Муляжи
3	Плакаты	Печатные плакаты
4	Мультимедийные пособия	Электронные пособия

Кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Доска учебная	Стандартная
2	Стол	Стандартные
3	Стулья	Стандартные
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Раздаточный дидактический материал	Печатный
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютер учителя	По технической документации
2	Мультимедийный проект	По технической документации

3	Экран	По технической документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Принтер	По технической документации
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Виртуальные практикумы	Электронные практикумы
2	Учебно-практическое оборудование	Электронные и печатные
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Плакаты	Печатные плакаты
2	Мультимедийные пособия	Электронные пособия

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

«Библиотека»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Основное оборудование</b>		
1	Библиотечная кафедра	По технической документации
2	Стеллаж открытый	По технической документации
3	Стойка для книг стационарная	По технической документации
4	Рабочее пространство двухместное	По технической документации
5	Читальный стол прямоугольный	Стандартный
<b>II Технические средства (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютерный стол	По технической документации
2	Кресло компьютерное	По технической документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Автоматизированное рабочее место библиотекаря	По технической документации
2	МФУ (принтер, сканер, копир)	По технической документации
<b>III Дополнительное оборудование</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Информационный стенд	Настенный
<b>Дополнительное оборудование</b>		

«Актный зал»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Основное оборудование</b>		
1	Стулья	Стандартные
2	Трибуна	Стандартная
<b>II Технические средства (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Акустическая система	По технической документации
2	Усилители мощности	По технической документации
3	Эквалайзер	По технической документации
4	Мультимедийный проектор	По технической документации
5	Экран	По технической документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	МФУ (принтер, сканер, копир)	По технической документации
<b>III Дополнительное оборудование</b>		
<b>Основное оборудование</b>		

<b>Дополнительное оборудование</b>		

### 6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол преподавателя	Стандартный
2	Стул компьютерный	Стандартные
<b>Дополнительное оборудование</b>		
<b>II Технические средства (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютер	По технической документации
2	Средства аудиовизуализации	По технической документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
3	Принтер	По технической документации
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол производственные	По технической документации
2	Стеллажи	По технической документации
3	Ванна моечная односекционная с рабочей поверхностью	По технической документации
4	Пароконвектомат	По технической документации
5	Плита индукционная	По технической документации
6	Шкаф холодильный	По технической документации
7	Весы настольные электронные	По технической документации
8	Планетарный миксер	По технической документации
9	Блендер ручной погружной	По технической документации
10	Посуда	По технической документации
11	Набор разделочных досок	По технической документации
12	Посуда для подачи блюд	По технической документации
13	Производственные инструменты и инвентарь	По технической документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Стол-подставка под пароконвектомат	По технической документации
2	Шкаф шоковой заморозки	По технической документации
3	Посудомоечная машина купольная	По технической документации
4	Стол предмоечный	По технической документации
5	Стол для посудомоечной машины	По технической документации
6	Ванна моечная	По технической документации
7	Микроволновая печь	По технической документации
8	Фритюрница	По технической документации
9	Слайсер	По технической документации
10	Мясорубка	По технической документации
11	Блендер стационарный	По технической документации
12	Соковыжималка	По технической документации
13	Настольная вакуумно-упаковочная машина	По технической документации
14	Кофемолка	По технической документации
15	Весы для молекулярной кухни	По технической документации
16	Макароноварка	По технической документации

17	Рисоварка	По технической документации
18	Плита индукционная WOK	По технической документации
19	Ларь морозильный	По технической документации
20	Дегидратор	По технической документации
21	Шкаф универсальный	По технической документации
22	Гриль саламандра	По технической документации
23	Подставка для разделочных досок	По технической документации
24	Производственные инструменты и инвентарь	По технической документации
25	Термометр инфракрасный	По технической документации
26	Часы настенные электронные	По технической документации
27	Термометр (щуп)	По технической документации
28	Кулер (холодная/горячая вода)	По технической документации
29	Кремер - сифон	По технической документации
30	Термомиксер	По технической документации
31	Настольный куттер	По технической документации
32	Настольный бликсер	По технической документации
33	Жироуловитель	По технической документации
34	Водоумягчитель	По технической документации
<b>IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Виртуальные практикумы	Электронные практикумы
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Плакаты	Печатные плакаты

Лаборатория «Приготовление и реализация блюд и кулинарных изделий»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Обеденный стол	Стандартный
2	Стулья	Стандартные
3	Шкаф для столовой посуды	По технической документации
4	Мойка	По технической документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
<b>II Технические средства (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютер	По технической документации
2	Средства аудиовизуализации	По технической документации
3	Мультимедийные и интерактивные обучающие материалы	По технической документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Документ-камера	По технической документации
2	Принтер	По технической документации
3	Принтер	По технической документации
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Пароконвектомат	По технической документации
2	Весы электрические	По технической документации
3	Плита индукционная	По технической документации
4	Планетарный миксер	По технической документации



5	Шкаф холодильный	По технической документации
6	Блендер ручной	По технической документации
7	Стол производственный	По технической документации
8	Стеллаж	По технической документации
9	Мойка односекционная	По технической документации
10	Набор разделочных досок	По технической документации
11	Гастроёмкости с крышкой из нержавеющей стали с крышкой	По технической документации
12	Производственные инструменты и инвентарь	По технической документации
13	Посуда для подачи блюд	По технической документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Машина посудомоечная	По технической документации
2	Стол-подставка под пароконвектомат	По технической документации
3	Весы для молекулярной кухни	По технической документации
4	Горелка профессиональная	По технической документации
5	Кремер-сифон	По технической документации
6	Ручная машинка для приготовления пасты	По технической документации
7	Термометр инфракрасный	По технической документации
8	Темометр (щуп)	По технической документации
9	Гриль сковорода для индукционных плит	По технической документации
10	Производственные инструменты и инвентарь	По технической документации
11	Шкаф шоковой заморозки	По технической документации
12	Микроволновая печь	По технической документации
13	Фритюрница	По технической документации
14	Слайсер	По технической документации
15	Мясорубка	По технической документации
16	Блендер стационарный	По технической документации
17	Соковыжималка шнековая	По технической документации
18	Вакуумный упаковщик	По технической документации
19	Кофемолка	По технической документации
20	Дегидратор	По технической документации
21	Термомиксер	По технической документации
22	Погружной термостат	По технической документации
23	Коптильный пистолет	По технической документации
<b>IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Виртуальные практикумы	Электронные практикумы
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Натуральные образцы продуктов	Образцы продуктов
2	Плакаты	Печатные плакаты
3	Мультимедийные пособия	Электронные пособия

#### Лаборатория «Кондитерский дизайн»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол преподавателя угловой с тумбой	Стандартный
2	Стул компьютерный	Стандартный
<b>Дополнительное оборудование</b>		

<b>II Технические средства (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Ноутбук	По технической документации
2	Средства аудиовизуализации	По технической документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Принтер	По технической документации
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Конвекционная печь	По технической документации
2	Весы настольные электронные	По технической документации
3	Микроволновая печь	По технической документации
4	Плита индукционная	По технической документации
5	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	По технической документации
6	Шкаф холодильный	По технической документации
7	Миксер (погружной)	По технической документации
8	Аппарат для темперирования шоколада	По технической документации
9	Производственный стол с моечной ванной	По технической документации
10	Мраморные доски	По технической документации
11	Шкаф шоковой заморозки	По технической документации
12	Набор инструментов для кондитера	По технической документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Льдогенератор	По технической документации
2	Кофемолка	По технической документации
3	Пищевой 3D принтер	По технической документации
4	Газовая горелка (для карамелизации)	По технической документации
5	Кремер-сифон	По технической документации
6	Термометр инфракрасный	По технической документации
7	Лампа для карамели	По технической документации
8	Соковыжималка (для цитрусовых, универсальная)	По технической документации
9	Вакуумный упаковщик	По технической документации
10	Набор инструментов для кондитера	По технической документации
<b>IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Виртуальные практикумы	Электронные практикумы
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Натуральные образцы продуктов	Образцы продуктов
2	Муляжи	Муляжи

#### 6.1.2.4 Оснащение мастерских

Мастерская «Поварское дело».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Обеденный стол	Стандартный
2	Стулья	Стандартные
3	Шкаф для столовой посуды	По технической документации
4	Мойка	По технической документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
<b>II Технические средства (при необходимости)</b>		

<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютер	По технической документации
2	Средства аудиовизуализации	По технической документации
3	Мультимедийные и интерактивные обучающие материалы	По технической документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Документ-камера	По технической документации
2	Веб-камера	По технической документации
3	Принтер	По технической документации
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Пароконвектомат	По технической документации
2	Весы электрические	По технической документации
3	Плита индукционная	По технической документации
4	Планетарный миксер	По технической документации
5	Шкаф холодильный	По технической документации
6	Блендер ручной	По технической документации
6	Стол производственный	По технической документации
8	Стеллаж	По технической документации
9	Мойка односекционная	По технической документации
10	Набор разделочных досок	По технической документации
11	Гастроёмкости с крышкой из нержавеющей стали	По технической документации
12	Производственные инструменты и инвентарь	По технической документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Весы для молекулярной кухни	По технической документации
2	Горелка профессиональная	По технической документации
3	Кремер-сифон	По технической документации
4	Ручная машинка для приготовления пасты	По технической документации
5	Термометр инфракрасный	По технической документации
6	Термометр (щуп)	По технической документации
6	Гриль сковорода для индукционных плит	По технической документации
8	Производственные инструменты и инвентарь	По технической документации
9	Шкаф шоковой заморозки	По технической документации
10	Микроволновая печь	По технической документации
11	Фритюрница	По технической документации
12	Слайсер	По технической документации
13	Мясорубка	По технической документации
14	Блендер стационарный	По технической документации
15	Соковыжималка шнековая	По технической документации
16	Вакуумный упаковщик	По технической документации
17	Кофемолка	По технической документации
18	Дегидратор	По технической документации
19	Термомиксер	По технической документации
20	Погружной термостат	По технической документации
21	Коптильный пистолет	По технической документации
<b>IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Виртуальные практикумы	Электронные практикумы
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Натуральные образцы продуктов	Образцы продуктов

2	Муляжи	Муляжи
3	Плакаты	Печатные плакаты
4	Мультимедийные пособия	Электронные пособия

Мастерская «Кондитерское дело»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Шкаф для столовой посуды	По технической документации
2	Столы для презентации	По технической документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
<b>II Технические средства (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Ноутбук	По технической документации
2	Средства аудиовизуализации	По технической документации
3	Мультимедийные и интерактивные обучающие материалы	По технической документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Документ-камера	По технической документации
2	Веб-камера	По технической документации
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Печь конвекционная	По технической документации
2	Весы электрические	По технической документации
3	Плита индукционная	По технической документации
4	Планетарный миксер	По технической документации
5	Шкаф холодильный	По технической документации
6	Доска для темперирования	По технической документации
6	Стол производственный	По технической документации
8	Стеллажи	По технической документации
9	Тележка-шпилька	По технической документации
10	Стол моечный с ванной	По технической документации
11	Ванна для растапливания шоколада	По технической документации
12	Блендер погружной	По технической документации
13	Лампа для карамели	По технической документации
14	Производственные инструменты и инвентарь	По технической документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Микровесы	По технической документации
2	Куттер	По технической документации
3	Пирометр лазерный	По технической документации
4	Аэрограф кондитерский	По технической документации
5	Производственные инструменты и инвентарь	По технической документации
6	Шкаф шоковой заморозки	По технической документации
6	Микроволновая печь	По технической документации
8	Карамелизатор	По технической документации
9	Фен строительный	По технической документации
10	Краскорпус пневматический	По технической документации
11	Компрессор	По технической документации
12	Электрическая соковыжималка для цитрусовых	По технической документации

<b>IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Виртуальные практикумы	Электронные практикумы
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Натуральные образцы продуктов	Образцы продуктов
2	Муляжи	Муляжи
3	Плакаты	Печатные плакаты
4	Мультимедийные пособия	Электронные пособия

Мастерская «Ресторанный сервис»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол учительский	Стандартный
2	Стул компьютерный	Стандартный
<b>Дополнительное оборудование</b>		
<b>II Технические средства (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютер	По технической документации
2	Средства аудиовизуализации	По технической документации
3	Телевизор	По технической документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Принтер	По технической документации
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол (прямоугольный) банкетный складной	По технической документации
2	Стол квадратный	По технической документации
3	Банкетные стулья	По технической документации
4	Стеллаж	По технической документации
5	Столовая посуда	По технической документации
6	Столовые приборы	По технической документации
6	Столовый текстиль	По технической документации
8	Барный инвентарь	По технической документации
9	Барная посуда	По технической документации
10	Стол коктейльный	По технической документации
11	Барная стойка (стационарная)	По технической документации
12	Стол - стойка под кофе машину	По технической документации
13	Кофе машина	По технической документации
14	Кофемолка - электрическая	По технической документации
15	Шкаф холодильный	По технической документации
16	Посудомоечная машина	По технической документации
17	Льдогенератор	По технической документации
18	Мойка	По технической документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
<b>IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Виртуальные практикумы	Электронные практикумы
<b>Дополнительное оборудование</b>		

1	Плакаты	Печатные плакаты
2	Мультимедийные пособия	Электронные пособия

#### 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 технологического профиля 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 по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело» и «Ресторанный сервис» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях технологического профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

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

Наименование рабочего места, участка «Производственные помещения: холодный и горячий цеха ООО «Европа»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Столы производственные	Стандартный
2	Стеллажи	Стандартные
<b>Дополнительное оборудование</b>		
<b>II Технические средства (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
<b>Дополнительное оборудование</b>		
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Ванна моечная односекционная с рабочей поверхностью	По технической документации
2	Пароконвектомат	По технической документации
3	Плита индукционная	По технической документации
4	Шкаф холодильный	По технической документации
5	Весы настольные электронные	По технической документации
6	Планетарный миксер	По технической документации
7	Блендер ручной погружной	По технической документации
8	Посуда	По технической документации
9	Набор разделочных досок	По технической документации
10	Посуда для подачи блюд	По технической документации
11	Производственные инструменты и инвентарь	По технической документации

<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Шкаф шоковой заморозки	По технической документации
2	Посудомоечная машина купольная	По технической документации
3	Стол предмоечный	По технической документации
4	Стол для посудомоечной машины	По технической документации
5	Ванна моечная	По технической документации
6	Микроволновая печь	По технической документации
7	Фритюрница	По технической документации
8	Слайсер	По технической документации
9	Мясорубка	По технической документации
10	Блендер стационарный	По технической документации
11	Соковыжималка	По технической документации
12	Настольная вакуумно-упаковочная машина	По технической документации
13	Кофемолка	По технической документации
14	Весы для молекулярной кухни	По технической документации
15	Макаронварка	По технической документации
16	Рисоварка	По технической документации
17	Плита индукционная WOK	По технической документации
18	Ларь морозильный	По технической документации
19	Дегидратор	По технической документации
20	Шкаф универсальный	По технической документации
21	Гриль саламандра	По технической документации
22	Подставка для разделочных досок	По технической документации
23	Производственные инструменты и инвентарь	По технической документации
24	Термометр инфракрасный	По технической документации
25	Часы настенные электронные	По технической документации
26	Термометр (щуп)	По технической документации
27	Кулер (холодная/горячая вода)	По технической документации
28	Кремер - сифон	По технической документации
29	Термомиксер	По технической документации
30	Настольный куттер	По технической документации
31	Настольный бликсер	По технической документации
32	Жироуловитель	По технической документации
33	Водоумягчитель	По технической документации
34		
<b>IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
<b>Дополнительное оборудование</b>		

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 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 обеспечен доступ (удаленный доступ), при применении 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 обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

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

6.2.3. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения образовательной программы, 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	ПО «Шеф Эксперт»	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	15
2	ПО «iSpring Suite»	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены ОП.10 Контроль качества продуктов ОП.11 Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий	2



### **6.3. Требования к практической подготовке обучающихся**

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательной программы среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке, специалистов среднего звена 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 программа и ее отдельные части (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) реализуется совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой 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;

- включает 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 организована на всех курсах обучения, охватывая дисциплины, междисциплинарные модули, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

6.3.5. Практическая подготовка организована 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).

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) оцениваются в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена профильного уровня, 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 рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (приложение 4).

6.4.2. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы принимают 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 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

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

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают 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, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, составляет 25 процентов.

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

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

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Министерства просвещения Российской Федерации 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 образовательной организации 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 специалистов среднего звена, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

Требования к содержанию, объему и структуре дипломного проекта (работы) образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПОП-П.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разработана 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, организацию и проведение защиты дипломной работы.

**Приложение 1**

к ОПОП-П по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

*код и наименование специальности*

**Матрица компетенций выпускника**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

*Код и наименование специальности*

2023 г.

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		Виды деятельности в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело						
		ВД 1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ВД 2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ВД 3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ВД 4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ВД 5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ВД 6 Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	ВД 7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих: «Повар»
<b>33.011 Повар</b>								
<b>ОТФ А</b> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.03	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.			ПК 7.1. ПК 7.4. ПК 7.12. ПК 7.18.
	ТФ А/02.03	ПК 1.2.						ПК 7.2.
<b>ОТФ В</b> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.04	ПК 1.1.	ПК 2.1	ПК 3.1.	ПК 4.1.			ПК 7.1. ПК 7.4. ПК 7.12. ПК 7.18.
	ТФ В/02.04	ПК 1.3. ПК 1.4.	ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6.	ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6.	ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ПК 4.6.			ПК 7.3. ПК 7.5. ПК 7.6. ПК 7.7. ПК 7.8.

			ПК 2.7. ПК 2.8.	ПК 3.7.				ПК 7.9. ПК 7.10. ПК 7.11. ПК 7.13. ПК 7.14. ПК 7.15. ПК 7.16. ПК 7.17. ПК 7.19. ПК 7.20. ПК 7.21. ПК 7.22.
<b>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.		
<b>ОТФ В</b> Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ А/01.4					ПК 5.1.		
	ТФ А/02.4					ПК 5.4. ПК 5.5. ПК 5.6.		
<b>33.014 Пекарь</b>								
<b>ОТФ А</b> Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ А/01.3					ПК 5.1.		
	ТФ А/02.3					ПК 5.2.		
<b>ОТФ В</b> Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4					ПК 5.6.		
	ТФ В/02.4					ПК 5.1. ПК 5.3.		
	ТВ В/03.4					ПК 5.3.		

	ТФ В/04.4					ПК 5.3.		
	ТФ В/05.4					ПК 5.3.		
<b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>								
<b>ОТФ А</b> Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов	ТФ А/01.5						ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.	
	ТФ А/02.5						ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.6.*	

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

\* - дополнительная ПК для цифровой экономики (ПК 6.6 Проектирование и разработка средств для организации продвижения товаров и услуг с использованием цифровых технологий)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Обязательный профессиональный блок



## СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	177
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	183
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	198
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	200

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

##### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

##### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

##### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Владеть навыками	Н 1.1.01	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	Н 1.1.02	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;
	Н 1.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности;
	Н 1.1.04	упаковки и хранения полуфабрикатов
	Н 1.2.01	выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности;
	Н 1.2.02	осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности;
	Н 1.2.03	обеспечения ресурсосбережения
	Н 1.3.01	выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
	Н 1.3.02	выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
	Н 1.3.03	выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	Н 1.4.01	выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	Н 1.4.02	ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.
Уметь	У 1.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У 1.1.02	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом;
	У 1.1.03	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
	У 1.1.04	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
	У 1.1.05	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
	У 1.1.06	обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
	У 1.1.07	обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
	У 1.1.08	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
	У 1.1.09	обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
	У 1.2.01	выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям

	подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
У 1.2.02	распознавать недоброкачественные продукты;
У 1.2.03	контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;
У 1.2.04	определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;
У 1.2.05	контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;
У 1.2.06	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;
У 1.2.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;
У 1.2.08	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);
У 1.2.09	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
У 1.3.01	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;
У 1.3.02	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;
У 1.3.03	владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
У 1.3.04	выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
У 1.3.05	осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;
У 1.3.06	проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;
У 1.3.07	осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;
У 1.3.08	выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;
У 1.3.09	соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);
У 1.3.10	применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)
У 1.4.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	У 1.4.02	выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции;
	У 1.4.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;
	У 1.4.04	комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;
	У 1.4.05	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
	У 1.4.06	изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;
	У 1.4.07	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;
	У 1.4.08	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
	У 1.4.09	представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;
	У 1.4.10	проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации
Знать	З 1.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;
	З 1.1.02	системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;
	З 1.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);
	З 1.1.04	методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов;
	З 1.1.05	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов;
	З 1.1.06	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;
	З 1.1.07	последовательность выполнения технологических операций;
	З 1.1.08	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
	З 1.1.09	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	З 1.1.10	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
	З 1.1.11	правила утилизации отходов;
	З 1.1.12	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
	З 1.1.13	виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	З 1.2.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
З 1.2.02	методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов,	

	рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
3 1.2.03	способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
3 1.2.04	способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
3 1.2.05	санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;
3 1.2.06	формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
3 1.3.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
3 1.3.02	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
3 1.3.03	современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;
3 1.3.04	правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;
3 1.3.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
3 1.3.06	техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;
3 1.3.07	правила складирования упакованных полуфабрикатов;
3 1.3.08	требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
3 1.4.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
3 1.4.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
3 1.4.03	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);
3 1.4.04	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
3 1.4.05	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
3 1.4.06	правила организации проработки рецептур;
3 1.4.07	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;
3 1.4.08	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
3 1.4.09	правила расчета себестоимости полуфабрикатов

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов	<u>218</u>	
в том числе в форме практической подготовки		<u>212</u>
Из них на освоение МДК	<u>68</u>	
в том числе самостоятельная работа	- 0	
практики, в том числе учебная	<u>72</u>	
производственная	<u>72</u>	
Промежуточная аттестация	<u>6</u>	

## 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	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ПК 1.1., ПК 1.2 ОК 01- ОК 09	Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	32	32	20	12						
ПК 1.3., ПК 1.4 ОК 01- ОК 09	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	36	36	24	12						
	Учебная практика	72	72							72	
	Производственная практика	72	72								72
	Промежуточная аттестация (экзамен по модулю)	6						6			
	Всего:	218	212	44	24			6	72	72	



2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>32/32</b>		
МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		<b>30/30</b>		
<b>Тема 1.1</b> Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ПК 1.1., ПК 1.2 ОК 01.- ОК 09.	Н 1.1.01- Н 1.1.04 У 1.1.01- У 1.1.09 З 1.1.01- З 1.1.13 Н 1.2.01- Н 1.2.03 У 1.2.01- У 1.2.09 З 1.2.01- З 1.2.06 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 08.01- Уо 08.03 Зо 08.01- Зо 08.03 Уо 09.01- Уо 09.02 Зо 09.01- Зо 09.02
	1. Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.	2		
	2. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья. Приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья сложного ассортимента, применяемые в. ресторанном бизнесе	2		
3. Правила адаптации рецептов, разработки авторских рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента	2			

	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>		
	1. <b>Практическое занятие.</b> Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощей с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2	ПК 1.1.,ПК 1.2 ОК 01.- ОК 09.	Н 1.1.01- Н 1.1.04 У 1.1.01- У 1.1.09 З 1.1.01- З 1.1.13 Н 1.2.01- Н 1.2.03 У 1.2.01- У 1.2.09 З 1.2.01- З 1.2.06 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 08.01- Уо 08.03 Зо 08.01- Зо 08.03 Уо 09.01- Уо 09.02 Зо 09.01- Зо 09.02
	2. <b>Практическое занятие.</b> Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбного и нерыбного водного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2		
	3. <b>Практическое занятие.</b> Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2		
<b>Тема 1.2</b> Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ПК 1.1.,ПК 1.2 ОК 01.- ОК 09.	Н 1.1.01- Н 1.1.04 У 1.1.01- У 1.1.09 З 1.1.01- З 1.1.13 Н 1.2.01- Н 1.2.03 У 1.2.01- У 1.2.09 З 1.2.01- З 1.2.06 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
	1. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов	2		
	2. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов	2		

	технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).			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 08.01- Уо 08.03 Зо 08.01- Зо 08.03 Уо 09.01- Уо 09.02 Зо 09.01- Зо 09.02
	3. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения. Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	2		
<b>Тема 1.3</b> Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ПК 1.1.,ПК 1.2 ОК 01.- ОК 09.	Н 1.1.01- Н 1.1.04 У 1.1.01- У 1.1.09 З 1.1.01- З 1.1.13 Н 1.2.01- Н 1.2.03 У 1.2.01- У 1.2.09 З 1.2.01- З 1.2.06 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 08.01- Уо 08.03 Зо 08.01- Зо 08.03 Уо 09.01- Уо 09.02 Зо 09.01- Зо 09.02
	1. Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах	2		
	2. Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	2		
	3. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>		Н 1.1.01- Н 1.1.04

	1. <b>Практическое занятие.</b> Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2	ПК 1.1.,ПК 1.2 ОК 01.- ОК 09.	У 1.1.01- У 1.1.09 З 1.1.01- З 1.1.13 Н 1.2.01- Н 1.2.03 У 1.2.01- У 1.2.09 З 1.2.01- З 1.2.06 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 08.01- Уо 08.03 Зо 08.01- Зо 08.03 Уо 09.01- Уо 09.02 Зо 09.01- Зо 09.02
	2. <b>Практическое занятие.</b> Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2		
	3. <b>Практическое занятие.</b> Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2		
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>2</b>		
<b>Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>36/ 36</b>		
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		<b>34/ 34</b>		
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК 1.3.,ПК 1.4 ОК 01.- ОК 09.	Н 1.3.01- Н 1.3.03 У 1.3.01- У 1.3.10 З 1.3.01- З 1.3.08 Н 1.4.01- Н 1.4.02 У 1.4.01- У 1.4.10 З 1.4.01- З 1.4.09 Уо 01.01- Уо 01.09 Зо 01.01- Зо 01.06
Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	1.Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.	2		

	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.			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 08.01- Уо 08.03 Зо 08.01- Зо 08.03 Уо 09.01- Уо 09.02 Зо 09.01- Зо 09.02
<b>Тема 2.2</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>		Н 1.3.01- Н 1.3.03 У 1.3.01- У 1.3.10 З 1.3.01- З 1.3.08
Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	1. Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции. Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	2	ПК 1.3., ПК 1.4 ОК 01.- ОК 09.	Н 1.4.01- Н 1.4.02 У 1.4.01- У 1.4.10 З 1.4.01- З 1.4.09  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 08.01- Уо 08.03 Зо 08.01- Зо 08.03 Уо 09.01- Уо 09.02 Зо 09.01- Зо 09.02
<b>Тема 2.3</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК 1.3.,ПК 1.4 ОК 01.- ОК 09.	Н 1.3.01- Н 1.3.03 У 1.3.01- У 1.3.10 З 1.3.01- З 1.3.08 Н 1.4.01- Н 1.4.02 У 1.4.01- У 1.4.10 З 1.4.01- З 1.4.09 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 08.01- Уо 08.03 Зо 08.01- Зо 08.03 Уо 09.01- Уо 09.02 Зо 09.01- Зо 09.02
Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	1. Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженных моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	2		
	<b>Содержание</b>	<b>2</b>		Н 1.3.01- Н 1.3.03

<p><b>Тема 2.4</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>1. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.</p>	2	ПК 1.3.,ПК 1.4 ОК 01.- ОК 09.	У 1.3.01- У 1.3.10 З 1.3.01- З 1.3.08 Н 1.4.01- Н 1.4.02 У 1.4.01- У 1.4.10 З 1.4.01- З 1.4.09 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 08.01- Уо 08.03 Зо 08.01- Зо 08.03 Уо 09.01- Уо 09.02 Зо 09.01- Зо 09.02
	<p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p>	4	ПК 1.3.,ПК 1.4 ОК 01.- ОК 09.	Н 1.3.01- Н 1.3.03 У 1.3.01- У 1.3.10 З 1.3.01- З 1.3.08 Н 1.4.01- Н 1.4.02 У 1.4.01- У 1.4.10 З 1.4.01- З 1.4.09 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>1. <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	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 08.01- Уо 08.03 Зо 08.01- Зо 08.03 Уо 09.01- Уо 09.02 Зо 09.01- Зо 09.02
<b>Тема 2.5</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ПК 1.3.,ПК 1.4 ОК 01.- ОК 09.	Н 1.3.01- Н 1.3.03 У 1.3.01- У 1.3.10 З 1.3.01- З 1.3.08 Н 1.4.01- Н 1.4.02 У 1.4.01- У 1.4.10 З 1.4.01- З 1.4.09 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 08.01- Уо 08.03 Зо 08.01- Зо 08.03 Уо 09.01- Уо 09.02 Зо 09.01- Зо 09.02
Обработка, подготовка мяса диких животных	1. Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2		
	2. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросятых голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.	2		



	Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, порослячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.			
<b>Тема 2.6</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ПК 1.3., ПК 1.4 ОК 01.- ОК 09.	Н 1.3.01- Н 1.3.03 У 1.3.01- У 1.3.10 З 1.3.01- З 1.3.08 Н 1.4.01- Н 1.4.02 У 1.4.01- У 1.4.10 З 1.4.01- З 1.4.09 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 08.01- Уо 08.03 Зо 08.01- Зо 08.03 Уо 09.01- Уо 09.02 Зо 09.01- Зо 09.02
	1. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон). Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	2		
	2. Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.	2		

	Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>		
	1. <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.	4		
<b>Тема 2.7</b> Обработка и подготовка пернатой дичи	<b>Содержание</b> 1. Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи. Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	<b>2</b> 2	ПК 1.3.,ПК 1.4 ОК 01.- ОК 09.	Н 1.3.01- Н 1.3.03 У 1.3.01- У 1.3.10 З 1.3.01- З 1.3.08 Н 1.4.01- Н 1.4.02 У 1.4.01- У 1.4.10 З 1.4.01- З 1.4.09 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 08.01- Уо 08.03 Зо 08.01- Зо 08.03 Уо 09.01- Уо 09.02 Зо 09.01- Зо 09.02
<b>Тема 2.8</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ПК 1.3.,ПК 1.4	Н 1.3.01- Н 1.3.03

Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы. Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ОК 01.- ОК 09.	У 1.3.01- У 1.3.10 З 1.3.01- З 1.3.08 Н 1.4.01- Н 1.4.02 У 1.4.01- У 1.4.10 З 1.4.01- З 1.4.09 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 08.01- Уо 08.03 Зо 08.01- Зо 08.03 Уо 09.01- Уо 09.02 Зо 09.01- Зо 09.02
	2. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>		
	1. <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	4		
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>2</b>		
<b>Учебная практика по ПМ.01</b> <b>Виды работ:</b> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.		<b>72</b>		

<p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.</p> <p>9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.</p> <p>10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>15. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>			
--	--	--	--

<p>16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			
<p><b>Производственная практика</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>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</p> <p>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.</p> <p>5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</p>	72		

<p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).          Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос</p>			
<p><b>Экзамен по модулю</b></p>	<p><b>6</b></p>		
<p><b>Всего</b></p>	<p><b>218</b></p>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), раздаточного дидактического материала и др., в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

Мастерская по компетенции «Поварское дело» оснащенная в соответствии с п.6.1.2.4 образовательной программы по данной специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по профессии/специальности.

#### 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. Анфимова Н.А. Кулинария /Н.А.Анфимова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.1 - М.: Академия, 2020. – 112 с.
3. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.2 - М.: Академия, 2020. – 160 с
4. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.3- М.: Академия, 2020. – 128 с.
5. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.4 М.: Академия, 2020. – 128 с.
6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. –12-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.
7. Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие – М.: Форум-Инфра-М, 2021. – 125 с.
8. Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник – М.: Инфра–М, 2022. – 469 с.
9. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания: учебное пособие. - М.: Академия, 2017. – 64 с.
10. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания Учебник для СПО. ТОП-50. - М.: Академия, 2021. – 256 с.
11. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов / Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — 7-е изд., испр. — М.: Академия, 2016. — 336 с
12. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, М.: Академия, 2017г.

13. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Учебник. – М.: изд-во «Академия», 2017 г.
14. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для СПО. - М.: Академия, 2016. – 192 с.
15. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для СПО. ФГУ «ФИРО». - М.: Академия, 2018. – 128 с.
16. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное пособие для СПО. Практикум. ФГУ «ФИРО». - М.: Академия, 2018. – 128 с.
17. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник - М.: Академия, 2018. - 192 с.
18. Самородова И.П. организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/И.П.Самородова. – 4-е изд. стер. – М. Издательский центр «Академия», 2016 - 192 с.
19. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, разнообразного ассортимента: учебник. - М.: Академия, 2019. – 256 с.
20. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва : Академия, 2018. – 432 с.
21. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: Академия, 2017. – 512 с.
22. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие для СПО. ФГУ «ФИРО». - М.: Академия 2016. – 176 с.

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

1. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719>
2. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178>
3. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029>
4. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для СПО / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633>
5. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для СПО / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240>



### 3.2.3. Дополнительные источники

1.ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

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

3.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

5.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

6.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

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

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

9.Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

10.Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

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

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

13.Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

14.Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

15.Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

16.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, 2015. – 544 с.

17.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

### 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> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования;</p> <p>обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием;</p> <p>определение порядка маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение правил утилизации пищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>оформление профессиональной документации; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач,</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p><b>ПК 1.2</b> Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;</p> <p>выполнение процессов обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p>	<p>экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач,</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных</p>

	<p>оформление профессиональной документации; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соблюдение стандартов чистоты, правил утилизации непищевых отходов; выполнение требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p><b>ПК 1.3</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соответствие потерь действующим нормам; выбор посуды для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных сложного ассортимента;</p> <p>установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>тестирование, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач,</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

<p><b>ПК 1.4</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор продуктов, вкусовых, ароматических,</p>	<p>экспертное наблюдение выполнения</p>
	<p>красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь;</p> <p>ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач,</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<p>– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</p> <p>- адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p><b>ОП 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по</p>

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация ответственности за принятые решения</li> <li>- обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы</li> </ul>	учебной и производственной практикам экзамен квалификационный
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик;</li> <li>- обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)</li> </ul>	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устной и письменной речи,</li> <li>– ясность формулирования и изложения мыслей</li> </ul>	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик</li> </ul>	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик;</li> <li>- знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций</li> </ul>	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик</li> </ul>	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту</li> </ul>	

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Обязательный профессиональный блок

## СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	207
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	223
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	244
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	246

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

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

#### 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

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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



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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 2.1.01	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	Н 2.1.02	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
	Н 2.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	Н 2.2.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н 2.3.01	приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
	Н 2.4.01	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н 2.5.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н 2.6.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н 2.7.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н 2.8.01	выполнения разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	Н 2.8.02	оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	Н 2.8.03	ведения расчетов с потребителем

Уметь	У 2.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У 2.1.02	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
	У 2.1.03	контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;
	У 2.1.04	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;
	У 2.1.05	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
	У 2.1.06	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
	У 2.1.07	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
	У 2.1.08	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
	У 2.1.09	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;
	У 2.1.10	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
	У 2.2.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	У 2.2.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	У 2.2.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;
	У 2.2.04	осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
	У 2.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	У 2.2.06	использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;
	У 2.2.07	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
	У 2.2.08	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;

У 2.2.09	обеспечивать безопасность готовых супов;
У 2.2.10	определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;
У 2.2.11	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
У 2.2.12	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
У 2.2.13	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
У 2.2.14	контролировать температуру подачи супов;
У 2.2.15	организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 2.2.16	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов;
У 2.2.17	вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;
У 2.2.18	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
У 2.2.19	консультировать потребителей;
У 2.2.20	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
У 2.3.01	выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У 2.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
У 2.3.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;
У 2.3.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
У 2.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
У 2.3.06	использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;
У 2.3.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
У 2.3.08	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
У 2.3.09	организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
У 2.3.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
У 2.3.11	обеспечивать безопасность готовых соусов;
У 2.3.12	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;

У 2.3.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
У 2.3.14	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;
У 2.3.15	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
У 2.3.16	контролировать температуру подачи соусов;
У 2.3.17	организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 2.3.18	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов;
У 2.3.19	вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
У 2.3.20	консультировать потребителей;
У 2.3.21	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
У 2.4.01	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У 2.4.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
У 2.4.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
У 2.4.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
У 2.4.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
У 2.4.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
У 2.4.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
У 2.4.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
У 2.4.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
У 2.4.10	организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

У 2.4.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
У 2.4.12	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
У 2.4.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
У 2.4.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
У 2.4.15	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
У 2.4.16	контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
У 2.4.17	организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 2.4.18	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
У 2.4.19	вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;
У 2.4.20	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
У 2.4.21	консультировать потребителей;
У 2.4.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
У 2.5.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У 2.5.02	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
У 2.5.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
У 2.5.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
У 2.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
У 2.5.06	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
У 2.5.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
У 2.5.08	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости,

	региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
У 2.5.09	организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
У 2.5.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
У 2.5.11	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
У 2.5.12	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
У 2.5.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
У 2.5.14	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
У 2.5.15	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
У 2.5.16	контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
У 2.5.17	организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 2.5.18	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
У 2.5.19	вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;
У 2.5.20	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
У 2.5.21	консультировать потребителей;
У 2.5.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
У 2.6.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У 2.6.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
У 2.6.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
У 2.6.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
У 2.6.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
У 2.6.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
У 2.6.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

У 2.6.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
У 2.6.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
У 2.6.10	организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
У 2.6.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
У 2.6.12	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
У 2.6.13	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
У 2.6.14	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;
У 2.6.15	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
У 2.6.16	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
У 2.6.17	контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
У 2.6.18	организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 2.6.19	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
У 2.6.20	рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
У 2.6.21	вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;
У 2.6.22	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
У 2.6.23	консультировать потребителей;
У 2.6.24	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
У 2.7.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У 2.7.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
У 2.7.03	осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

У 2.7.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
У 2.7.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
У 2.7.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
У 2.7.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
У 2.7.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
У 2.7.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
У 2.7.10	организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
У 2.7.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
У 2.7.12	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
У 2.7.13	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
У 2.7.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
У 2.7.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;
У 2.7.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
У 2.7.17	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
У 2.7.18	контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
У 2.7.19	организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 2.7.20	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
У 2.7.21	вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;
У 2.7.22	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
У 2.7.23	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд



	У 2.8.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	У 2.8.02	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
	У 2.8.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
	У 2.8.04	выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;
	У 2.8.05	комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;
	У 2.8.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
	У 2.8.07	изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;
	У 2.8.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
	У 2.8.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
	У 2.8.10	представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;
	У 2.8.11	проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
Знать	3 2.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
	3 2.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
	3 2.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
	3 2.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;
	3 2.1.05	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
	3 2.1.06	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	3 2.1.07	последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
	3 2.1.08	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
	3 2.1.09	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	3 2.1.10	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;

3 2.1.11	правила утилизации отходов;
3 2.1.12	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
3 2.1.13	виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
3 2.2.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
3 2.2.02	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
3 2.2.03	актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента;
3 2.2.04	правила разработки или адаптации рецептов с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
3 2.2.05	правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;
3 2.2.06	правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента;
3 2.2.07	способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения
3 2.3.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
3 2.3.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
3 2.3.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3 2.3.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
3 2.3.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
3 2.3.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;
3 2.3.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;
3 2.3.08	варианты подбора пряностей и приправ;
3 2.3.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
3 2.3.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
3 2.3.11	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;
3 2.3.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
3 2.3.13	современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;

3 2.3.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;
3 2.3.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
3 2.3.16	техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;
3 2.3.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;
3 2.3.18	методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;
3 2.3.19	температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;
3 2.3.20	требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;
3 2.3.21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов;
3 2.3.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
3 2.3.23	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
3 2.4.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
3 2.4.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления;
3 2.4.03	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
3 2.4.04	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ;
3 2.4.05	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
3 2.4.06	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности;
3 2.4.07	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;
3 2.4.08	методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
3 2.4.09	требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
3 2.4.10	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
3 2.4.11	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
3 2.4.12	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
3 2.5.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
3 2.5.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
3 2.5.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3 2.5.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;

3 2.5.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
3 2.5.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
3 2.5.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
3 2.5.08	варианты подбора пряностей и приправ;
3 2.5.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
3 2.5.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
3 2.5.11	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;
3 2.5.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
3 2.5.13	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
3 2.5.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
3 2.5.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
3 2.5.16	техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;
3 2.5.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;
3 2.5.18	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
3 2.5.19	температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
3 2.5.20	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
3 2.5.21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
3 2.5.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
3 2.5.23	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
3 2.6.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
3 2.6.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
3 2.6.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3 2.6.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
3 2.6.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
3 2.6.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

3 2.6.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
3 2.6.08	варианты подбора пряностей и приправ;
3 2.6.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
3 2.6.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
3 2.6.11	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;
3 2.6.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
3 2.6.13	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
3 2.6.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
3 2.6.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
3 2.6.16	техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;
3 2.6.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
3 2.6.18	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
3 2.6.19	температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
3 2.6.20	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
3 2.6.21	требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
3 2.6.22	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
3 2.6.23	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
3 2.6.24	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
3 2.7.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
3 2.7.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
3 2.7.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3 2.7.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
3 2.7.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
3 2.7.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

3 2.7.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
3 2.7.08	варианты подбора пряностей и приправ;
3 2.7.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
3 2.7.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
3 2.7.11	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;
3 2.7.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
3 2.7.13	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
3 2.7.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
3 2.7.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
3 2.7.16	техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;
3 2.7.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;
3 2.7.18	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
3 2.7.19	температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
3 2.7.20	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
3 2.7.21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
3 2.7.22	правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя;
3 2.7.23	базовый словарный запас на иностранном языке
3 2.8.01	процессы разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
3 2.8.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
3 2.8.03	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);
3 2.8.04	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;

	3 2.8.05	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
	3 2.8.06	правила организации проработки рецептур;
	3 2.8.07	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
	3 2.8.08	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
	3 2.8.09	правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 258

в том числе в форме практической подготовки 252

Из них на освоение МДК 106

в том числе самостоятельная работа 2

практики, в том числе учебная 72

производственная 72

Промежуточная аттестация 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	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ПК 2.1 ОК 01 – ОК 04	Раздел 1 Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34	34	22	12						
ПК 2.1 - ПК 2.8 ОК 01 – ОК 04	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	74	74	32	38		2				
	Учебная практика	72	72							72	
	Производственная практика	72	72								72
	Промежуточная аттестация (экзамен по модулю)	6						6			
	Всего:	258	252	54	50		2	6		72	72



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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>34/34</b>		
<b>МДК 02.01 Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>32/32</b>		
<b>Тема 1.1. Классификация, ассортимент и характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	ПК 2.1 ОК 01-ОК 04	Н 2.1.01- Н 2.1.03 У 2.1.01- У 2.1.10 З 2.1.01- З 2.1.13 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.07 Уо 03.01-Уо 03.03 Уо 04.01-Уо 04.02 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02
	1. Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного ассортимента. Разработка и совершенствование ассортимента. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним. Соотношение массы гарнира, соуса с массой основного продукта.	2		
	2. Принципы комбинирования различных способов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента. Тепловая обработка. Принципы сочетания основных продуктов с другими ингредиентами и принципы взаимозаменяемости различных видов сырья и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных горячих блюд и кулинарных изделий. Способы термической обработки пищевых продуктов. Процессы, формирующие качество горячей кулинарной продукции.	2		
	3.Характеристика способов реализации готовой горячей кулинарной продукции, правил сервировки стола в зависимости от вида приема пищи, типа и класса предприятия и способа реализации. Общие принципы, правила оформления и способы подачи сложных горячих блюд, правила подбора соусов, гарниров, их сочетаемость.	2		
	4.Требования к безопасности, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации готовой сложной горячей кулинарной продукции, методы контроля безопасности продуктов. Способы порционирования (комплектования), упаковки на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции	2		

	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>		
	<b>Практическое занятие №1</b> «Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи»	2		
<b>Тема 1.2. Организация работ и техническое оснащение процесса приготовления, хранению, подготовке к реализации супов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ПК 2.1 ОК 01-ОК 04	Н 2.1.01- Н 2.1.03 У 2.1.01- У 2.1.10 З 2.1.01- З 2.1.13 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.07 Уо 03.01-Уо 03.03 Уо 04.01-Уо 04.02 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению супов сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения полуфабрикатов для супов сложного ассортимента.	2		
	2. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации супов, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.	2		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>		
	<b>Практическое занятие №2</b> «Решение ситуационных задач» Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в зоне кухни предприятий питания по приготовлению супов сложного ассортимента.	2		
<b>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ПК 2.1 ОК 01-ОК 04	Н 2.1.01- Н 2.1.03 У 2.1.01- У 2.1.10 З 2.1.01- З 2.1.13 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.07 Уо 03.01-Уо 03.03 Уо 04.01-Уо 04.02 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1		
	2. Методы сохранности полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки к отпуску на вынос.	1		
	3.Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации супов, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления горячих соусов сложного ассортимента.	2		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>		
	<b>Практическое занятие №3</b> «Решение ситуационных задач» Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, Сан-ПиН при организации работ в соусном отделении кухни ресторана.	4		

<b>Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ПК 2.1 ОК 01-ОК 04	Н 2.1.01- Н 2.1.03 У 2.1.01- У 2.1.10 З 2.1.01- З 2.1.13 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.07 Уо 03.01-Уо 03.03 Уо 04.01-Уо 04.02 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом требований техники безопасности: при варке на пару, протирании и взбивании горячей массы, жарке в воке, жарке во фритюре, жарке в жидком тесте, запекании в формах на водяной бане, томлении, копчении, паровой конвекции и др. Виды, назначение технологического оборудования: правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2		
	2. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос	2		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>		
	<b>Практическое занятие №4 «Решение ситуационных задач по подбору высокотехнологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента согласно зданию.</b>	4		
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>2</b>		
Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		74/74		
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		66/66		
<b>Тема 2.1. Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации прозрачных супов сложного ассортимента.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК 2.2. ОК 01-ОК 04	Н 2.2.01 У 2.2.01- У 2.2.20 З 2.2.01- З 2.2.07 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.07 Уо 03.01-Уо 03.03 Уо 04.01-Уо 04.02 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность прозрачных супов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении прозрачных супов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи прозрачных супов сложного ассортимента. Способы осветления бульонов, виды оттяжек, процессы, происходящие при настаивании оттяжки и осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1		
	2. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам: клецки из овощной массы, кнельной мясной, кнельной рыбной, кнельной массы из ракообразных, кнельной массы из дичи, кнельной массы из домашней птицы; профитроли, гренки запеченных; чипсов и др. Правила оформления и отпуска, правила сервировки стола	1		

	и подачи, температура подачи супов-пюре, с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка прозрачных супов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).			
	<b>В том числе лабораторно практических занятий</b>	<b>4</b>		
	<b>Лабораторная работа №1 «Приготовление прозрачных супов».</b> Расчет сырья для приготовления прозрачных супов с различными гарнирами. Разработка ТТК. Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами.	4		
<b>Тема 2.2. Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов-пюре, супов-кремов, авторских, брендовых, региональных супов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК 2.2. ОК 01-ОК 04	Н 2.1.01- Н 2.1.03 Н 2.3.01 Н 2.8.01- Н 2.8.03 У 2.1.01- У 2.1.10 У 2.2.01- У2.2.202.8.01- У 2.8.11 3 2.1.01- 3 2.1.13 3 2.8.01- 3 2.8.09 3 2.2.01- 3 2.2.07 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.07 Уо 03.01-Уо 03.03 Уо 04.01-Уо 04.02 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность супов-пюре, супов-крем сложного ассортимента. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств супов. Современные направления в приготовлении супов-пюре, супов-крем сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи супов-пюре, супов-кремов сложного ассортимента из разнообразного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	1		
	3. Правила оформления и отпуска, методы сервировки и подачи, температура подачи супов-пюре, с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов-пюре для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1		
	<b>В том числе лабораторно практических занятий.</b>	<b>4</b>		
	<b>Лабораторная работа №2 «Приготовление супов-кремов, региональных, авторских, брендовых супов сложного ассортимента»</b> Разработка нормативно – технологической документации и расчет сырья на супы сложного ассортимента. Решение задач на взаимозаменяемость сырья. Приготовление, оформление и отпуск супов-кремов, региональных, авторских, брендовых супов сложного ассортимента.	4		
	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ПК2.1	Н 2.1.01- Н 2.1.03

<b>Тема 2.3. Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих соусов сложного ассортимента</b>	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих соусов сложного ассортимента. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, правила соусной композиции горячих соусов. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Современные направления в приготовлении горячих соусов.	1	ПК 2.3. ПК2.8. ОК 01-ОК 04	Н 2.3.01Н 2.8.01- Н 2.8.03 У 2.1.01- У 2.1.10 У 2.3.01- У 2.3.21У 2.8.01- У 2.8.11 З 2.1.01- З 2.1.13 З 2.8.01- З 2.8.09 З 2.3.01- З 2.3.23 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.07 Уо 03.01-Уо 03.03 Уо 04.01-Уо 04.02 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02
	2. Характеристика современных кулинарных методов, используемых при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента. Современные методы приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента, правила подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1		
	3. Современные методы приготовления, кулинарное назначение сложных горячих соусов: соуса голландского (с добавлением белого соуса и без) и его производных (соуса с соком апельсина, соуса с вином, соуса с взбитыми сливками); соуса яичного сладкого; соус bearnaise и его производных (соуса с концентрированным мясным бульоном, соуса с томатным пюре); остро-сладкие густых соусов; соусов из ракообразных.	1		
	4. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Методы сервировки и подачи сложных горячих соусов: «особо», «под соусом». Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1		

	<b>В том числе лабораторно практических занятий</b>	<b>2</b>		
	<b>Практическое занятие № 5 «Решение производственных ситуаций»</b> Решение производственных ситуаций, возникающих в процессе приготовления и реализации горячих соусов. Адаптация рецептов горячих соусов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2		
<b>Тема 2.4 Процесс приготовления, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК2.1 ПК 2.4. ПК2.8. ОК 01-ОК 04	Н 2.1.01- Н 2.1.03 Н 2.4.01 Н 2.8.01- Н 2.8.03 У 2.1.01- У 2.1.10 У 2.4.01- У 2.4.22 У 2.8.01- У 2.8.11 З 2.1.01- З 2.1.13 З 2.8.01- З 2.8.09 З 2.4.01- З 2.4.12 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.07 Уо 03.01-Уо 03.03 Уо 04.01-Уо 04.02 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02
	1. Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих блюд сложного ассортимента в соответствии с типом овощей и грибов: припускание с постепенным добавлением жидкости, варки на пару, протирающие и взбивающие горячей массы, жарки в воке, жарки во фритюре изделий из овощной массы, жарки в жидком тесте, запекания, томления в горшочках, копчения, фарширования, затягивания сливками, паровой конвекции, техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1		
	2. Процесс приготовления сложных блюд из овощей и грибов: овощного ризотто, картофеля Бек, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, овощей в тесте, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных из овощей; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др. Правила оформления и отпуска с учетом различных форм обслуживания и	1		

	форм подачи. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи блюд из овощей и грибов 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 блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).			
	<b>В том числе лабораторно практических занятий</b>	<b>4</b>		
	<b>Лабораторная работа №3 «Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента»</b> Расчет сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента, оформление, отпуск. Требования к качеству блюд.	4		
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b> 1.Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, пророщенного зерна и семян. Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Правила выбора круп, проростков и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Методы приготовления блюд и гарниров из круп и пророщенного зерна. Правила оформления и подачи блюд и гарниров из круп и пророщенного зерна, правила сервировки стола и подачи, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, пророщенного зерна и семян. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов ХАССП).	<b>4</b>	ПК2.1 ПК 2.4. ПК2.8. ОК 01-ОК 04	Н 2.1.01- Н 2.1.03 Н 2.4.01 Н 2.8.01- Н 2.8.03 У 2.1.01- У 2.1.10 У 2.4.01- У 2.4.22 У 2.8.01- У 2.8.11 З 2.1.01- З 2.1.13 З 2.8.01- З 2.8.09 З 2.4.01- З 2.4.12 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.07 Уо 03.01-Уо 03.03 Уо 04.01-Уо 04.02 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02

	<p>2.Методы приготовления теста и макаронных изделий из него. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, правила охлаждения и замораживания, размораживания теста, требования к качеству свежеприготовленных и подсушенных макаронных изделий. Процессы, формирующие качество теста для макаронных изделий. Риски в области процессов приготовления, хранения макаронных изделий.</p>	1		
	<p>3.Классификация блюд сложного ассортимента из макаронных изделий. Правила выбора дополнительных ингредиентов, соусов, начинок и душистых масел, пряностей, приправ для создания гармоничных блюд. Методы приготовления блюд сложного ассортимента из различных видов макаронных изделий: азиатской, удон, яичной, рисовой, гречневой. Особенности приготовления лазаньи, фетучини, каннелоне, равиоли.</p>	1		
	<p>4.Правила оформления и отпуска блюд из макаронных изделий сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	1		
	<p><b>В том числе лабораторно практических занятий</b></p>	<b>4</b>		
	<p><b>Лабораторная работа №4</b> «Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента» Адаптация рецептур горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Приготовление, оформление и отпуск блюд и</p>	4		



	гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента			
Тема 2.6 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК2.1. ПК 2.4. ПК2.8. ОК 01-ОК 04	Н 2.1.01- Н 2.1.03 Н 2.4.01 Н 2.8.01- Н 2.8.03 У 2.1.01- У 2.1.10 У 2.4.01- У 2.4.22 У 2.8.01- У 2.8.11 3 2.1.01- 3 2.1.13 3 2.8.01- 3 2.8.09 3 2.4.01- 3 2.4.12 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.07 Уо 03.01-Уо 03.03 Уо 04.01-Уо 04.02 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02
	1.Ассортимент блюд из яиц, творога сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовления блюд из яиц, творога 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 блюд из яиц и творога для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1		
	2.Основные характеристики различных видов муки, используемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и изделий. Методы приготовления мучных изделий	1		

	из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов гречневых, пшеничных, овсяных, рисовых, сдобных, блинов на пшеничной каше, гурьевских блинов; пирога блинчатого, блинницы, курника из сдобного пресного теста и пресного слоеного теста, штруделей с фаршами. Физико-химические процессы, происходящие при производстве мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).			
	<b>В том числе лабораторно практических занятий</b>	<b>4</b>		
	<b>Лабораторная работа № 5</b> «Приготовление горячих блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента» Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.	4		
<b>Тема 2.7</b> Процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ПК2.1. ПК 2.6. ПК2.8. ОК 01-ОК 04	Н 2.1.01- Н 2.1.03 Н 2.6.01 Н 2.8.01- Н 2.8.03 У 2.1.01- У 2.1.10 У 2.6.01- У 2.6.24 У 2.8.01- У 2.8.11 З 2.1.01- З 2.1.13 З 2.6.01- З 2.6.24 З 2.8.01- З 2.8.09 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.07
	1. Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом.	1		
	2.Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов	1		

	<p>к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>			<p>Уо 03.01-Уо 03.03 Уо 04.01-Уо 04.02 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02</p>
	<p>3.Правила оформления и отпуска блюд из рыбы сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	1		
	<p>4.Методы приготовления сложных блюд из рыбы: осетрины отварной (целиком и крупным звеном); лосося припущенного; осетрины на вертеле; лосося, запеченного в фольге; карпа, запеченного в соли; форели, запеченной в тесте; филе камбалы, запеченного в промасленной бумаге; лосося жаренного на решетке гриля; поджарки из осетрины в воке; осетрины в горшочке; осетра холодного копчения; окуня горячего копчения; рулета из судака горячего копчения; тельного из судака запеченного в пергаменте; щуки, фаршированной кнельной массой и т.д.</p>	1		
	<p><b>В том числе лабораторно практических занятий</b></p>	4		
	<p><b>Лабораторная работа № 6 «Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента»</b> Разработка рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы слож-</p>	4		

	ного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, Сан-ПиН. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента			
<b>Тема 2.8</b> Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ПК2.1. ПК 2.6. ПК2.8. ОК 01-ОК 04	Н 2.1.01- Н 2.1.03 Н 2.6.01 Н 2.8.01- Н 2.8.03 У 2.1.01- У 2.1.10 У 2.6.01- У 2.6.24 У 2.8.01- У 2.8.11 З 2.1.01- З 2.1.13 З 2.6.01- З 2.6.24 З 2.8.01- З 2.8.09 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.07 Уо 03.01-Уо 03.03 Уо 04.01-Уо 04.02 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02
	1.Ассортимент, значение в питании горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных блюд. Актуальные сочетания основных продуктов, дополнительных ингредиентов, пряностей и приправ для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Подбор гарниров, соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству и безопасности, условия и сроки хранения полуфабрикатов нерыбного водного сырья.	1		
	2.Подбор современных комбинированных методов и высокотехнологического оборудования для приготовления блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Методы приготовления блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных и соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности.	2		
	3.Правила оформления и отпуска блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения	1		

	и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).			
	<b>В том числе лабораторно практических занятий</b>	<b>2</b>		
	<b>Практическая работа №6 «Разработка рецептур на блюда, кулинарные изделия, закуски из нерыбного водного сырья сложного ассортимента»</b> Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН. Адаптация рецептур горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2		
<b>Тема 2.9.</b> Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ПК 2.1. ПК 2.7. ПК 2.8. ОК 01-ОК 04	Н 2.1.01- Н 2.1.03 Н 2.7.01 Н 2.8.01- Н 2.8.03 У 2.1.01- У 2.1.10 У 2.7.01- У 2.7.23 У 2.8.01- У 2.8.11 З 2.1.01- З 2.1.13 З 2.7.01- З 2.7.23 З 2.8.01- З 2.8.09 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.07 Уо 03.01-Уо 03.03 Уо 04.01-Уо 04.02 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02
	1. Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов. Правила выбора, требования к качеству полуфабрикатов из мяса в соответствии с дальнейшей обработкой. Условия и сроки, современные способы хранения мясных полуфабрикатов. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов мяса, в соответствии с заказом.	1		
	2. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования и панирования мяса с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ.	1		
	3. Современные методы (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов) и классические	1		

	<p>методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, вяление, холодное и горячее копчение, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p>			
	<p>4.Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд из мяса, мясных продуктов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	1		
	<p><b>В том числе лабораторно практических занятий</b></p>	4		
	<p><b>Лабораторная работа № 7</b> «Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента» Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	4		

<b>Тема 2.10.</b> Процесс приготовления и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание</b> 1.Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила выбора, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с дальнейшей обработкой. Условия и сроки, современные способы хранения полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.	4	ПК 2.1. ПК 2.7. ПК 2.8. ОК 01-ОК 04	Н 2.1.01- Н 2.1.03 Н 2.7.01 Н 2.8.01- Н 2.8.03 У 2.1.01- У 2.1.10 У 2.7.01- У 2.7.23 У 2.8.01- У 2.8.11 З 2.1.01- З 2.1.13 З 2.7.01- З 2.7.23 З 2.8.01- З 2.8.09 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.07 Уо 03.01-Уо 03.03 Уо 04.01-Уо 04.02 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02
	2.Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	1		
	3.Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение	1		

	готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.			
	<b>В том числе лабораторно практических занятий</b>	2		
	<b>Практическое занятие № 7 «Адаптация рецептов горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента»</b> Адаптация рецептов горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2		
<b>Промежуточная аттестация</b>		6		
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2</b> <b>1.</b> Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). <b>2.</b> Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. <b>3.</b> Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. <b>4.</b> Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. <b>5.</b> Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. <b>6.</b> Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. <b>7.</b> Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. <b>8.</b> Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного блюда в соответствии с заданием. Составление акта проработки. <b>9.</b> Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		2		
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> <b>1.</b> 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.		72		



<p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>			
--	--	--	--

<p>16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе 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>19. 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>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>21. мытье 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</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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	72		

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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос			
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>6</b>		
<b>Всего</b>	<b>258</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологии кулинарного производства», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

Мастерская по компетенции «Поварское дело», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по специальности.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.1.2.5 ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### 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. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.4 М.: Академия, 2020. – 128 с.

2. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд: учебник. - М.: Академия, 2017. – 256 с.

3. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд: учебное пособие. Лабораторный практикум. - М.: Академия, 2019. - 176 с.

4. Васюкова А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для СПО. - М.: КноРус, 2019. – 198 с.

5. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник для СПО. - М.: КноРус, 2019. – 321 с.

6. Вытовтов А.А. Современные методы идентификации, определения подлинности и оценки качества продуктов питания: учебное пособие. – СПб.: Троицкий мост, 2019. – 230 с.

7. Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании: учебник. - М.: Академия, 2018. – 256 с.

8. Жадаев А.Ю. Новик И.Р. Методы анализа продуктов питания: учебное пособие для СПО. – СПб.: Лань, 2021. – 128 с.

9. Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учебник для СПО. ФГУ «ФИРО». - М.: Академия, 2020. – 128 с.

10. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебное пособие для СПО. ТОП- 50. – М.: Академия, 2019. – 160 с.

11. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для СПО. - М.: Академия, 2018. – 240 с.

12. Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е.И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для СПО. В 2-х ч. Ч. 1. - М.: Академия, 2018. – 256 с.

13. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания: учебное пособие. - М.: Академия, 2017. – 64 с.

14. Любецкая Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для СПО. – СПб.: Лань, 2021. – 308 с.

15. Маюрникова Л.А., Губаненко Г.А., Кокшаров А.А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие для ВУЗов. – СПб.: Лань, 2022. – 196 с
16. Могильный М.П., Шленская Т.В., Левина Е.А. Контроль качества продукции общественного питания: учебник для вузов. - М.: ДеЛи плюс, 2017. – 412 с.
17. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: КноРус, 2022. – 322 с.
18. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для СПО. ФГУ «ФИРО». - М.: Академия, 2018. – 128 с.
19. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное пособие для СПО. Практикум. ФГУ «ФИРО». - М.: Академия, 2018. – 128 с.
20. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: Академия, 2017. – 512 с.
21. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие для СПО. ФГУ «ФИРО». - М.: Академия 2016. – 176 с.

### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Виртуальный практикум. – Москва: Академия. URL: <https://elearning.academia-moscow.ru/personal/courses/> - Режим доступа: для авториз.пользователей.
2. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из домашней птицы. Виртуальный практикум. – Москва: Академия. URL: <https://elearning.academia-moscow.ru/personal/courses/> - Режим доступа: для авториз.пользователей.
3. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса. Виртуальный практикум. – Москва: Академия. URL: <https://elearning.academia-moscow.ru/personal/courses/> - Режим доступа: для авториз.пользователей.
4. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы. Виртуальный практикум. – Москва: Академия. URL: <https://elearning.academia-moscow.ru/personal/courses/> - Режим доступа: для авториз.пользователей.
5. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, макаронных изделий. Виртуальный практикум. – Москва: Академия. URL: <https://elearning.academia-moscow.ru/personal/courses/> - Режим доступа: для авториз.пользователей.
6. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов. Виртуальный практикум. – Москва: Академия. URL: <https://elearning.academia-moscow.ru/personal/courses/> - Режим доступа: для авториз.пользователей.

### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Российская Федерация. Закон. О защите прав потребителей: федер. закон от 07.02.1992 N 2300-1 (в ред. Федеральных законов от 23.11.2009 N 261-ФЗ) – Новороссийск: Сиб.унив. изд-во, 2009. - 47 с.
2. Российская Федерация. Закон. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон от 02.01.2000, 29-ФЗ: [Принят Гос. Думой 1 декабря 1999 г.: одобрен. Советом Федерации 23 декабря 1999 г. (с изменениями внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)] - Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.
3. Российская Федерация. Закон. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: федер. закон от 30.03.99, 52-ФЗ (с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 №88-ФЗ, от 27.10.2008 № 178-ФЗ) – М.: Омега-Л, 2010. - 47 с.

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

5. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

6. Правила оказания услуг общественного питания / Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389 - Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.

7. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения: Утвержден и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 01.01.2012 N 35. – М.: Издательство стандартов, 2012 – 12с.

8. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования – Введ.2011-01-01. – М.: Издательство стандартов, 2011. – 8с.

9. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ.2008-01-06. – М.: Издательство стандартов, 2008. – 12с.

10. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ.2009-01-01. – М.: Издательство стандартов, 2009. – 12с.

11. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ.2010-01-01. – М.: Издательство стандартов, 2010. – 10с.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<b>ПК 2.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; обеспечение наличия на рабочем месте технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании;	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья,

	<p>соблюдение требований к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p><b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении супов сложного ассортимента;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и установление способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении супов сложного ассортимента установленным на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения супов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческого</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	оформления, презентации и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
<b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при; выбор способов и техник при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие горячих соусов сложного ассортимента (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента; презентации горячих соусов сложного ассортимента	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов»; соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
<b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ,



<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выбор температурного режима при подготовке горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом действующих регламентов;</p> <p>презентации горячих блюд и гарниров из овощей,</p> <p>круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента</p>	<p>оценка решения ситуационных задач,</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p><b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение</p> <p>выполнения лабораторных работ,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач,</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья,</p>

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

	<p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>тия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p><b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей и видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	<p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>презентация горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p><b>ПК 2.8.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>выполнять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности;</p> <p>выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>ведение расчетов с потребителем в соответствии выполненным заказом</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам  Экзамен
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Обязательный профессиональный блок

## СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	256
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	270
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	284
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	287

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» 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

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

#### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:



Владеть навыками	Н 3.1.01	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	Н 3.1.02	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
	Н 3.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	Н 3.2.01	выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н 3.3.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н 3.4.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н 3.5.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н 3.6.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н 3.7.01	выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	Н 3.7.02	оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;
Н 3.7.03	ведения расчетов с потребителями	
Уметь	У 3.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У 3.1.02	контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;
	У 3.1.03	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;
	У 3.1.04	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
	У 3.1.05	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
	У 3.1.06	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте

	производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
У 3.1.07	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
У 3.1.08	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
У 3.1.09	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
У 3.1.10	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
У 3.2.01	выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У 3.2.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
У 3.2.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
У 3.2.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
У 3.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
У 3.2.06	использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
У 3.2.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
У 3.2.08	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
У 3.2.09	организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
У 3.2.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
У 3.2.11	обеспечивать безопасность готовых соусов;
У 3.2.12	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
У 3.2.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;

У 3.2.14	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок;
У 3.2.15	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
У 3.2.16	контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок;
У 3.2.17	организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 3.2.18	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;
У 3.2.19	вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;
У 3.2.20	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
У 3.2.21	консультировать потребителей;
У 3.2.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
У 3.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У 3.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
У 3.3.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
У 3.3.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;
У 3.3.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
У 3.3.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
У 3.3.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;
У 3.3.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
У 3.3.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
У 3.3.10	организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
У 3.3.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
У 3.3.12	обеспечивать безопасность готовых салатов;
У 3.3.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;
У 3.3.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;

У 3.3.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
У 3.3.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов;
У 3.3.17	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
У 3.3.18	контролировать температуру подачи салатов;
У 3.3.19	организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 3.3.20	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов;
У 3.3.21	вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи;
У 3.3.22	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
У 3.3.23	консультировать потребителей;
У 3.3.24	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
У 3.4.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У 3.4.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
У 3.4.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
У 3.4.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
У 3.4.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
У 3.4.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
У 3.4.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
У 3.4.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
У 3.4.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
У 3.4.10	организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
У 3.4.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
У 3.4.12	обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок;

У 3.4.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
У 3.4.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
У 3.4.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
У 3.4.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок;
У 3.4.17	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
У 3.4.18	контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок;
У 3.4.19	организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 3.4.20	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;
У 3.4.21	вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;
У 3.4.22	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
У 3.4.23	консультировать потребителей;
У 3.4.24	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
У 3.5.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У 3.5.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
У 3.5.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
У 3.5.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
У 3.5.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
У 3.5.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;
У 3.5.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
У 3.5.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
У 3.5.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

У 3.5.10	организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
У 3.5.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
У 3.5.12	обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
У 3.5.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
У 3.5.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
У 3.5.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;
У 3.5.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
У 3.5.17	организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 3.5.18	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
У 3.5.19	вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;
У 3.5.20	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
У 3.5.21	консультировать потребителей;
У 3.5.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
У 3.6.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У 3.6.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
У 3.6.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
У 3.6.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
У 3.6.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
У 3.6.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

У 3.6.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента;
У 3.6.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
У 3.6.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
У 3.6.10	организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
У 3.6.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;
У 3.6.12	обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
У 3.6.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
У 3.6.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
У 3.6.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;
У 3.6.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
У 3.6.17	контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
У 3.6.18	организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 3.6.19	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
У 3.6.20	вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;
У 3.6.21	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
У 3.6.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
У 3.7.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У 3.7.02	определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
У 3.7.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;

	У 3.7.04	выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;
	У 3.7.05	комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;
	У 3.7.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры;
	У 3.7.07	изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	У 3.7.08	рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
	У 3.7.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству;
Знать	З 3.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
	З 3.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
	З 3.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
	З 3.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;
	З 3.1.05	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
	З 3.1.06	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	З 3.1.07	последовательность выполнения технологических операций;
	З 3.1.08	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
	З 3.1.09	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	З 3.1.10	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
	З 3.1.11	правила утилизации непищевых отходов;
	З 3.1.12	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
	З 3.1.13	виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	З 3.2.01	процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	З 3.2.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	З 3.2.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
З 3.2.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;	



3 3.2.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
3 3.2.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;
3 3.2.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;
3 3.2.08	варианты подбора пряностей и приправ;
3 3.2.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;
3 3.2.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
3 3.2.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
3 3.2.12	современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
3 3.2.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
3 3.2.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
3 3.2.15	техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;
3 3.2.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
3 3.2.17	методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
3 3.2.18	температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
3 3.2.19	требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
3 3.2.20	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;
3 3.2.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
3 3.2.22	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
3 3.3.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
3 3.3.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
3 3.3.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3 3.3.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
3 3.3.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
3 3.3.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;
3 3.3.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;
3 3.3.08	варианты подбора пряностей и приправ;
3 3.3.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
3 3.3.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
3 3.3.11	правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;

3 3.3.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
3 3.3.13	современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;
3 3.3.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;
3 3.3.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
3 3.3.16	техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;
3 3.3.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
3 3.3.18	методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;
3 3.3.19	температура подачи салатов сложного ассортимента;
3 3.3.20	требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;
3 3.3.21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов;
3 3.3.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
3 3.3.23	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
3 3.4.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
3 3.4.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
3 3.4.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3 3.4.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
3 3.4.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
3 3.4.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;
3 3.4.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;
3 3.4.08	варианты подбора пряностей и приправ;
3 3.4.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
3 3.4.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
3 3.4.11	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;
3 3.4.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
3 3.4.13	современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
3 3.4.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
3 3.4.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

3 3.4.16	техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;
3 3.4.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
3 3.4.18	методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
3 3.4.19	температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
3 3.4.20	правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;
3 3.4.21	требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
3 3.4.22	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;
3 3.4.23	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
3 3.5.01	процессы приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
3 3.5.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
3 3.5.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3 3.5.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
3 3.5.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
3 3.5.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
3 3.5.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
3 3.5.08	варианты подбора пряностей и приправ;
3 3.5.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
3 3.5.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
3 3.5.10	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;
3 3.5.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
3 3.5.12	современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
3 3.5.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
3 3.5.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

3 3.5.15	техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;
3 3.5.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
3 3.5.17	методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
3 3.5.18	температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
3 3.5.19	требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
3 3.5.20	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
3 3.5.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
3 3.6.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
3 3.6.02	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3 3.6.03	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
3 3.6.04	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
3 3.6.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
3 3.6.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
3 3.6.07	варианты подбора пряностей и приправ;
3 3.6.08	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
3 3.6.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
3 3.6.10	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;
3 3.6.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
3 3.6.12	современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
3 3.6.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
3 3.6.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
3 3.6.15	техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;

3 3.6.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
3 3.6.17	методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
3 3.6.18	температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
3 3.6.19	правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
3 3.6.20	требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
3 3.6.21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
3 3.6.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
3 3.6.23	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
3 3.7.01	знать процессы разработки, адаптации рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
3 3.7.02	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);
3 3.7.03	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
3 3.7.04	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
3 3.7.05	правила организации проработки рецептов;
3 3.7.06	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
3 3.7.07	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
3 3.7.08	правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 228

в том числе в форме практической подготовки 222

Из них на освоение МДК 78

в том числе самостоятельная работа-

практики, в том числе учебная 72

производственная 72

Промежуточная аттестация 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	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	10	11					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 3.1 ОК 01 – ОК 04	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34	34	22	12					
ПК 3.1 - ПК 3.7 ОК 01 – ОК 04	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	44	44	20	24					
	Учебная практика	72	72						72	
	Производственная практика	72	72							72
	Промежуточная аттестация (экзамен по модулю)	6						6		
	Всего:	228	222	42	36			6	72	72

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		34/34		
<b>МДК 03.01</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		32/32		
<b>Тема 1.1.</b> Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК 3.1 ОК 01-ОК 04	Н 3.1.01- Н 3.1.03 У 3.1.01- У 3.1.10 З 3.1.01- З 3.1.13 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.07 Уо 03.01-Уо 03.03 Уо 04.01-Уо 04.02 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02
	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления. Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>		
	<b>Практическое занятие 1.</b> Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания	4		
<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	ПК 3.1 ОК 01-ОК 04	Н 3.1.01- Н 3.1.03 У 3.1.01- У 3.1.10 З 3.1.01- З 3.1.13 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.07 Уо 03.01-Уо 03.03 Уо 04.01-Уо 04.02 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02
	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2		
	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и точности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)	4		
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2		
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	ПК 3.1	Н 3.1.01- Н 3.1.03

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	ОК 01-ОК 04	У 3.1.01- У 3.1.10 З 3.1.01- З 3.1.13 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.07 Уо 03.01-Уо 03.03 Уо 04.01-Уо 04.02 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2		
	Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами.	2		
	Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос	2		
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>		
	<b>Практическое занятие 2.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	4		
<b>Практическое занятие 3.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	4			
<b>Промежуточная аттестация</b>	2			
<b>Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>	44/44			
<b>МДК 03.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	38/38			



	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК 3.1 ПК3.2 ОК 01-ОК 04	Н 3.1.01- Н 3.1.03 Н 3.2.01 У 3.1.01- У 3.1.10 У 3.2.01- У 3.2.22 З 3.1.01- З 3.1.13 З 3.2.01- З 3.2.22 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.07 Уо 03.01-Уо 03.03 Уо 04.01-Уо 04.02 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02
--	-------------------	----------	--------------------------------	--

	<p>1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>2.Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	2		
--	--	---	--	--

<p><b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание</b></p>	<p>2</p>	<p>ПК 3.1 ПК3.3 ОК 01-ОК 04</p>	<p>Н 3.1.01- Н 3.1.03 Н 3.3.01У 3.1.01- У 3.1.10 У 3.3.01- У 3.3.24 З 3.1.01- З 3.1.13 З 3.3.01- З 3.3.23 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.07 Уо 03.01-Уо 03.03 Уо 04.01-Уо 04.02 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02</p>
--	--------------------------	----------	---	---

	<p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).</p>	2		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>		
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	4		
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр в том числе авторских, брендовых, региональных.	4		

<p><b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание</b></p>	<p>2</p>	<p>ПК 3.4 ПК3.1 ОК 01-ОК 04</p>	<p>Н 3.1.01- Н 3.1.03 Н 3.4.01 У 3.4.01- У 3.4.24 З 3.4.01- З 3.4.23 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.07 Уо 03.01-Уо 03.03 Уо 04.01-Уо 04.02 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02</p>
---	--------------------------	----------	---	--

	<p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	2		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>		
	<b>Лабораторная работа 3.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	4		
	<b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	4		
<b>Тема 2.4.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ПК 3.5	Н 3.1.01- Н 3.1.03

Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	ПК3.1 ОК 01-ОК 04 КК01.-КК06.	Н 3.5.01 У 3.5.01- У 3.5.22 З 3.5.01- З 3.5.21 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.07 Уо 03.01-Уо 03.03 Уо 04.01-Уо 04.02 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02
	2.Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	2		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>		
	<b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	4		
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	<b>Содержание</b> 1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных	<b>4</b> 2	ПК 3.6 ПК3.1 ОК 01-ОК 04 КК01.-КК06.	Н 3.1.01- Н 3.1.03 Н 3.6.01 Н 3.7.01- Н 3.7.03 У 3.6.01- У 3.6.22 У 3.7.01- У 3.7.10 З 3.6.01- З 3.6.23 З 3.7.01- З 3.7.08

	<p>блюдов из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетки из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетки из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.</p>			<p>Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.07 Уо 03.01-Уо 03.03 Уо 04.01-Уо 04.02 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02</p>
	<p>2.Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	2		
	<p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p>	4		
	<p><b>Лабораторная работа 6.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, блюд домашней птицы, дичи, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>	4		
<p><b>Промежуточная аттестация</b></p>		6		
<p><b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p>		72		



<p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых холодных 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. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>			
---	--	--	--

<p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных 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>19. 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>20. 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><b>Производственная практика</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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных 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. 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</p>	72		

раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос			
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>6</b>		
<b>Всего</b>	<b>228</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологии кулинарного производства», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

Лаборатория «Приготовление и реализация блюд и кулинарных изделий», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности.

Мастерская по компетенции «Поварское дело», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по специальности.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.1.2.5 ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

#### 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. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.1 - М.: Академия, 2020. – 112 с.

2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.2 - М.: Академия, 2020. – 160 с.

3. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.3- М.: Академия, 2020. – 128 с.

4. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.4 М.: Академия, 2020. – 128 с.

5. Васюкова А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для СПО. - М.: КноРус, 2019. – 198 с.

6. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник для СПО. - М.: КноРус, 2020. – 206 с.

7. Вытовтов А.А. Современные методы идентификации, определения подлинности и оценки качества продуктов питания: учебное пособие. – СПб.: Троицкий мост, 2019. – 230 с.

8. Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании: учебник. - М.: Академия, 2018. – 256 с.

9. Жадаев А.Ю. Новик И.Р. Методы анализа продуктов питания: учебное пособие для СПО. – СПб.: Лань, 2021. – 128 с.

10. Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учебник для СПО. ФГУ «ФИРО». - М.: Академия, 2020. – 128 с.

11. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учебник. - М.: Академия, 2018. – 256 с.
12. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания: учебное пособие. - М.: Академия, 2017. – 64 с.
13. Любецкая Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для СПО. – СПб.: Лань, 2021. – 308 с.
14. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для СПО. В 2-х ч. Ч. 2. - М.: Академия, 2017. – 240 с.
15. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для СПО. ФГУ «ФИРО». - М.: Академия, 2017. – 320 с.
16. Маюрникова Л.А., Губаненко Г.А., Кокшаров А.А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие для ВУЗов. – СПб.: Лань, 2022. – 196 с.
17. Могильный М.П., Шленская Т.В., Левина Е.А. Контроль качества продукции общественного питания: учебник для вузов. - М.: ДеЛи плюс, 2017. – 412 с.
18. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для СПО. - М.: Академия, 2021. – 240 с.
19. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. - М.: Академия, 2017. – 512 с.
20. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие для СПО. ФГУ «ФИРО». - М.: Академия 2016. – 176 с.
21. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие для СПО. ФГУ «ФИРО». - М.: Академия, 2014. – 192 с.

### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов и холодных закусок. Виртуальный практикум. – Москва: Академия. URL: <https://elearning.academia-moscow.ru/personal/courses/> - Режим доступа: для авториз.пользователей.
2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее

профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

6. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106860>

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

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

9. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для СПО / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

### 3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

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

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

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

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

9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лулея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
15. 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, 2013.- 808с.
16. 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, 2015. – 544 с.
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкур-

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



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

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

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

	<p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>обеспечение посуды для отпуски, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, , дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>разработка, адаптация рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>подготовка рабочих мест;</p> <p>соблюдение продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выполнение презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач,</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и</p>

	<p>ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	<p>обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</p> <p>- адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОП 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>- демонстрация ответственности за принятые решения</p> <p>- обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;</p>	Экзамен
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик;</p> <p>- обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)</p>	Экзамен

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Обязательный профессиональный блок

## СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	299
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	311
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	320
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	322

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### Код и Наименование профессионального модуля

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» 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 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

##### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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



1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 4.1.01	выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
	Н 4.1.02	обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
	Н 4.1.03	осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
	Н 4.2.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	Н 4.3.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	Н 4.4.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	Н 4.5.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	Н 4.6.01	выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	Н 4.6.02	ведение расчетов, оформления и презентации результатов проработки.
Уметь	У 4.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У 4.1.02	обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;
	У 4.1.03	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;
	У 4.1.04	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
	У 4.1.05	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
	У 4.1.06	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
	У 4.1.07	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
	У 4.1.08	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соот-

	ветствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
У 4.1.09	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
У 4.1.10	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
У 4.2.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У 4.2.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
У 4.2.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
У 4.2.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;
У 4.2.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
У 4.2.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
У 4.2.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;
У 4.2.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
У 4.2.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
У 4.2.10	организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
У 4.2.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
У 4.2.12	обеспечивать безопасность готовой продукции;
У 4.2.13	определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;
У 4.2.14	оценивать качество органолептическим способом;
У 4.2.15	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;
У 4.2.16	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента;
У 4.2.17	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов;

У 4.2.18	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
У 4.2.19	контролировать температуру подачи холодных десертов;
У 4.2.20	организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 4.2.21	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
У 4.2.22	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
У 4.2.23	рассчитывать стоимость холодных десертов;
У 4.2.24	вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;
У 4.2.25	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
У 4.2.26	консультировать потребителей;
У 4.2.27	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
У 4.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У 4.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
У 4.3.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
У 4.3.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;
У 4.3.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
У 4.3.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
У 4.3.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
У 4.3.08	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
У 4.3.09	организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
У 4.3.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
У 4.3.11	обеспечивать безопасность готовой продукции;
У 4.3.12	определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;
У 4.3.13	оценивать качество органолептическим способом;

У 4.3.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;
У 4.3.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов;
У 4.3.16	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
У 4.3.17	контролировать температуру подачи горячих десертов;
У 4.3.18	организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 4.3.19	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
У 4.3.20	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
У 4.3.21	рассчитывать стоимость горячих десертов;
У 4.3.22	вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
У 4.3.23	консультировать потребителей;
У 4.3.24	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.
У 4.4.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У 4.4.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
У 4.4.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
У 4.4.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;
У 4.4.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
У 4.4.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
У 4.4.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
У 4.4.08	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
У 4.4.09	организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

У 4.4.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
У 4.4.11	обеспечивать безопасность готовой продукции;
У 4.4.12	определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;
У 4.4.13	оценивать качество органолептическим способом;
У 4.4.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;
У 4.4.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков;
У 4.4.16	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
У 4.4.17	контролировать температуру подачи холодных напитков;
У 4.4.18	организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 4.4.19	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
У 4.4.20	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
У 4.4.21	рассчитывать стоимость холодных напитков;
У 4.4.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
У 4.5.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У 4.5.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
У 4.5.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
У 4.5.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;
У 4.5.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
У 4.5.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
У 4.5.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;
У 4.5.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
У 4.5.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

У 4.5.10	организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
У 4.5.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
У 4.5.12	обеспечивать безопасность готовой продукции;
У 4.5.13	определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;
У 4.5.14	оценивать качество органолептическим способом;
У 4.5.15	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;
У 4.5.16	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков;
У 4.5.17	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
У 4.5.18	контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 4.5.19	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
У 4.5.20	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
У 4.5.21	рассчитывать стоимость горячих напитков;
У 4.5.22	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
У 4.5.23	вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
У 4.5.24	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
У 4.6.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У 4.6.02	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
У 4.6.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
У 4.6.04	выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;
У 4.6.05	комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;
У 4.6.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
У 4.6.07	изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;

	У 4.6.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
	У 4.6.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
	У 4.6.10	представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
Знать	З 4.1.01	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
	З 4.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
	З 4.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
	З 4.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;
	З 4.1.05	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
	З 4.1.06	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	З 4.1.07	последовательность выполнения технологических операций;
	З 4.1.08	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
	З 4.1.09	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	З 4.1.10	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
	З 4.1.11	правила утилизации непищевых отходов;
	З 4.1.12	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
	З 4.1.13	виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	З 4.2.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	З 4.2.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	З 4.2.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
	З 4.2.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	З 4.2.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента;
	З 4.2.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;
	З 4.2.07	варианты подбора пряностей и приправ;
З 4.2.08	ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	

3 4.2.09	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;
3 4.2.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
3 4.2.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
3 4.2.12	современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;
3 4.2.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;
3 4.2.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;
3 4.2.15	техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;
3 4.2.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
3 4.2.17	методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;
3 4.2.18	температура подачи холодных десертов сложного ассортимента;
3 4.2.19	требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;
3 4.2.20	правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;
3 4.2.21	правила общения с потребителями;
3 4.2.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
3 4.2.23	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
3 4.3.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
3 4.3.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
3 4.3.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3 4.3.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
3 4.3.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;
3 4.3.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;
3 4.3.07	варианты подбора пряностей и приправ;
3 4.3.08	ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;
3 4.3.09	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;
3 4.3.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;



3 4.3.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
3 4.3.12	современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;
3 4.3.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;
3 4.3.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
3 4.3.15	техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;
3 4.3.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
3 4.3.17	методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
3 4.3.18	температура подачи горячих десертов сложного ассортимента;
3 4.3.19	требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;
3 4.3.20	правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;
3 4.3.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
3 4.3.22	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
3 4.4.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
3 4.4.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
3 4.4.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3 4.4.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
3 4.4.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;
3 4.4.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков;
3 4.4.07	варианты подбора пряностей и приправ;
3 4.4.08	ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;
3 4.4.09	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;
3 4.4.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
3 4.4.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
3 4.4.12	современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;
3 4.4.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;

3 4.4.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
3 4.4.15	техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;
3 4.4.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
3 4.4.17	методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;
3 4.4.18	температура подачи холодных напитков сложного ассортимента;
3 4.4.19	требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;
3 4.4.20	правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;
3 4.4.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
3 4.4.22	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
3 4.5.01	процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
3 4.5.02	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3 4.5.03	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
3 4.5.04	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;
3 4.5.05	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;
3 4.5.06	варианты подбора пряностей и приправ;
3 4.5.07	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
3 4.5.08	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;
3 4.5.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
3 4.5.10	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
3 4.5.11	современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;
3 4.5.12	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;
3 4.5.13	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
3 4.5.14	техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;
3 4.5.15	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
3 4.5.16	методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;

3 4.5.17	температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;
3 4.5.18	правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;
3 4.5.19	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
3 4.5.20	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
3 4.6.01	процессы разработки, адаптации и презентации рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
3 4.6.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;
3 4.6.03	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);
3 4.6.04	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
3 4.6.05	правила организации проработки рецептов;
3 4.6.06	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;
3 4.6.07	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
3 4.6.08	правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 192

в том числе в форме практической подготовки 186

Из них на освоение МДК 78

в том числе самостоятельная работа -

практики, в том числе

производственная 108

Промежуточная аттестация 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
1	2	3	4	5	6	7	8	9		
ПК 4.1-4.6 ОК 01, ОК 02, ОК 10	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	32	32	20	12	-	-	2	-	-
ПК 4.2-4.6 ОК 01, ОК 02, ОК 04	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	46	46	22	24	-	-	4	-	-
	Производственная практика	108	108						-	108
	Промежуточная аттестация (экзамен по модулю)	6						6		
	Всего:	192	186	42	36	-	-	6	-	108

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 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		32 / 32		
МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		30 / 30		
<b>Тема 1.1.</b> Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	4	ПК 4.1 ОК 01, ОК 02	3 4.1.02 3 4.1.08 У 4.1.04 Н 4.1.01 Уо 01.01 Уо 01.04 Уо 02.05 Уо 02.07 Зо 02.02 Зо 01.02
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента			
	2. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	4	ПК 4.6 ОК 01, ОК 02	3 4.6.01 У 4.6.01 У 4.6.06 Н 4.6.01 Зо 01.03 Зо 02.03 Уо 02.06 Уо 01.03 Уо 01.05
<b>Тема 1.2</b>	Содержание	6		3 4.2.01

Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.		ПК 4.2, 4.3, 4.4, 4.5 ОК 01, ОК 02	З 4.3.01
	2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.			З 4.4.01
	3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.			З 4.5.01 У 4.3.01 У 4.5.01 У 4.2.03 У 4.4.01 Н 4.2.01 Н 4.3.01 Н 4.4.01 Н 4.5.01 Зо 01.02 Зо 02.02 Уо 01.01 Уо 02.04
<b>Тема 1.3</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	8	ПК 4.1 ОК 01, ОК 02,	З 4.1.06
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.			У 4.1.01
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.			Н 4.1.01
	3. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.			Уо 01.07
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации			Уо 02.06
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	ПК 4.1	З 4.1.06
1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 10	У 4.1.01 Н 4.1.01	

	2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	4		Уо 01.07 Уо 02.06 Уо 10.01 Зо 01.04
	3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2		Зо 02.03 Зо 10.03
<b>Промежуточная аттестация</b>		2		
<b>Раздел 2.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		46/46		
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		42 / 42		
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	<b>Содержание</b> 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента. 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (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), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	8	ПК 4.2, 4.6 ОК 01, ОК 04	З 4.6.02 З 4.6.03 З 4.6.04 З 4.6.08 З 4.2.05 З 4.2.06 З 4.2.11 У 4.2.03 У 4.6.02 У 4.6.03 У 4.6.04 У 4.6.08 У 4.6.05 Н 4.2.01 Н 4.6.01 Уо 01.04 Уо 01.08 Уо 02.04 Уо 04.02

	<p>3. Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусосового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.</p> <p>4. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>			<p>Зо 01.02 Зо 04.01</p>
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ПК 4.2, 4.6 ОК 01, ОК 02, ОК 04	<p>3 4.6.05 3 4.2.19 3 4.2.02 У 4.2.02 У 4.2.03 У 4.6.01 Н 4.2.01 Н 4.6.01 Уо 01.01 Уо 04.02 Зо 01.01 Зо 02.02 Зо 04.01</p>
	1. Решение производственных ситуаций, возникающих в процессе приготовления и реализации холодных десертов. Адаптация рецептов холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	4		
<b>Тема 2.2.</b>	Содержание	6	ПК 4.3	3 4.3.01



Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.		ОК 01, ОК 02	З 4.3.02
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.			У 4.3.07
	3. Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.			У 4.3.09
	4. Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).			У 4.3.20
				Н 4.3.01
				Зо 01.02
				Зо 02.01
				Уо 02.01
				Уо 01.04

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1. Решение производственных ситуаций, возникающих в процессе приготовления и реализации горячих десертов. Адаптация рецептур горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, видов и форм обслуживания.	4	ПК 4.5, 4.6 ОК 01	З 4.5.04 З 4.6.01 У 4.6.01 У 4.5.01 Н 4.5.01 Н 4.6.01 Уо 03.03 Зо 01.02 Уо 01.04
<b>Тема 2.3</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	Содержание	4		
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных и горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.		ПК 4.4, ПК 4.5 ОК 02	З 4.5.01 З 4.5.02 З 4.5.05 З 4.4.14 З 4.4.16 З 4.4.05 У 4.5.01 У 4.4.01 У 4.4.05 У 4.5.02 У 4.5.03 У 4.5.04 Н 4.5.01 Уо 02.01 Зо 02.01
	2. Рецептуры холодных и горячих напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.) (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.) Варианты подачи напитков сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска напитков сложного ассортимента: творческое оформле-			

	ние и эстетичная подача. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16		
	1 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)	4	ПК 4.2, 4.6 ОК 01, ОК 02, ОК 04	З 4.2.02 З 4.2.06 З 4.6.06 З 4.6.07 У 4.6.04 У 4.6.07 У 4.2.03 У 4.2.21 У 4.2.23 Н 4.2.01 Н 4.6.01 Уо 01.01 Зо 01.01 Зо 02.02 Зо 04.01 Уо 04.02 Уо 02.04
	2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).	4		
	3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).	4		
	4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента	4		
	<b>Промежуточная аттестация</b>	4		
	<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ</b> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе	108		

<p>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 холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков 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. 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>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>			
<b>Промежуточная аттестация</b>	6		
<b>Всего</b>	192		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства, в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

Лаборатории: Приготовление и реализация блюд и кулинарных изделий, оснащенные в соответствии с п. п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности.

Мастерские по компетенциям «Кондитерское дело», «Поварское дело», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

#### 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. Синицина А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для СПО. - М.: Академия, 2019. – 304 с.
2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2018. – 384 с.
3. Данильченко С.А., Саенко О.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник для СПО. - М.: КноРус, 2020. – 216 с.

##### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147353> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для СПО / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151691> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Приготовление и подготовка к реализации сладких блюд и десертов. Виртуальный практикум. – Москва: Академия. URL: <https://elearning.academia-moscow.ru/personal/courses/> - Режим доступа: для авториз.пользователей.

### 3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Любецкая Т.Р., Бронникова В.В. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах: учебник (СПО) – М.: КноРус, 2021. – 248 с.

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

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

4. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

#### 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> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>	<p>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><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных десертов, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</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 МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/ устных ответов,</li> <li>- тестирования.</li> </ul> <p>Итоговый контроль: Демонстрационный экзамен (тестирование)</p>
<p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>- актуальные направления в приготовлении десертов;</p> <p>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов;</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 МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> </ul> <p>Итоговый контроль: Демонстрационный экзамен (тестирование)</p>
<p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-актуальные направления в приготовлении напитков;</li> <li>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих напитков;</li> </ul>	<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 МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> </ul> <p>Итоговый контроль: Демонстрационный экзамен (тестирование)</p>
<p><b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>-актуальные направления в приготовлении напитков;</li> <li>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих напитков;</li> </ul>	<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 МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> </ul> <p>Итоговый контроль: Демонстрационный экзамен (тестирование)</p>
<p><b>ПК 4.6.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;</li> </ul>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> </ul>



горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.	-тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль: Демонстрационный экзамен (тестирование)
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- организует и планирует собственную деятельность; - демонстрирует понимание цели и способов ее достижения; - выполняет деятельность в соответствии с целью и способами, определенными руководителем.	- результаты наблюдений за обучающимся на производственной практике; - оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- извлечение и анализ информации из различных источников; - использование различных способов поиска информации; - применение найденной информации для решения профессиональных задач.	- оценка эффективности работы с источникам информации.
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- понимание общей цели; - применение навыков командной работы; - использование конструктивных способов общения с коллегами, руководством, клиентами.	- интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы.
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- применять знания иностранного и государственного языков, как средство профессионального общения.	- оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Обязательный профессиональный блок

## СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	327
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	338
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	350
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	351

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» 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 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 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 5.1.01	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	Н 5.1.02	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
	Н 5.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Н 5.2.01	выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	Н 5.3.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции
	Н 5.4.01	выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н 5.5.01	выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н 5.6.01	выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
	Н 5.6.02	ведения расчетов, оформления результатов проработки
Уметь	У 5.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У 5.1.02	оценивать наличие ресурсов;
	У 5.1.03	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;
	У 5.1.04	оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
	У 5.1.05	распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
	У 5.1.06	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;
	У 5.1.07	разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
	У 5.1.08	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;
	У 5.1.09	контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;

У 5.1.10	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
У 5.1.11	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
У 5.2.01	выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
У 5.2.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
У 5.2.03	организовывать их хранение до момента использования;
У 5.2.04	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
У 5.2.05	распознавать недоброкачественные продукты;
У 5.2.06	контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;
У 5.2.07	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
У 5.2.08	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;
У 5.2.09	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;
У 5.2.10	контролировать ротацию продуктов;
У 5.2.11	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;
У 5.2.12	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
У 5.2.13	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
У 5.2.14	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
У 5.2.15	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
У 5.2.16	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;
У 5.2.17	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;
У 5.2.18	определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;
У 5.2.19	доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);
У 5.2.20	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;
У 5.2.21	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;
У 5.2.22	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно исполь-

	зывать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
У 5.2.23	проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;
У 5.2.24	контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения
У 5.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У 5.3.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
У 5.3.03	организовывать их хранение до момента использования;
У 5.3.04	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
У 5.3.05	распознавать недоброкачественные продукты;
У 5.3.06	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;
У 5.3.07	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
У 5.3.08	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
У 5.3.09	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
У 5.3.10	контролировать ротацию продуктов;
У 5.3.11	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
У 5.3.12	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
У 5.3.13	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
У 5.3.14	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
У 5.3.15	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
У 5.3.16	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
У 5.3.17	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
У 5.3.18	доводить тесто до определенной консистенции;
У 5.3.19	определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
У 5.3.20	владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса

	различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;
У 5.3.21	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
У 5.3.22	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;
У 5.3.23	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
У 5.3.24	проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
У 5.3.25	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;
У 5.3.26	контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);
У 5.3.27	контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;
У 5.3.28	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;
У 5.3.29	рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
У 5.3.30	поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
У 5.4.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У 5.4.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
У 5.4.03	организовывать их хранение до момента использования;
У 5.4.04	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
У 5.4.05	распознавать недоброкачественные продукты;
У 5.4.06	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;
У 5.4.07	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
У 5.4.08	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;



У 5.4.09	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
У 5.4.10	контролировать ротацию продуктов;
У 5.4.11	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
У 5.4.12	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
У 5.4.13	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
У 5.4.14	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
У 5.4.15	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
У 5.4.16	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;
У 5.4.17	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
У 5.4.18	доводить тесто до определенной консистенции;
У 5.4.19	определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
У 5.4.20	владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;
У 5.4.21	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
У 5.4.22	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;
У 5.4.23	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
У 5.4.24	проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
У 5.4.25	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;
У 5.4.26	контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);
У 5.4.27	контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;
У 5.4.28	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;
У 5.4.29	рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

У 5.4.30	поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с задачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
У 5.5.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У 5.5.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
У 5.5.03	организовывать их хранение до момента использования;
У 5.5.04	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
У 5.5.05	распознавать недоброкачественные продукты;
У 5.5.06	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;
У 5.5.07	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
У 5.5.08	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
У 5.5.09	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
У 5.5.10	контролировать ротацию продуктов;
У 5.5.11	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
У 5.5.12	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
У 5.5.13	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
У 5.5.14	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
У 5.5.15	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
У 5.5.16	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;
У 5.5.17	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
У 5.5.18	доводить тесто до определенной консистенции;
У 5.5.19	определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
У 5.5.20	владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;

У 5.5.21	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
У 5.5.22	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;
У 5.5.23	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
У 5.5.24	проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
У 5.5.25	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;
У 5.5.26	контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);
У 5.5.27	контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;
У 5.5.28	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;
У 5.5.29	рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
У 5.5.30	поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
У 5.6.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
У 5.6.02	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
У 5.6.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
У 5.6.04	выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;
У 5.6.05	комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;
У 5.6.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
У 5.6.07	изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;
У 5.6.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
У 5.6.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
У 5.6.10	представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;
У 5.6.11	проводить мастер-класс для представления

Знать	3 5.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
	3 5.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
	3 5.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);
	3 5.1.04	методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;
	3 5.1.05	важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;
	3 5.1.06	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	3 5.1.07	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	3 5.1.08	последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
	3 5.1.09	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	3 5.1.10	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
	3 5.1.11	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
	3 5.1.12	правила утилизации отходов;
	3 5.1.13	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
	3 5.1.14	виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;
	3 5.1.15	способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	3 5.2.01	процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	3 5.2.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;
	3 5.2.03	температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;
	3 5.2.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;
	3 5.2.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
3 5.2.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;	
3 5.3.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	

3 5.3.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;
3 5.3.03	температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
3 5.3.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
3 5.3.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
3 5.3.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;
3 5.3.07	техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;
3 5.3.08	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
3 5.3.09	методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
3 5.3.10	требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
3 5.3.11	правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
3 5.4.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
3 5.4.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;
3 5.4.03	температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
3 5.4.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
3 5.4.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
3 5.4.06	закладки ароматических, красящих веществ;
3 5.4.07	техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;
3 5.4.08	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
3 5.4.09	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
3 5.4.10	требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
3 5.4.11	правила маркирования и упаковывания
3 5.5.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

3 5.5.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;
3 5.5.03	температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
3 5.5.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
3 5.5.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
3 5.5.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;
3 5.5.07	техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;
3 5.5.08	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
3 5.5.09	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
3 5.5.10	требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
3 5.5.11	правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
3 5.6.01	процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
3 5.6.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
3 5.6.03	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;
3 5.6.04	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
3 5.6.05	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
3 5.6.06	правила организации проработки рецептур;
3 5.6.07	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
3 5.6.08	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
3 5.6.09	правила расчета себестоимости

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 286

в том числе в форме практической подготовки 280

Из них на освоение МДК 100

в том числе самостоятельная работа -

практики, в том числе учебная 72

производственная 108

Промежуточная аттестация 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	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ПК 5.1. ОК 01-03, ОК 09, ОК 10	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32	32	20	12						
ПК 5.2.- ПК 5.6. ОК 01-03, ОК 09, ОК 10	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	68	68	22	36	10					
	Учебная практика	72	72							72	
	Производственная практика	108	108								108
	Промежуточная аттестация (экзамен по модулю)	6						6			
	Всего:	286	280	42	48	10	0	6	72	108	

## 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 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		<b>32/32</b>		
<b>МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		<b>30/30</b>		
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления.	<b>Содержание</b>	<b>8</b>		
	1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	2	ПК 5.1. ОК 01-03, ОК 09, ОК 10	З 5.1.01- З 5.1.15, У 5.1.01-У 5.1.11, Н 5.1.01- Н 5.1.03, Уо 01.01- Уо 01.09, Уо 02.01- Уо 02.07, Уо 03.01- Уо 03.03, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01- Уо 10.05, Зо 01.01- Зо 01.06, Зо 02.01- Зо 02.03, Зо 03.01- Зо 03.03, Зо 09.01, Зо 09.02, Зо 10.01- Зо 10.05.
	2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства.	2		
	3. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления.	2		
	4. Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования.	2		
<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>			



	<b>Практическое занятие 1.</b> Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	4	ПК 5.1. ОК 01-03, ОК 09, ОК 10	З 5.1.01- З 5.1.15, У 5.1.01-У 5.1.11, Н 5.1.01- Н 5.1.03, Уо 01.01- Уо 01.09, Уо 02.01- Уо 02.07, Уо 03.01- Уо 03.03, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01- Уо 10.05, Зо 01.01- Зо 01.06, Зо 02.01- Зо 02.03, Зо 03.01- Зо 03.03, Зо 09.01, Зо 09.02, Зо 10.01- Зо 10.05.
	<b>Практическое занятие 2.</b> Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	2		
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ПК 5.1. ОК 01-03, ОК 09, ОК 10	З 5.1.01- З 5.1.15, У 5.1.01-У 5.1.11, Н 5.1.01- Н 5.1.03, Уо 01.01- Уо 01.09, Уо 02.01- Уо 02.07, Уо 03.01- Уо 03.03, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01- Уо 10.05, Зо 01.01- Зо 01.06, Зо 02.01- Зо 02.03, Зо 03.01- Зо 03.03, Зо 09.01, Зо 09.02, Зо 10.01- Зо 10.05.
	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера	2		
	2. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2		
Тема 1.3.	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ПК 5.1.	З 5.1.01- З 5.1.15,

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	2	ОК 01-03, ОК 09, ОК 10	У 5.1.01-У 5.1.11, Н 5.1.01- Н 5.1.03, Уо 01.01- Уо 01.09, Уо 02.01- Уо 02.07, Уо 03.01- Уо 03.03, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01- Уо 10.05, Зо 01.01- Зо 01.06, Зо 02.01- Зо 02.03, Зо 03.01- Зо 03.03, Зо 09.01, Зо 09.02, Зо 10.01- Зо 10.05.
	2. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания.	2		
	3. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий.	2		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>		
	<b>Практическое занятие 3.</b> Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды.	4	ПК 5.1. ОК 01-03, ОК 09, ОК 10	З 5.1.01- З 5.1.15, У 5.1.01-У 5.1.11, Н 5.1.01- Н 5.1.03, Уо 01.01- Уо 01.09, Уо 02.01- Уо 02.07, Уо 03.01- Уо 03.03, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01- Уо 10.05, Зо 01.01- Зо 01.06, Зо 02.01- Зо 02.03, Зо 03.01- Зо 03.03, Зо 09.01, Зо 09.02, Зо 10.01- Зо 10.05.
	<b>Практическое занятие 4.</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	2		
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>2</b>		
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		68/68		
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		52/52		
Тема 2.1.	<b>Содержание</b>	<b>6</b>		

Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1. Виды, правила и технологический процесс приготовления: сиропов, карамели, помады, глазури, мастики. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 5.2., ОК 01-03, ОК 09, ОК 10	Н 5.2.01, У 5.2.01- У 5.2.24, З 5.2.01- З 5.2.04, Уо 01.01- Уо 01.09, Уо 02.01- Уо 02.07, Уо 03.01- Уо 03.03, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01- Уо 10.05, Зо 01.01- Зо 01.06, Зо 02.01- Зо 02.03, Зо 03.01- Зо 03.03, Зо 09.01, Зо 09.02, Зо 10.01- Зо 10.05.
	2. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение кремов, посыпок, крошки. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		
	3. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>		
	<b>Практическое занятие 1.</b> Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.	2	ПК 5.2., ОК 01-03, ОК 09, ОК 10	Н 5.2.01, У 5.2.01- У 5.2.24, З 5.2.01- З 5.2.04, Уо 01.01- Уо 01.09, Уо 02.01- Уо 02.07, Уо 03.01- Уо 03.03, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01- Уо 10.05, Зо 01.01- Зо 01.06, Зо 02.01- Зо 02.03, Зо 03.01- Зо 03.03, Зо 09.01, Зо 09.02, Зо 10.01- Зо 10.05.
<b>Практическое занятие 2.</b> Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	4			
Тема 2.2.	<b>Содержание</b>	4		
Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста.	2	ПК 5.3., ОК 01-03, ОК 09, ОК 10	Н 5.3.01, У 5.3.01- У 5.3.30, З 5.3.01- З 5.3.11, Уо 01.01- Уо 01.09, Уо 02.01- Уо 02.07,

и праздничного хлеба	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2		Уо 03.01- Уо 03.03, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01- Уо 10.05, Зо 01.01- Зо 01.06, Зо 02.01- Зо 02.03, Зо 03.01- Зо 03.03, Зо 09.01, Зо 09.02, Зо 10.01- Зо 10.05.
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>		
	Лабораторное занятие 1. Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.	6	ПК 5.3., ОК 01-03, ОК 09, ОК 10	Н 5.3.01, У 5.3.01- У 5.3.30, З 5.3.01- З 5.3.11, Уо 01.01- Уо 01.09, Уо 02.01- Уо 02.07, Уо 03.01- Уо 03.03, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01- Уо 10.05, Зо 01.01- Зо 01.06, Зо 02.01- Зо 02.03, Зо 03.01- Зо 03.03, Зо 09.01, Зо 09.02, Зо 10.01- Зо 10.05.
Тема 2.3.	<b>Содержание</b>	<b>6</b>		
Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента	1. Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста.	2	ПК 5.4.- ПК 5.6., ОК 01-03, ОК 09, ОК 10	Н 5.4.01, Н 5.5.01, Н 5.6.01, Н 5.6.02, У 5.4.01- У 5.4.30, У 5.5.01- У 5.5.30, У 5.6.01- У 5.6.11, З 5.4.01- З 5.4.11, З 5.5.01- З 5.5.11, З 5.6.01- З 5.6.09, Уо 01.01- Уо 01.09, Уо 02.01- Уо 02.07,
	2. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим	2		

	выпечки. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения.			Уо 03.01- Уо 03.03, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01- Уо 10.05, Зо 01.01- Зо 01.06, Зо 02.01- Зо 02.03, Зо 03.01- Зо 03.03, Зо 09.01, Зо 09.02, Зо 10.01- Зо 10.05.
	3. Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Оценка качества. Условия и сроки хранения.	2		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>24</b>		
	<b>Лабораторное занятие 2-3.</b> Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.	12	ПК 5.4.- ПК 5.6., ОК 01- 03, ОК 09, ОК 10	Н 5.4.01, Н 5.5.01, Н 5.6.01, Н 5.6.02, У 5.4.01- У 5.4.30, У 5.5.01- У 5.5.30, У 5.6.01- У 5.6.11, З 5.4.01- З 5.4.11, З 5.5.01- З 5.5.11, З 5.6.01- З 5.6.09, Уо 01.01- Уо 01.09, Уо 02.01- Уо 02.07, Уо 03.01- Уо 03.03, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01- Уо 10.05, Зо 01.01- Зо 01.06, Зо 02.01- Зо 02.03, Зо 03.01- Зо 03.03, Зо 09.01, Зо 09.02, Зо 10.01- Зо 10.05.
	<b>Лабораторное занятие 4.</b> Приготовление, оформление, пирожных в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6		
	<b>Лабораторное занятие 5.</b> Приготовление, оформление, тортов в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6		
	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>6</b>		

<p><b>Учебная практика</b>  <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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>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.</li> </ol>	72		
---	----	--	--

<p>12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>16. 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>17. 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>18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>19. мытье 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</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 выполне-</p>	<p><b>108</b></p>		

<p>ния задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. 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>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>			
<p><b>Курсовой проект (работа)</b>  <b>Тематика курсовых проектов (работ)</b></p> <p>1. Организация процесса приготовления и приготовление бисквитного теста и изделий из него.</p> <p>2. Организация процесса приготовления и приготовление песочного теста и изделий из него.</p> <p>3. Организация процесса приготовления и приготовление слоеного теста и изделий из него.</p> <p>4. Организация процесса приготовления и приготовление рулетов.</p>	10		



<p>5. Организация процесса приготовления и приготовление заварного теста и изделий из него.</p> <p>6. Организация процесса приготовления и приготовление пряничного теста и изделий из него.</p> <p>7. Организация процесса приготовления и приготовление сдобного теста и изделий из него.</p> <p>8. Организация процесса приготовления и приготовление белково-воздушного теста и изделий из него.</p> <p>9. Организация процесса приготовления и приготовление миндального теста и изделий из него.</p> <p>10. Организация процесса приготовления и приготовление сдобно-пресного теста и изделий из него.</p> <p>11. Организация процесса приготовления и приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него.</p> <p>12. Организация процесса приготовления и приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него.</p> <p>13. Организация процесса приготовления и приготовление пирожных бисквитных.</p> <p>14. Организация процесса приготовления и приготовление крошковых пирожных.</p> <p>15. Организация процесса приготовления и приготовление печенья.</p> <p>16. Организация процесса приготовления и приготовление кексов.</p> <p>17. Организация процесса приготовления и приготовление изделий пониженной калорийности.</p> <p>18. Организация процесса приготовления и приготовление тортов миндальных.</p> <p>19. Организация процесса приготовления и приготовление восточных сладостей.</p> <p>20. Организация процесса приготовления и приготовление тортов бисквитных.</p> <p>21. Организация процесса приготовления и приготовление тортов воздушно-ореховых.</p> <p>22. Организация процесса приготовления и приготовление тортов песочных.</p> <p>23. Организация процесса приготовления и приготовление тортов слоеных.</p> <p>24. Организация процесса приготовления и приготовление комбинированных тортов</p> <p>25. Организация процесса приготовления и приготовление праздничных тортов.</p>			
<p>Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выбор тем и планирование работы;</li> <li>2. Оценка и редактирование содержания введения;</li> <li>3. Оценка и редактирование содержания теоретической части;</li> </ol>	10		

4. Разработка программы проведения исследования;			
5. Оценка и редактирование содержания практической части;			
6. Оценка и редактирование содержания заключения;			
7. Оценка и редактирование библиографического списка информационных источников и приложений;			
8. Оценка и редактирование оформления работы, подготовка к защите (составление тезисов);			
9. Разработка и оформление компьютерной презентации (доклада);			
10. Защита курсовой работы (собеседование).			
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>6</b>		
<b>Всего</b>	<b>286</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты: «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Технология кулинарного и кондитерского производства», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности.

Мастерские по компетенции «Кондитерское дело», «Хлебопечение», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

#### 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. Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие – М.: Форум-Инфра-М, 2021. – 125 с.
2. Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское: учебник для СПО. – СПб.: Лань, 2021. – 432 с.
3. Курочкин А.А., Шабурова Г.В. Оборудование хлебопекарного производства. Практикум: учебное пособие (ВО) – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2021. – 231 с.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания Учебник для СПО. ТОП-50. - М.: Академия, 2021. – 256 с.
5. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: учебник. - М.: Академия, 2018. – 384 с.
6. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных изделий: учебное пособие. Лабораторный практикум. - М.: Академия, 2019. – 240 с.
7. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. - М.: Академия, 2010. – 304 с.
8. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для СПО. - М.: КНОРУС, 2020. – 248 с.
9. Скобельская З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для СПО. – СПб.: Лань, 2021. – 84 с.

10. Чижикова О.Г., Коршенко Л.О. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: для СПО. – М.: Юрайт, 2022. – 178 с.
11. Шумилкина М.Н. Кондитер: учебное пособие. – РнД.: Феникс, 2022. – 315 с.

### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба (Русская версия). Виртуальный практикум. – Москва: Академия. URL: <https://elearning.academia-moscow.ru/personal/courses/> - Режим доступа: для авториз.пользователей.
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных изделий. Виртуальный практикум. – Москва: Академия. URL: <https://elearning.academia-moscow.ru/personal/courses/> - Режим доступа: для авториз.пользователей.
3. Технология изготовления и оформление миниатюр, маленьких тортов и птифуров. Виртуальный практикум. – Москва: Академия. URL: <https://elearning.academia-moscow.ru/personal/courses/> - Режим доступа: для авториз.пользователей.
4. Технология изготовления тортов, гато и десертов. Виртуальный практикум. – Москва: Академия. URL: <https://elearning.academia-moscow.ru/personal/courses/> - Режим доступа: для авториз.пользователей.
5. Технология изготовления шоколадных и кондитерских изделий. Виртуальный практикум. – Москва: Академия. URL: <https://elearning.academia-moscow.ru/personal/courses/> - Режим доступа: для авториз.пользователей.
6. Технология приготовления дрожжевых, бездрожжевых и сдобных хлебобулочных изделий. Виртуальный практикум. – Москва: Академия. URL: <https://elearning.academia-moscow.ru/personal/courses/> - Режим доступа: для авториз.пользователей.
7. Технология приготовления пикантных кулинарных и хлебобулочных изделий. Виртуальный практикум. – Москва: Академия. URL: <https://elearning.academia-moscow.ru/personal/courses/> - Режим доступа: для авториз.пользователей.

### 3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. 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.
10. 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»].

11. 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.
12. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
13. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
14. 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, 2015.- 544с.
15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
17. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
19. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2014. – 160 с.

#### 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> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;</p> <p>размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, кон-</p>

	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; проведение маркировки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; соблюдение правил утилизации пищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>курсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь действующим на предприятии нормам;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	<p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям;</p> <p>обеспечение посуды для при приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентация отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	
<p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p>
	<p>полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>подготовка рабочих мест;</p> <p>выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба действующим на предприятии нормам;</p>	<p>оценка решения ситуационных задач,</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	<p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>выполнение презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания</p>	
<p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>



	<p>соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям;</p> <p>обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>выполнение презентации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания</p>	
<p><b>ПК 5.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации пирожных и тортов сложного ассортимента;</p> <p>подготовка рабочих мест;</p> <p>выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах</p>

	<p>тортов действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации пирожных и тортов сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания</p>	<p>профессионального мастерства (при участии)</p>
<p><b>ПК 5.6.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>выбор рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>подготовка рабочих мест;</p> <p>выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований по безопасности;</p> <p>обеспечение дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке,</p>	<p>экзамен,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач,</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОП 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	Экзамен
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту;	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.	

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

«ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	361
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	367
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	375
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	377

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## «ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

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

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

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

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

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

#### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 6.1.01	выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н 6.1.02	разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н 6.1.03	презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
	Н 6.2.01	выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
	Н 6.2.02	координации деятельности подчиненного персонала
	Н 6.3.01	выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

	Н 6.3.02	контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов
	Н 6.3.03	проведение инвентаризации запасов
	Н 6.4.01	организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала
	Н 6.4.02	планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)
	Н 6.5.01	выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
	Н 6.5.02	оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
Уметь	У 6.1.01	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 6.1.02	анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса
	У 6.1.03	разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 6.1.04	принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню
	У 6.1.05	рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков
	У 6.1.06	рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
	У 6.1.07	предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания
	У 6.1.08	составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков;
	У 6.1.09	выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков
	У 6.1.10	владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню
	У 6.1.11	анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню
	У 6.2.01	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания
	У 6.2.02	составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
	У 6.2.03	управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала
	У 6.2.04	предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины
	У 6.2.05	рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции
	У 6.2.06	вести утвержденную учетно-отчетную документацию
	У 6.3.01	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
	У 6.3.02	взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения
	У 6.3.03	оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов
У 6.3.04	рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности	
У 6.3.05	определять потребность для выполнения производственной программы	
У 6.3.06	контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в	

		процессе хранения
	У 6.3.07	проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов
	У 6.3.08	составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
	У 6.4.01	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	У 6.4.02	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли
	У 6.4.03	определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков
	У 6.4.04	органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции
	У 6.4.05	определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;
	У 6.4.06	организовывать рабочие места различных зон кухни
	У 6.4.07	оценивать работу подчиненного персонала
	У 6.5.01	анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения
	У 6.5.02	выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения;
	У 6.5.03	оценивать результаты обучения
	У 6.5.04	координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения
	У 6.5.05	объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;
	У 6.5.06	проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов
Знать	З 6.1.01	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	З 6.1.02	актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики
	З 6.1.03	классификация организаций питания
	З 6.1.04	стиль ресторанного меню
	З 6.1.05	названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке
	З 6.1.06	ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню
	З 6.1.07	основные типы меню, применяемые в настоящее время
	З 6.1.08	принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню
	З 6.1.09	сезонность кухни и ресторанного меню
	З 6.1.10	основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков
	З 6.1.11	примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе
	З 6.1.12	правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства
	З 6.1.13	методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания
	З 6.1.14	правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий
	З 6.1.15	возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции



3 6.1.16	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
3 6.1.17	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
3 6.1.18	системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания
3 6.2.01	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
3 6.2.02	дисциплинарные процедуры в организации питания
3 6.2.03	методы эффективного планирования работы бригады/команды
3 6.2.04	методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы
3 6.2.05	методы эффективной организации работы бригады/команды;
3 6.2.06	способы получения информации о работе бригады/команды со стороны
3 6.2.07	способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды
3 6.2.08	личные обязанности и ответственность бригадира на производстве
3 6.2.09	принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
3 6.2.10	правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира
3 6.2.11	нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира
3 6.2.12	структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства
3 6.2.13	методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде
3 6.2.14	психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
3 6.3.01	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания
3 6.3.02	назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования
3 6.3.03	изменения, происходящие в продуктах при хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов
3 6.3.04	возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие)
3 6.3.05	причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее)
3 6.3.06	способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности
3 6.3.07	графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию
3 6.3.08	современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания
3 6.3.09	методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве
3 6.3.10	процедура и правила инвентаризации запасов продуктов
3 6.3.11	порядок списания продуктов (потерь при хранении)
3 6.3.12	современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
3 6.4.01	формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала
3 6.4.02	особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана

3 6.4.03	отраслевые стандарты
3 6.4.04	правила внутреннего трудового распорядка ресторана
3 6.4.05	правила, нормативы учета рабочего времени персонала
3 6.4.06	стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания
3 6.4.07	структуру организации питания
3 6.4.08	принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации
3 6.4.09	правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания
3 6.4.10	правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни
3 6.4.11	методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей
3 6.4.12	схемы, правила проведения производственного контроля
3 6.4.13	основные производственные показатели подразделения организации питания
3 6.4.14	правила первичного документооборота, учета и отчетности
3 6.4.15	формы документов, порядок их заполнения
3 6.4.16	контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции
3 6.4.17	современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства
3 6.4.18	правила составления графиков выхода на работу
3 6.5.01	знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников)
3 6.5.02	способы и формы инструктирования персонала
3 6.5.03	формы и методы профессионального обучения на рабочем месте
3 6.5.04	виды инструктажей, их назначение
3 6.5.05	роль наставничества в обучении на рабочем месте
3 6.5.06	методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации
3 6.5.07	личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения
3 6.5.08	правила составления программ обучения
3 6.5.09	способы и формы оценки результатов обучения персонала
3 6.5.10	методики обучения в процессе трудовой деятельности
3 6.5.11	принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд
3 6.5.12	законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания;
3 6.5.13	современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **156**

в том числе в форме практической подготовки **150**

Из них на освоение МДК **26**

в том числе самостоятельная работа -0

практики, в том числе учебная -0

производственная **108**

Промежуточная аттестация **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	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ПК 6.1 – ПК 6.5 ОК 01 – ОК 04 КК 01 – КК 06	Раздел 1. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	42	42	26	16						
	Производственная практика	108	108								108
	Промежуточная аттестация (экзамен по модулю)	6						6			
	Всего:	156	150	26	16			6			108

## 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 1. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		42/42		
МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		40/40		
<b>Тема 1.1. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК 6.1 - ПК 6.3 ОК 01 – ОК 04 КК 01 – КК 06	Н 6.1.01 – Н 6.1.03 Н 6.2.01 – Н 6.2.02 Н 6.3.01 – Н 6.3.03 У 6.1.01 – У 6.1.11 У 6.2.01 – У 6.2.06 У 6.3.01 – У 6.3.08 3 6.1.01 – 3 6.1.18 3 6.2.01 – 3 6.2.14 3 6.3.01 – 3 6.3.12 Уо 01.01 – Уо 01.09 3о 01.01 – 3о 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07
	1. Виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Материально-техническое обеспечение организации питания	1		
	2. Учет расхода товарных запасов. Инвентаризация товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции	1		

				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
<b>Тема 1.2. Управление персоналом в организациях питания</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК 6.2 - ПК 6.4 OK 01 – OK 04 KK 01 – KK 06	Н 6.2.01 – Н 6.2.02 Н 6.3.01 – Н 6.3.03 Н 6.4.01 – Н 6.4.02 У 6.2.01 – У 6.2.06 У 6.3.01 – У 6.3.08 У 6.4.01 – У 6.4.07 3 6.2.01 – 3 6.2.14 3 6.3.01 – 3 6.3.12 3 6.4.01 – 3 6.4.18 Yo 01.01 – Yo 01.09 3o 01.01 – 3o 01.06 Yo 02.01 – Yo 02.07 3o 02.01 – 3o 02.03
	1. Организация и координация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива	1		
	2. Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности)	1		

				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>Тема 1.3. Аттестация работников предприятия</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК 6.2 - ПК 6.4	Н 6.2.01 – Н 6.2.02
	1. Процесс аттестации работников предприятия	1	ОК 01 – ОК 04	Н 6.3.01 – Н 6.3.03
	2. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение	1	КК 01 – КК 06	Н 6.4.01 – Н 6.4.02 У 6.2.01 – У 6.2.06 У 6.3.01 – У 6.3.08 У 6.4.01 – У 6.4.07 З 6.2.01 – З 6.2.14 З 6.3.01 – З 6.3.12 З 6.4.01 – З 6.4.18 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

				3o 03.01 – 3o 03.03 Yo 04.01 – Yo 04.02 3o 04.01 – 3o 04.02
<b>Тема 1.4. Мотивация персонала</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК 6.2 - ПК 6.4 OK 01 – OK 04 KK 01 – KK 06	Н 6.2.01 – Н 6.2.02 Н 6.3.01 – Н 6.3.03 Н 6.4.01 – Н 6.4.02 У 6.2.01 – У 6.2.06 У 6.3.01 – У 6.3.08 У 6.4.01 – У 6.4.07 3 6.2.01 – 3 6.2.14 3 6.3.01 – 3 6.3.12 3 6.4.01 – 3 6.4.18 Yo 01.01 – Yo 01.09 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
	1. Виды мотивации персонала. Формы и методы мотивации персонала	1		
	2. Использование материального стимулирования	1		

				Уо 04.01 – Уо 04.02 Зо 04.01 – Зо 04.02
<b>Тема 1.5. Стили управления персоналом</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК 6.2 - ПК 6.4 ОК 01 – ОК 04 КК 01 – КК 06	Н 6.2.01 – Н 6.2.02 Н 6.3.01 – Н 6.3.03 Н 6.4.01 – Н 6.4.02 У 6.2.01 – У 6.2.06 У 6.3.01 – У 6.3.08 У 6.4.01 – У 6.4.07 З 6.2.01 – З 6.2.14 З 6.3.01 – З 6.3.12 З 6.4.01 – З 6.4.18 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
	1. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники	1		
	2. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия	1		



				3o 04.01 – 3o 04.02
<b>Тема 1.6. Профессиональные стандарты персонала</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК 6.3 - ПК 6.5	Н 6.3.01 – Н 6.3.03
	1. Должностные обязанности персонала	1		ОК 01 – ОК 04
	2. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, пекарей, кондитеров	1	КК 01 – КК 06	Н 6.5.01 – Н 6.5.02
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>		У 6.3.01 – У 6.3.08
	<b>Практическое занятие № 1.</b> Составление должностных инструкций. Разработка управленческой структуры предприятий общественного питания	2		У 6.4.01 – У 6.4.07 У 6.5.01 – У 6.5.06 3 6.3.01 – 3 6.3.12 3 6.4.01 – 3 6.4.18 3 6.5.01 – 3 6.5.13 Уо 01.01 – Уо 01.09 3o 01.01 – 3o 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07 3o 02.01 – 3o 02.03 Уо 03.01 – Уо 03.03 3o 03.01 – 3o 03.03 Уо 04.01 – Уо 04.02 3o 04.01 – 3o 04.02
	<b>Содержание</b>	<b>4</b>		

<b>Тема 1.7. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала</b>	1. Принципы и виды планирования работы на день подчиненного персонала. Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки	1	ПК 6.2 - ПК 6.4 ОК 01 – ОК 04 КК 01 – КК 06	Н 6.2.01 – Н 6.2.02
	2. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей	1		Н 6.3.01 – Н 6.3.03
	3. Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	1		Н 6.4.01 – Н 6.4.02
	4. Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой)	1		У 6.2.01 – У 6.2.06
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>		У 6.3.01 – У 6.3.08
	<b>Практическое занятие № 2.</b> Разработка графиков выхода персонала на работу для производственного и обслуживающего персонала предприятий общественного питания	2		У 6.4.01 – У 6.4.07
<b>Практическое занятие № 3.</b> Составление сводной продуктовой ведомости для производства	2	3 6.2.01 – 3 6.2.14 3 6.3.01 – 3 6.3.12 3 6.4.01 – 3 6.4.18 Уо 01.01 – Уо 01.09 3о 01.01 – 3о 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07 3о 02.01 – 3о 02.03 Уо 03.01 – Уо 03.03 3о 03.01 – 3о 03.03 Уо 04.01 – Уо 04.02 3о 04.01 – 3о 04.02		
<b>Содержание</b>	<b>2</b>			

<b>Тема 1.8. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями</b>	1. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания	1	ПК 6.1 - ПК 6.4 ОК 01 – ОК 04 КК 01 – КК 06	Н 6.1.01 – Н 6.1.03 Н 6.2.01 – Н 6.2.02 Н 6.3.01 – Н 6.3.03 Н 6.4.01 – Н 6.4.02 У 6.1.01 – У 6.1.11 У 6.2.01 – У 6.2.06 У 6.3.01 – У 6.3.08 У 6.4.01 – У 6.4.07 3 6.1.01 – 3 6.1.17 3 6.2.01 – 3 6.2.14 3 6.3.01 – 3 6.3.12 3 6.4.01 – 3 6.4.18 Уо 01.01 – Уо 01.09 3о 01.01 – 3о 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07 3о 02.01 – 3о 02.03 Уо 03.01 – Уо 03.03 3о 03.01 – 3о 03.03 Уо 04.01 – Уо 04.02
	2. Процессы приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции: характеристика, организация ведения процессов, их ресурсное обеспечение. Характеристика и техническое оснащение рабочих зон кухни и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест	1		

				3o 04.01 – 3o 04.02
<b>Тема 1.9. Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК 6.4 - ПК 6.5 ОК 01 – ОК 04 КК 01 – КК 06	Н 6.4.01 – Н 6.4.02 Н 6.5.01 – Н 6.5.02 У 6.4.01 – У 6.4.07 У 6.5.01 – У 6.5.06 3 6.4.01 – 3 6.4.18 3 6.5.01 – 3 6.5.13 Уо 01.01 – Уо 01.09 3o 01.01 – 3o 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07 3o 02.01 – 3o 02.03 Уо 03.01 – Уо 03.03 3o 03.01 – 3o 03.03 Уо 04.01 – Уо 04.02 3o 04.01 – 3o 04.02
	1. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ	1		
	2. Требования системы ХАССП к процессам приготовления пищи и ее реализации. Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты	1		
<b>Тема 1.10. Инструктирование, обучение</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК 6.4 - ПК 6.5	Н 6.4.01 – Н 6.4.02
	1. Анализ потребности работников в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов,	1		

ние поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов		ОК 01 – ОК 04 КК 01 – КК 06	Н 6.5.01 – Н 6.5.02 У 6.4.01 – У 6.4.07 У 6.5.01 – У 6.5.06 3 6.4.01 – 3 6.4.18 3 6.5.01 – 3 6.5.13 Уо 01.01 – Уо 01.09 3о 01.01 – 3о 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07 3о 02.01 – 3о 02.03 Уо 03.01 – Уо 03.03 3о 03.01 – 3о 03.03 Уо 04.01 – Уо 04.02 3о 04.01 – 3о 04.02
	2. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте	1		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>		
	<b>Практическое занятие № 4.</b> Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря	2		
	<b>Практическое занятие № 5.</b> Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)	2		
<b>Практическое занятие № 6.</b> Разработать план мастер-класса наставничество в обучении на рабочем месте	2			
<b>Тема 1.11. Порядок разработки новых и фирменных блюд</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК 6.1 ОК 01 – ОК 04 КК 01 – КК 06	Н 6.1.01 – Н 6.1.03 У 6.1.01 – У 6.1.11 3 6.1.01 – 3 6.1.17 Уо 01.01 – Уо 01.09
	1. Порядок разработки новых и фирменных блюд в соответствии с ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания», ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»	2		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>		

	<p><b>Практическое занятие № 7.</b> Составление проекта рецептуры блюда. Разработка акта по определению отходов и потерь при механической обработке сырья, акта по определению потерь при тепловой обработке сырья. Составление акта отработки рецептуры и технологии новых и фирменных блюд (изделий)</p>	2		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>Практическое занятие № 8.</b> Расчёт пищевой и энергетической ценности блюда. Разработка технико-технологической карты. Составление калькуляционной карточки на блюдо. Расчёт рентабельности выпуска блюда</p>	2		
<b>Промежуточная аттестация</b>		2		
<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ</b>          1. Ознакомление с Уставом организации питания.          2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.          3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.          4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.          5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.          6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.          7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.          8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.</p>		108		

<p>9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.</p> <p>10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.</p> <p>11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.</p> <p>12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.</p> <p>13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.</p> <p>14. Разработка различных видов меню.</p> <p>15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.</p> <p>16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.</p> <p>17. Оценка качества готовой продукции.</p> <p>18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</p> <p>19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.</p> <p>20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.</p> <p>21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.</p> <p>23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.</p> <p>25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.</p> <p>27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.</p> <p>28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</p> <p>29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта</p>			
---	--	--	--

<p>движения продуктов и тары на кухне.</p> <p>30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</p> <p>31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</p> <p>32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p> <p>34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <p>37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.</p> <p>38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.</p> <p>41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p>			
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>6</b>		
<b>Всего</b>	<b>156</b>		



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Кабинет организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала», оснащенного в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

Лаборатории «Цифровое моделирование», «Информационные технологии», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

#### 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. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2018. – 384 с.

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.

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

4. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2020. – 336 с.

5. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – Москва : Академия, 2018. – 80 с.

6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва : Академия, 2016. – 320 с

7. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с.

8. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

9. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.

10. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с.

11. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.

12. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.
13. Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: учебник. - / Н.Н. Пукалина. - М.: Академия, 2018. — 304 с.
14. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.
15. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с.
16. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с.
17. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – Москва : Академия, 2019. – 304 с.
18. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с.
19. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с.
20. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с.
21. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва : Академия, 2018. – 432 с.

### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 207 с. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПРОФобразование : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106846>
2. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-5880-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146631> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-6499-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148030> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### 3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
15. 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, 2015. – 544 с.
16. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е.В. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2014.– 160 с.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей	<b>На оценку «отлично»</b> если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, получен-	Экспертное наблюдение выполнения практических работ

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.	
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	<b>На оценку «хорошо»</b> если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.	
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	<b>На оценку «удовлетворительно»</b> если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<b>На оценку «неудовлетворительно»</b> если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ПК 6.5. Осуществлять структурирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте		
ПК 6.6. Проектирование и разработка средств для организации продвижения товаров и услуг с использованием цифровых технологий		
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик. Обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

«ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих: «Повар»»

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	382
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	387
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	417
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	422

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## «ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих: «Повар»»

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих: «Повар»» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих: «Повар»
ПК 7.1	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
ПК 7.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 7.3	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
ПК 7.4	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Код	Описание
	Н 7.1.01	подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	Н 7.1.02	обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
	Н 7.2.01	подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Н 7.2.02	подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
	Н 7.2.03	приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Н 7.2.04	выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Н 7.2.05	упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
	Н 7.2.06	отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка

	Н 7.3.01	оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Н 7.3.02	составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Н 7.3.03	подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий
	Н 7.4.01	разработка рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий
	Н 7.4.02	подготовка сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Н 7.4.03	подготовка оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Н 7.4.04	приготовление и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий
Уметь	У 7.1.01	проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	У 7.1.02	использовать посудомоечные машины
	У 7.1.03	чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования
	У 7.2.01	проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	У 7.2.02	использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	У 7.2.03	использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения
	У 7.2.04	выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им
	У 7.2.05	производить обработку овощей, фруктов и грибов
	У 7.2.06	нарезать и формовать овощи и грибы
	У 7.2.07	подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	У 7.2.08	подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	У 7.2.09	подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	У 7.2.10	подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты
	У 7.2.11	готовить блюда и гарниры из овощей
	У 7.2.12	готовить каши и гарниры из круп
	У 7.2.13	готовить блюда из яиц
	У 7.2.14	готовить блюда и гарниры из макаронных изделий
	У 7.2.15	готовить блюда из бобовых
	У 7.2.16	готовить блюда из рыбы
	У 7.2.17	готовить блюда из морепродуктов
	У 7.2.18	готовить блюда из мяса и мясных продуктов
	У 7.2.19	готовить блюда из домашней птицы



	У 7.2.20	готовить мучные блюда
	У 7.2.21	готовить горячие напитки
	У 7.2.22	готовить сладкие блюда
	У 7.2.23	проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка
	У 7.2.24	порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
	У 7.2.25	пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)
	У 7.2.26	принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия
	У 7.3.01	прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	У 7.3.02	оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	У 7.3.03	разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий
	У 7.3.04	проводить обучение помощника повара на рабочем месте
	У 7.3.05	оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения
	У 7.4.01	проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	У 7.4.02	составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия
	У 7.4.03	готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам
	У 7.4.04	комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий
	У 7.4.05	использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур
	У 7.4.06	использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	У 7.4.07	готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу
	У 7.4.08	производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	У 7.4.09	оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
Знать	З 7.1.01	назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними
	З 7.1.02	требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

3 7.1.03	принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания
3 7.1.04	требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
3 7.2.01	технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
3 7.2.02	технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
3 7.2.03	требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
3 7.2.04	правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
3 7.2.05	правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов
3 7.2.06	методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
3 7.2.07	пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
3 7.2.08	принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
3 7.2.09	требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
3 7.2.10	принципы ХАССП в организациях общественного питания
3 7.3.01	нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
3 7.3.02	назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
3 7.3.03	технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания
3 7.3.04	требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий
3 7.3.05	правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения
3 7.3.06	способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке
3 7.3.07	процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
3 7.3.08	способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий
3 7.3.09	технологии наставничества и обучения на рабочих местах
3 7.3.10	принципы ХАССП в организациях общественного питания

3 7.3.11	требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
3 7.4.01	нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
3 7.4.02	рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
3 7.4.03	технологии в молекулярной кухне
3 7.4.04	нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов
3 7.4.05	виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации
3 7.4.06	правила эксплуатации кухонных роботов
3 7.4.07	принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
3 7.4.08	принципы ХАССП в организациях общественного питания
3 7.4.09	требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 240

в том числе в форме практической подготовки 234 часа

Из них на освоение МДК 90 часов

в том числе самостоятельная работа 2 часа

практики, в том числе учебная

производственная 144 часа

Промежуточная аттестация 6 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 7.1-ПК 7.4 ОК 01-ОК 04	Раздел 1. Приготовление блюд массового спроса	90	90	42	46	-	2			
	Учебная практика	-	-			-		-	-	
	Производственная практика	144	144			-				144
	Промежуточная аттестация (экзамен по модулю)	6						6		
	Всего:	240	234	42	46	-	2	6	-	144

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

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 1. Приготовление блюд массового спроса</b>		<b>240/234</b>		
<b>МДК 07.01 Приготовление блюд массового спроса</b>		<b>90/90</b>		
<b>Тема 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>40/40</b>		
<b>Тема 1.1. Товароведная характеристика овощей и грибов</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>		
	<b>1.</b> Ассортимент, товароведная характеристика. Требования к качеству различных видов овощей и грибов. Современные способы обработки овощей. Методы защиты потребителей от вредного влияния химических веществ, используемых при обработке овощей (солонин, нитраты и др.). Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества овощей и грибов, пряностей	<b>1</b>	ПК 7.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Н 7.4.01 – Н 7.4.04 У 7.4.01 – У 7.4.09 З 7.4.01 – З 7.4.09 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>2.</b>	Механическое оборудование для обработки овощей и грибов. Весоизмерительное и холодильное оборудование	<b>1</b>	ПК 7.3 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Н 7.3.01- Н 7.3.03 У 7.3.01- У 7.3.05 З 7.3.01- З 7.3.11 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>Тема 1.2.</b> Приготовление блюд из овощей и грибов	<b>Содержание</b>		<b>2</b>		
	1.	Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей. Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей. Способы сервировки и варианты оформления и подачи, температура подачи	1	ПК 7.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Н 7.4.01 – Н 7.4.04 У 7.4.01 – У 7.4.09 З 7.4.01 – З 7.4.09 Уо 01.01 –
	2.	Блюда и гарниры из жареных овощей. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура	1		

	подачи. Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи. Правила проведения бракеража.			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>		<b>6</b>		
<b>Практическое занятие № 1</b>		<b>2</b>		
1.	Составление технологических схем. (Приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов. Определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления блюд из овощей)	2	ПК 7.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03	Н 7.4.01 – Н 7.4.04 У 7.4.01 – У 7.4.09
<b>Лабораторная работа № 1</b>		<b>4</b>	ОК 04	3 7.4.01 – 3 7.4.09
1.	Приготовление простых блюд и гарниров из овощей и грибов	4		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>Тема 1.3.</b> Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря	<b>Содержание</b>		<b>2</b>		
	1.	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья и нерыбных продуктов моря. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы, рыбного сырья и нерыбных продуктов моря. Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря, соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья, размораживании рыбы, вымачивании солёной рыбы.	1	ПК 7.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Н 7.4.01 – Н 7.4.04 У 7.4.01 – У 7.4.09 З 7.4.01 – З 7.4.09 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
	2.	Обработка осетровой рыбы. Пластование рыбы на звенья и разрезание звеньев на части массой 4 – 5 кг. Подготовка рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жарения, запекания. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов	1		
<b>Тема 1.4.</b> Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	<b>Содержание</b>		<b>2</b>		
	1.	Технология приготовления блюд из рыбы в отварном, припущенном и жареном виде. Организация работы в горячем цехе при приготовлении блюд из рыбы. Подбор производственного инвентаря и оборудования. Использование различных технологий пригото-	1	ПК 7.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Н 7.4.01 – Н 7.4.04 У 7.4.01 – У 7.4.09 З 7.4.01 – З 7.4.09



	<p>ния и оформления блюд из рыбы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы</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>
2.	<p>Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы. Правила проведения бракеража. Нормативно-техническая документация. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы. Правила проведения бракеража</p>	1	<p>ПК 7.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04</p>	<p>Н 7.2.01- Н 7.2.06 У 7.2.01- У 7.2.26 З 7.2.01- З 7.2.10 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-</p>

					Зо 03.03 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 04.02
<b>Тема 1.5.</b> Приготовление блюд из запеченной рыбы и котлетной массы	<b>Содержание</b>		<b>1</b>		
	1.	Технология приготовления запеченных рыбных блюд и блюд из рыбной котлетной массы. Блюда из запеченной рыбы. Приготовление, оформление и подача блюд из запеченной рыбы. Блюда из котлетной массы. Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы. Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд; температура подачи	1	ПК 7.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Н 7.4.01 – Н 7.4.04 У 7.4.01 – У 7.4.09 З 7.4.01 – З 7.4.09 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>		<b>6</b>		
	<b>Практическое занятие № 2</b>		<b>2</b>	ПК 7.4	

	1.	Разработка технологической схемы механической обработки рыбы. Решение ситуационных задач: определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления блюд из рыбы	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Н 7.4.01 – Н 7.4.04 У 7.4.01 – У 7.4.09 З 7.4.01 – З 7.4.09 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>Лабораторная работа № 2</b>		<b>4</b>		
	1.	Приготовление блюд из отварной, припущенной, жареной рыбы	4		
<b>Тема 1.6. Обработка мяса, домашней птицы, дичи и кролика</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>		
	1.	Разделка туш. Обработка сырья. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья. Органолептическая проверка качества мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Обработка мяса. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья.	1	ПК 7.3 ПК 7.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Н 7.3.01- Н 7.3.03 У 7.3.01- У 7.3.05 З 7.3.01- З 7.3.11 Н 7.4.01 – Н 7.4.04 У 7.4.01 – У 7.4.09
	2.	Механическая обработка мяса. Разделка говяжьих полутуш и четвертин. Разделка туш баранины, козлятины, телятины. Разделка туш свинины. Обработка мясных субпродуктов. Механическая кулинарная обработка домашней птицы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря	1		

					3 7.4.01 – 3 7.4.09 Уо 01.01 – Уо 01.09 3о 01.01 - 3о 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07 3о 02.01- 3о 02.03 Уо 03.01- Уо 03.03 3о 03.01- 3о 03.03 Уо 04.01 Уо 04.02 3о 04.01 3о 04.02
<b>Тема 1.7. Приготовление блюд из мяса и кролика</b>	<b>Содержание</b>		<b>3</b>		
	1. Технология приготовления и оформление простых блюд из мяса и субпродуктов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса.		1	ПК 7.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Н 7.4.01 – Н 7.4.04 У 7.4.01 – У 7.4.09 3 7.4.01 – 3 7.4.09 Уо 01.01 – Уо 01.09 3о 01.01 - 3о 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07
	2. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из отварного мяса, жареного мяса крупными кусками, жареного мяса порционными кусками жареного мяса мелкими кусками, жареного мяса панированными кусками, блюд из тушеного, запечённого мяса и мясопродуктов. Температурный режим варки мяса. Подбор соусов и гарниров к блюдам из мяса и мясопродуктов. Варианты оформления, температура подачи и требования к качеству блюд.		1		

	3.	Приготовление блюд из рубленого мяса. Приготовление блюд из котлетной массы. Последовательность технологических операций при обработке субпродуктов, приготовление полуфабрикатов из них. Варианты оформления, температура подачи и требования к качеству блюд.	1		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>Тема 1.8.</b> Приготовление блюд из домашней птицы, дичи	<b>Содержание</b>		<b>2</b>		
	1.	Технология приготовления и оформление простых блюд из домашней птицы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из домашней птицы.	1	ПК 7.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Н 7.4.01 – Н 7.4.04 У 7.4.01 – У 7.4.09 З 7.4.01 – З 7.4.09 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

	2.	Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Требование к качеству блюд из субпродуктов. Правила проведения бракеража. Оценка качества готовых блюд. Приготовление и оформление простых блюд из птицы. Ассортимент. Требование к качеству и оформлению блюд из птицы	1	ПК 7.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Н 7.2.01- Н 7.2.06 У 7.2.01- У 7.2.26 3 7.2.01- 3 7.2.10 Уо 01.01 – Уо 01.09 3о 01.01 - 3о 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07 3о 02.01- 3о 02.03 Уо 03.01- Уо 03.03 3о 03.01- 3о 03.03 Уо 04.01 Уо 04.02 3о 04.01
		<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10</b>		
		<b>Практическое занятие № 3</b>	<b>2</b>	ПК 7.4	Н 7.4.01 – Н
1.		Разработка технологических схем механической обработки мяса, домашней птицы, дичи и кролика. Решение ситуационных задач: определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	7.4.04 У 7.4.01 – У 7.4.09 3 7.4.01 – 3 7.4.09
		<b>Лабораторная работа № 3</b>	<b>4</b>		Уо 01.01 – Уо 01.09
1.		Приготовление простых блюд из мяса	4		3о 01.01 - 3о 01.06
		<b>Лабораторная работа № 4</b>	<b>4</b>		
1.		Приготовление простых блюд из мяса, домашней птицы.	4		

					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>Тема 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			<b>26/26</b>		
<b>Тема 2.1. Приготовление горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий</b>	<b>Содержание</b>		<b>3</b>		
1.	Отличительные особенности различных видов круп (шлифованные, полированные, дроблёные, быстрого приготовления и т.д.). Приготовление блюд и гарниров из различных круп. Температурный режим и правила приготовления. Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения. Приготовление блюд из бобовых и кукурузы. Основные виды бобовых, их ассортимент.		1	ПК 7.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Н 7.4.01 – Н 7.4.04 У 7.4.01 – У 7.4.09 З 7.4.01 – З 7.4.09 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
2.	Разновидности сырья для приготовления блюд из макаронных изделий. Проверка органолептическим способом качества макаронных изделий. Варка макарон разными способами, правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Блюда из макаронных изделий: способы приготовления, способы сервировки и варианты оформления подачи блюд	1	ПК 7.3 ПК 7.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Н 7.3.01- Н 7.3.03 У 7.3.01- У 7.3.05 З 7.3.01- З 7.3.11 Н 7.4.01 – Н 7.4.04 У 7.4.01 – У 7.4.09 З 7.4.01 – З 7.4.09 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	



	3.	Сложные гарниры и блюда из круп, макаронных изделий, бобовых. Характеристика основных продуктов для приготовления сложных гарниров из круп, макаронных изделий, бобовых. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технология приготовления и оформления жидких, вязких, рассыпчатых каш	1	ПК 7.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Н 7.4.01 – Н 7.4.04 У 7.4.01 – У 7.4.09 3 7.4.01 – 3 7.4.09 Уо 01.01 – Уо 01.09 3о 01.01 - 3о 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07 3о 02.01- 3о 02.03 Уо 03.01- Уо 03.03 3о 03.01- 3о 03.03 Уо 04.01 Уо 04.02 3о 04.01 3о 04.02
Тема 2.2. Приготовление блюд и гарниров из яиц, творога, теста	<b>Содержание</b>		<b>3</b>		
	1.	Ассортимент и виды яичных продуктов, требования к качеству, значение в питании, правила хранения. Приготовление блюд из яиц в зависимости от способа тепловой обработки: способы сервировки и варианты оформления подачи блюд. Виды творога, требования к качеству, химический состав, значение в питании, упаковка, правила хранения. Блюда из творога: способы сервировки и варианты оформления, подача блюд. Характеристика основных продуктов для приготовления сложных блюд из сыра. Дополнительные ингредиенты. Ассортимент сложных блюд из яиц и сыра. Принципы и методы организации производства.	1	ПК 7.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Н 7.4.01 – Н 7.4.04 У 7.4.01 – У 7.4.09 3 7.4.01 – 3 7.4.09 Уо 01.01 – Уо 01.09 3о 01.01 - 3о 01.06

	Способы современной подачи готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования			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
2.	Тесто для лапши домашней, вареников, блинчиков, рецептура, технология приготовления, кулинарное использование. Режим выпечки блинчиков. Технология приготовления изделий из бездрожжевого теста, в том числе с фаршем: блинчики, блинчики фаршированные. Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из бездрожжевого теста, температурный режим. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	1	ПК 7.3 ПК 7.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Н 7.3.01- Н 7.3.03 У 7.3.01- У 7.3.05 З 7.3.01- З 7.3.11 Н 7.4.01 – Н 7.4.04 У 7.4.01 – У 7.4.09 З 7.4.01 – З 7.4.09 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
3.	<p>Изделия: вареники (с различными фаршами); пельмени, пирог блинчатый. Характеристика дрожжевого теста. Сырье, рецептура, способы замеса, брожение, определение готовности теста. Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления. Требования к качеству теста. Тесто для блинов и оладий, сырье, рецептура, технология приготовления, выпечка блинов и оладий</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из дрожжевого теста, температурный режим. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Изделия: блинчики; блинчики фаршированные; блины; оладьи</p>	1	ПК 7.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Н 7.4.01 – Н 7.4.04 У 7.4.01 – У 7.4.09 З 7.4.01 – З 7.4.09 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>		<b>6</b>			
<b>Практическое занятие № 4</b>		<b>2</b>	ПК 7.4		

	1.	Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Н 7.4.01 – Н 7.4.04 У 7.4.01 – У 7.4.09 З 7.4.01 – З 7.4.09 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>Лабораторная работа № 5</b>		<b>4</b>		
	1.	Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, из яиц и творога	4		
<b>Тема 2.3. Приготовление супов</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>		
	1.	Технология приготовления бульонов, отваров, простых супов. Подготовка сырья, проверка органолептическим способом качества мясных, рыбных товаров, овощей, грибов. Отличительные особенности различных видов бульонов и отваров	1	ПК 7.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Н 7.4.01 – Н 7.4.04 У 7.4.01 – У 7.4.09 З 7.4.01 – З 7.4.09 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
2.	Производственный инвентарь, виды технологического оборудования, правила их безопасного использования при приготовлении бульонов и отваров; посуда. Приготовление простых супов. Ассортимент сложных бульонов, горячих и холодных супов. Принципы и методы организации производства. Способы современной подачи готовых бульонов, горячих и холодных супов	1	ПК. 7.1 ПК 7.3 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Н 7.1.01- Н 7.1.02 У 7.1.01- У 7.1.03 З 7.1.01- З 7.1.04 Н 7.3.01- Н 7.3.03 У 7.3.01- У 7.3.05 З 7.3.01- З 7.3.11 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
	3.	Ассортимент щей, борщей, рассольников, солянок, супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями их характеристика, разновидности. Технологический процесс приготовления и отпуск. Требования к качеству условия и сроки хранения	1	ПК 7.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Н 7.4.01 – Н 7.4.04 У 7.4.01 – У 7.4.09 З 7.4.01 – З 7.4.09
	4.	Технология приготовления супов молочных, холодных, прозрачных, сладких, их характеристика. Приготовление и отпуск супов. Требования к качеству условия и сроки хранения	1		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>Содержание</b>		<b>4</b>		

<b>Тема 2.4.</b> Приготовление соусов	1.	Технология приготовления простых холодных и горячих соусов. Ассортимент холодных и горячих соусов. Приготовление простых и горячих соусов. Способы сервировки и варианты оформления, подачи простых соусов; температура подачи.	1	ПК 7.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Н 7.4.01 – Н 7.4.04 У 7.4.01 – У 7.4.09 З 7.4.01 – З 7.4.09 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
	2.	Приготовление соусных полуфабрикатов. Разновидности сырья для приготовления соусов. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	1		
	3.	Технология приготовления простых холодных и горячих соусов: приготовление красных соусов; приготовление белых соусов; приготовление молочных и сметанных соусов; приготовление соусов на растительном масле. Приготовление мучных пассировок.	1		
	4.	Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	1	ПК. 7.1 ПК. 7.3 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Н 7.1.01- Н 7.1.02 У 7.1.01- У 7.1.03 З 7.1.01- З 7.1.04 Н 7.3.01- Н 7.3.03 У 7.3.01- У 7.3.05

					3 7.3.01- 3 7.3.11 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>		<b>6</b>			
<b>Практическое занятие № 5</b>		<b>2</b>			
1.	Решение ситуационных задач: определение количества продуктов массой брутто нетто, необходимых для приготовления простых супов и соусов	2	ПК 7.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Н 7.4.01 – Н 7.4.04 У 7.4.01 – У 7.4.09 3 7.4.01 – 3 7.4.09 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>Лабораторная работа № 6</b>		<b>4</b>			
1.	Технология приготовления, оформления и отпуска простых горячих супов	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
<b>Тема 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			<b>10/10</b>		
<b>Тема 3.1. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>		<b>Содержание</b>	<b>1</b>		
1.	Значение холодных блюд в питании. Виды и правила приготовления салатов из сырых и вареных овощей и других. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов. Характеристика основных продуктов для приготовления сложных горячих, холодных блюд и закусок. Требования к качеству, хранение, температура подачи.		1	ПК 7.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Н 7.4.01 – Н 7.4.04 У 7.4.01 – У 7.4.09 З 7.4.01 – З 7.4.09 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>Тема 3.2.</b> Приготовление и оформление салатов и бутербродов	<b>Содержание</b>		<b>1</b>		
	1.	Технология приготовления и оформление бутербродов и гастрономических продуктов. Технология приготовления и оформление салатов, простых и сложных, горячих и холодных закусок и блюд. Виды и правила приготовления простых холодных закусок и блюд. Последовательность выполнения операций при приготовлении простых холодных блюд.	1	ПК 7.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Н 7.4.01 – Н 7.4.04 У 7.4.01 – У 7.4.09 З 7.4.01 – З 7.4.09 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>		<b>8</b>		
	<b>Практическое занятие № 6.</b>		<b>4</b>	ПК 7.4	Н 7.4.01 – Н 7.4.04
	1.	Составление технологических схем приготовления салатов, горячих и холодных закусок и блюд	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03	У 7.4.01 – У 7.4.09
<b>Лабораторная работа № 7</b>		<b>4</b>	ОК 04	З 7.4.01 – З 7.4.09 Уо 01.01 – Уо 01.09	
1.	Приготовление и оформление холодных блюд из овощей, салатов из свежих и отварных овощей	4			

					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>Тема 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>			<b>6/6</b>		
<b>Тема 4.1. Приготовление сладких блюд</b>	<b>Содержание</b>		<b>1</b>		
	1.	Ассортимент сладких блюд, пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, проверка органолептическая способом качества продуктов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении сладких блюд, правила их безопасного использования. Способы сервировки и варианты оформления. Правила охлаждения и хранения сладких блюд. Температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи	1	ПК 7.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Н 7.4.01 – Н 7.4.04 У 7.4.01 – У 7.4.09 З 7.4.01 – 3 7.4.09 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>Тема 4.2.</b> Приготовление холодных и горячих напитков	<b>Содержание</b>		<b>1</b>		
	1.	Классификация холодных и горячих напитков. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, проверка органолептическим способом качества продуктов холодных и горячих напитков. Последовательность выполнения технологических операций и приемов при приготовлении напитков, виды, технология приготовления. Способы сервировки и варианты оформления	1	ПК 7.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Н 7.4.01 – Н 7.4.04 У 7.4.01 – У 7.4.09 З 7.4.01 – 3 7.4.09 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>		<b>4</b>		
	<b>Практическое занятие № 7.</b>		<b>4</b>		
	1.	Работа с нормативной документацией: составление технологических карт для приготовления холодных и горячих напитков	4	ПК 7.2 ОК 01	Н 7.2.01- Н 7.2.06

				ОК 02 ОК 03 ОК 04	У 7.2.01- У 7.2.26 З 7.2.01- З 7.2.10 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
<b>Тема 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>			<b>2/2</b>		
<b>Тема 5.1. Приготовление хлебобулочных, мучных изделий</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>		
	1.	Значение мучных блюд и изделий в питании. Классификация блюд изделий из теста. Характеристика сырья и его подготовка. Способы разрыхления теста. Виды теста и его использование. Дрожжевое тесто. Способы приготовления. Ассортимент изделий. Виды теста для приготовления кондитерских изделий.	1	ПК 7.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Н 7.4.01 – Н 7.4.04 У 7.4.01 – У 7.4.09 З 7.4.01 – З 7.4.09 Уо 01.01 – Уо 01.09 Зо 01.01 - Зо 01.06 Уо 02.01 –
	2.	Технология приготовления песочного и сдобного пресного теста и ассортимент изделий из них. Приготовление пресного слоеного теста. Последовательность выполнения технологических операций и приемов. Характеристика ассортимента изделий. Приготовление заварного и бисквитного теста и ассортимент изделий из них	1		

					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>Промежуточная аттестация</b>				<b>4</b>	
<b>Тематика самостоятельной учебной работы</b>				<b>2</b>	
<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. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного блюда в соответствии с заданием. Составление акта проработки.</li> <li>9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>					
<b>Производственная практика</b>				<b>144</b>	
<b>Виды работ:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</li> <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> </ol>					

4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.
5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.
6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.
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
8. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
9. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
10. 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.
11. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
12. 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.
13. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
14. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
15. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.
16. 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.).

17. 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

18. 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.

19. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.

20. 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, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями

21. 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.

22. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.

23. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.

24. 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.

25. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.

26. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

27. 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.

28. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.



29. 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.

30. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.

31. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

32. 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.).

33. 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. *Сочетать цвета, вкусы и текстуры\*\*.*

34. Хранить выпеченные изделия и готовые основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки, отечественные торты и пирожные, легкие торты, *шоколадную продукцию стандартного ассортимента,\** с учетом требований к безопасности продукции.

35. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.

36. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

37. 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.

38. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.

39. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.

<p>40. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>41. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>42. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>43. 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>44. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>6</b>
<b>Всего</b>	<b>240</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологии кулинарного производства», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

Лаборатория «Приготовление и реализация блюд и кулинарных изделий», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности.

Мастерская «Поварское дело», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

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 изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. 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.
2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
3. 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», 2016. – 320 с
4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
5. 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
6. 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», 2016. – 352 с.
7. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
8. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.
9. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
10. 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», 2017. – 208 с.
11. 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

12. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.
13. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
14. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с.
15. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.
16. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с.
17. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.
18. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.
19. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.
20. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с.
21. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.

### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492647>
2. Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 116 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14040-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492443>
3. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/493941>
4. Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова ; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08729-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491732>

5. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491476>
6. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494971>
7. Образовательная платформа Юрайт <https://urait.ru/>
8. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
11. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз.
12. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
13. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
14. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
15. Приготовление и подготовка к реализации сладких блюд и десертов. Виртуальный практикум. — Москва: Академия. URL: <https://elearning.academia-moscow.ru/personal/courses/> - Режим доступа: для авториз. пользователей.
16. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов и холодных закусок. Виртуальный практикум. — Москва: Академия. URL: <https://elearning.academia-moscow.ru/personal/courses/> - Режим доступа: для авториз. пользователей.

17. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Виртуальный практикум. – Москва: Академия. URL: <https://elearning.academia-moscow.ru/personal/courses/> - Режим доступа: для авториз.пользователей.

18. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из домашней птицы. Виртуальный практикум. – Москва: Академия. URL: <https://elearning.academia-moscow.ru/personal/courses/> - Режим доступа: для авториз.пользователей.

19. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса. Виртуальный практикум. – Москва: Академия. URL: <https://elearning.academia-moscow.ru/personal/courses/> - Режим доступа: для авториз.пользователей.

20. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы. Виртуальный практикум. – Москва: Академия. URL: <https://elearning.academia-moscow.ru/personal/courses/> - Режим доступа: для авториз.пользователей.

21. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, макаронных изделий. Виртуальный практикум. – Москва: Академия. URL: <https://elearning.academia-moscow.ru/personal/courses/> - Режим доступа: для авториз.пользователей.

22. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов. Виртуальный практикум. – Москва: Академия. URL: <https://elearning.academia-moscow.ru/personal/courses/> - Режим доступа: для авториз.пользователей.

23. Приготовление и подготовка к реализации чая и кофе. Виртуальный практикум. – Москва: Академия. URL: <https://elearning.academia-moscow.ru/personal/courses/> - Режим доступа: для авториз.пользователей.

24. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных изделий. Виртуальный практикум. – Москва: Академия. URL: <https://elearning.academia-moscow.ru/personal/courses/> - Режим доступа: для авториз.пользователей.

25. Технология приготовления дрожжевых, бездрожжевых и сдобных хлебобулочных изделий. Виртуальный практикум. – Москва: Академия. URL: <https://elearning.academia-moscow.ru/personal/courses/> - Режим доступа: для авториз.пользователей.

### 3.2.3.Дополнительные источники

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

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

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

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

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

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

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

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

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758) .
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. 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, 2015.- 544с.
19. 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, 2013.- 808с.
20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
22. Бурачевский, И. И. Основы биотехнологии: плодово-ягодное и растительное сырье : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. И. Бурачевский, Р. А. Зайнуллин, Р. В. Кунакова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 402 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13729-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496431>
23. Козлов, А. И. Гигиена и экология человека. Питание : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12965-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496018> (дата обращения: 24.01.2022)
24. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00275-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491216>
25. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-

534-07799-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491883>

26. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491884>

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 7.1 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара</b></p> <p><b>ПК 7.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</b></p> <p><b>ПК 7.3 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе</b></p> <p><b>ПК 7.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</b></p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу 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</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по учебной и производственной практикам</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения заданий по модулю;</li> <li>- оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>



	<p>для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
	<p>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.</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <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 выкладывания 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> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий экзамена по модулю;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <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>	- оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	

## **Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин**

### **Приложение 3.1**

к ОПОП-П по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»**

**2023 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	428
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	429
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	439
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	441

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ 01. ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

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

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

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

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
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 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;
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 05.01	особенности социального и культурного контекста;	Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений

	Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений	Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.01	описывать значимость своей специальности;	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности;
			Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
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

## 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>	8
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	12
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	-
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<b>Промежуточная аттестация</b>	2

## 2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ. 01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

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>Раздел I</b>	<b>Сущность, структура и значение философии</b>	<b>4 /</b>		
<b>Тема 1.1. Мироззрение и философия</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Основные исторические виды и сущность мировоззрения: мифологическое, религиозное, философское. Становление философии из мифологии. Рациональность философии. Философия как мировоззрение: космоцентризм, теоцентризм, антропоцентризм. Идеология.</p>	<i>1</i>	ОК 02, 03, 05, 06, 09.	<p>Уо 02.01 Уо 02.02</p> <p>Уо 02.03 Уо 02.04</p> <p>Уо 02.05 Уо 02.06</p> <p>Уо 02.07 Зо 02.01</p> <p>Зо 02.02 Зо 02.03</p> <p>Уо 03.01 Уо 03.02</p> <p>Зо 03.01 Зо 03.02</p> <p>Уо 05.01 Зо 05.01</p> <p>Зо 05.02 Зо 05.01</p> <p>Зо 05.02 Зо 05.02</p> <p>Уо 06.01 Уо 06.02</p> <p>Зо 06.01 Зо 06.02</p> <p>Зо 06.03 Уо 09.01</p> <p>Зо 09.01</p>
<b>Тема 1.2. Философия, её предмет, основные функции и</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Объект, предмет и основные проблемы философии. Материализм и идеализм. Формы существования философии. Философия как наука. Философия как искусство. Философия как обыденное знание. Функция философии. Роль философии</p>	<i>1</i>	ОК 02, 03, 05, 06, 09.	<p>Уо 02.01 Уо 02.02</p> <p>Уо 02.03 Уо 02.04</p> <p>Уо 02.05 Уо 02.06</p> <p>Уо 02.07 Зо 02.01</p>



<b>основные формы существования.</b>	в жизни и развитии общества Структура философии. Основные философские категории			Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.01 Уо 03.02
	<b>В том числе практических занятий</b>			Зо 03.01 Зо 03.02
	Практическое занятие № 1. Анализ и сопоставительная характеристика взглядов философов о развитии, предмете и сущности философии	1/1	ОК 02, 03, 05, 06, 09.	Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.02 Уо 06.01 Уо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 09.01 Зо 09.01
<b>Раздел 2.</b>	<b>Основные исторические типы философского знания</b>	<b>15/4</b>		
<b>Тема 2.1. Философия Древнего Мира</b>	<b>Содержание</b>	1		
	1. Философия Древней Индии. Основные понятия: веды, Брахма, Сансара, Карма. Зарождение, развитие и основные принципы буддизма. Философия Древнего Китая: даосизм, конфуцианство, легизм, моизм.		ОК 02, 03, 05, 06, 09.	Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03
	<b>В том числе практических занятий</b>			Зо 02.02 Зо 02.03
	Практическое занятие № 2. Характеристика и сравнение по заданным критериям философских систем Древнего Китая и Древней Индии	1	ОК 02, 03, 05, 06, 09.	Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.02 Уо 06.01 Уо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 09.01 Зо 09.01
	<b>Содержание</b>			
2. Античная философия: понятие и структура. Философские идеи и взгляды натур философов (VII – VI вв. до н.э.). Творчество философов классического периода: Сократ, Платон, Аристотель. Философские школы периода Эллинизма: киники, киренаики, стоики, скептики, эпикурейцы. Философия Древнего Рима	1			
<b>Тема 2.2. Философия Средневековья и Возрождения</b>	<b>Содержание</b>			
1. Теоцентризм философии средних веков. Возникновение и развитие христианского мировоззрения. Учение Августина Аврелия, Пьера Абеляра, Фомы Аквинского. Исламская	1	ОК 02, 03, 05, 06, 09.	Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06	

	<p>философия. Нормы и правила Корана. Учения арабских мыслителей Ибн - Сины и Ибн – Рушда.</p> <p>2. Гуманизм и натурфилософия эпохи Возрождения. Леонардо да Винчи, Лоренцо Валла, Николай Коперник, Джордано Бруно. Социальная философия эпохи Возрождения: Т. Мор, Т. Кампанелла, Ф. Рабле, Н. Макиавелли.</p>			<p>Уо 02.07 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.02 Уо 06.01 Уо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 09.01 Зо 09.01</p>
<b>Тема 2.3. Философия Нового Времени</b>	<b>Содержание</b>			
	1. Эмпиризм Ф.Бэкона и его развитие Т.Гоббсом и Дж. Локком. Рационализм Р.Декарта. Философские учения Б.Спинозы и Г. Лейбница. Философия эпохи Просвещения. Социальная философия Ш.Монтесье, Вольтера, Ж.-Ж.Руссо. Французский материализм XVIII в.: Ж. Ламерти, Д. Дидро, К. Гельвеций, П. Гольбах.	<i>I</i>	ОК 02, 03, 05, 06, 09.	<p>Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.02 Уо 06.01 Уо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 09.01 Зо 09.01</p>
	<b>В том числе практических занятий</b>			
	Практическое занятие № 3. Выявление отличительных особенностей философии эпохи Возрождения и Нового времени.	<i>I/I</i>		
<b>Тема 2.4. Немецкая классическая философия</b>	<b>Содержание</b>			
	1. Философская система И.Канта. Субъективно-идеалистическая философия И.Фихте. Объективный идеализм Ф. Шеллинга. Объективный диалектический идеализм Г. Гегеля. Материализм Л. Фейербаха.	<i>I</i>	ОК 02, 03, 05, 06, 09.	<p>Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03</p>
	<b>В том числе практических занятий</b>			

	Практическое занятие № 4. Анализ и характеристика положений немецкой классической философии: категорический императив И. Канта, система и метод Ф. Гегеля, антропоцентризм Л. Фейербаха.			Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.02 Уо 06.01 Уо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 09.01 Зо 09.01
<b>Тема 2.5.</b> <b>Западная философия XIX – XX вв</b>	<b>Содержание</b>			
	1. Западный философский рационализм XIX – XX вв.: Марксизм (К. Маркс, Ф. Энгельс), Позитивизм и неопозитивизм (О. Конт, Л. Витгенштейн, Б. Рассел.), Постпозитивизм (К. Поппер, Т. Кун, И. Лакатос, П. Фейерабенд), Структурализм (К. Леви – Стросс) Иррационалистические школы западной философии XIX – XX вв: философия жизни (Э. Гуссерль), психоанализм (З. Фрейд), Герменевтика (Х. Гадамер), Экзистенциализм (М. Хайдеггер, К. Ясперс, Ж. – П. Сартр).	<i>1</i>	ОК 02, 03, 05, 06, 09.	Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.02 Уо 06.01 Уо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 09.01 Зо 09.01
	<b>В том числе практических занятий</b>			
	Практическое занятие № 5. Характеристика особенности философии экзистенциализма и психоанализа: сопоставление взглядов представителей религиозного и атеистического экзистенциализма, философского учения З.Фрейда и его последователей.	<i>1</i>		
<b>Тема 2.6.</b> <b>Русская философия</b>	<b>Содержание</b>	<i>3</i>		
	1. Источники, основные особенности и периодизация русской философии. Формирование и становление русской философской мысли (XI – XIX вв). Русская философия второй половины XIX - начала XX в.: антропологический материализм (Н.Г. Чернышевский, В.Г. Белинский, П.Л.Лавров), анархизм (М.А.Бакунин, П.А.Кропоткин), марксизм (Г.В. Плеханов, В.И.Ленин, А.А.Богданов), религиозная философия (А.С. Хомяков, Ф.М.	<i>1</i>	ОК 02, 03, 05, 06, 09.	Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01

	Достоевский, Л.Н.Толстой, Н.Ф.Федоров, В.С.Соловьев, Н.А.Бердяев),)			Зо 05.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.02 Уо 06.01 Уо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 09.01 Зо 09.01
	2. Отечественная философия XX в. Идеалистическое направление (И.А.Ильин, П.А.Флоренский, А.Ф.Лосев); материалистическое направление (К.Э.Циалковский, В.И.Вернадский, М.М.Бахтин, Б.М.Кедров, А.А.Зиновьев	<i>1</i>		
	<b>В том числе практических занятий</b>			
	Практическое занятие № 6. Основные этапы развития и особенности русской философии	<i>1/1</i>		
<b>Раздел 3.</b>	<b>Философское осмысление природы и развития</b>	<i>5</i>		
<b>Тема 3.1.</b> <b>Бытие как проблема философии</b>	<b>Содержание</b> 1. Категория «бытие» в системе категорий онтологии. Материалистическое и идеалистическое представление бытия. Сущность и основные формы бытия: материальное бытие, бытие идеального.	<i>1</i>	ОК 02, 03, 05, 06, 09.	Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.02 Уо 06.01 Уо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 09.01 Зо 09.01
<b>Тема 3.2.</b> Материя: сущность и формы	<b>Содержание</b> 1. Исторически сложившиеся подходы к осмыслению материи: идеалистическая позиция и материалистический подход. «Материя» как философская категория. Уровни и формы материи. Пространство и время.	<i>1</i>	ОК 02, 03, 05, 06, 09.	Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01
	<b>В том числе практических занятий</b>	<i>1/1</i>		Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01
	Практическое занятие № 7. Учение о бытии и теория познания			

				Зo 05.02 Зo 05.01 Зo 05.02 Зo 05.02 Yo 06.01 Yo 06.02 Зo 06.01 Зo 06.02 Зo 06.03 Yo 09.01 Зo 09.01
<b>Тема 3.3. Философия разви- тия</b>	<b>Содержание</b> 1. Движение и развитие как важные философские категории. Диалектическая и метафизическая позиции осмысления движения и развития. Принципы, законы и категории диалектики	<i>I</i>	ОК 02, 03, 05, 06, 09.	Yo 02.01 Yo 02.02 Yo 02.03 Yo 02.04 Yo 02.05 Yo 02.06 Yo 02.07 Зo 02.01 Зo 02.02 Зo 02.03 Yo 03.01 Yo 03.02 Зo 03.01 Зo 03.02 Yo 05.01 Зo 05.01 Зo 05.02 Зo 05.01 Зo 05.02 Зo 05.02 Yo 06.01 Yo 06.02 Зo 06.01 Зo 06.02 Зo 06.03 Yo 09.01 Зo 09.01
<b>Тема 3.4. Система как форма бытия; сущность, типы, механизм разви- тия систем.</b>	<b>Содержание</b> 1. Сущность, основные свойства и типы систем. Системы живой и неживой природы. Социальные системы. Закрытые и открытые системы. Системный подход как направление в методологии науки и практике. Самоорганизация (синергетика) как универсальный механизм эволюции	<i>I</i>	ОК 02, 03, 05, 06, 09.	Yo 02.01 Yo 02.02 Yo 02.03 Yo 02.04 Yo 02.05 Yo 02.06 Yo 02.07 Зo 02.01 Зo 02.02 Зo 02.03 Yo 03.01 Yo 03.02 Зo 03.01 Зo 03.02 Yo 05.01 Зo 05.01 Зo 05.02 Зo 05.01 Зo 05.02 Зo 05.02 Yo 06.01 Yo 06.02 Зo 06.01 Зo 06.02

				Зо 06.03 Уо 09.01 Зо 09.01
<b>Раздел 4.</b>	<b>Проблемы человека, сознания и познания в философии</b>	<b>5/3</b>		
<b>Тема 4.1.</b>	<b>Содержание</b>			
<b>Природа человека и смысл его существования</b>	1. Антропогенез. Различные взгляды на происхождение человека. Сущность человека и его отличительные черты. Проблема целеполагания. Смысл жизни человека	<i>1</i>	ОК 02, 03, 05, 06, 09.	Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.02 Уо 06.01 Уо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 09.01 Зо 09.01
	<b>В том числе практических занятий</b>	<i>1/1</i>		
	Практическое занятие № 8. Бытие человека как проблема философии	<i>1</i>		
<b>Тема 4.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>		
<b>Сознание: происхождение, сущность и типы.</b>	1. Историко-философские типы осмысления сознания. Основные философские подходы к изучению сознания: объективно-идеалистический, субъективно-идеалистический, радикально-материалистический, умеренно-материалистический. Структура и функции сознания	<i>1</i>	ОК 02, 03, 05, 06, 09.	Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.02 Уо 06.01 Уо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 09.01 Зо 09.01
	<b>В том числе практических занятий</b>	<i>1/1</i>		
	Практическое занятие № 9. Проблема сознания	<i>1</i>		
<b>Тема 4.3.</b>	<b>Содержание</b>			

<b>Познание как проблема философии</b>	1. Сущность, содержание и структура познания. Уровни и методы познавательной деятельности. Истина и практика как атрибуты познания.	<i>1</i>	ОК 02, 03, 05, 06, 09.	Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.02 Уо 06.01 Уо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 09.01 Зо 09.01
	<b>В том числе практических занятий</b>	<i>1/1</i>		
	Практическое занятие № 10. Характеристика и сравнение основных положений теории познания: соотношение философской, научной и религиозной истины.	<i>1</i>		
<b>Раздел 5.</b>	<b>Общество: сущность, формы проявления и перспективы развития</b>	<b>4/1</b>		
<b>Тема 5.1.</b> <b>Общество как предмет философского анализа</b> <b>Формы общественного сознания и проблемы социальной регуляции</b>	<b>Содержание</b>	<i>2</i>	ОК 02, 03, 05, 06, 09.	Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.02 Уо 06.01 Уо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 09.01 Зо 09.01
	1. Происхождение общества. Сущность, структура и типология общества. Общественные отношения. Общество - социальная система. Культура в жизни общества. Общественное развитие: подходы и проблемы Понятие общественного сознания. Формы общественного сознания: мифология, религия, искусство, наука, обыденное сознание. Социальная регуляция, как условие общественного развития. Мораль и право	<i>1</i>		
	<b>В том числе практических занятий</b>			
	Практическое занятие № 11. Характеристика и оценка философии этики на основных этапах развития философской мысли	<i>1</i>		
<b>Тема 5.2.</b>	<b>Содержание</b>	<i>2/1</i>		

<b>Проблема современного общества. Россия в системе макросоциальных отношений</b>	1. Глобальные проблемы современности. Глобализация как проблема современного мира. Проблема предотвращения термоядерной войны. Россия и процессы социальной эволюции: внутренние и внешние противоречия развития	<i>1</i>	ОК 02, 03, 05, 06, 09.	Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.02 Уо 06.01 Уо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 09.01 Зо 09.01
	<b>В том числе практических занятий</b>			
	Практическое занятие № 12. Экологическая философия: выдумка или реальность. Нерациональные приемы мышления. Гармония между макрокосмом — Вселенной и микрокосмом — Человеком.	<i>1</i>		
<b>Раздел 6.</b>	<b>Значение философии</b>	<b>1</b>		
<b>Философия и философии.</b>	Философия и истина. Проблема истины в философии и роль научной рациональности. Философия как учение о целостной личности. Познание для философии не самоцель, а средство достижения цели. Люди должны подняться до любви к мудрости, творить и обладать сильной волей. Будущее философии. Прогностическая функция. Социальное прогнозирование		ОК 02, 03, 05, 06, 09.	Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.02 Уо 06.01 Уо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 09.01 Зо 09.01
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>2</b>		
<b>Всего:</b>		<b>36</b>		





### 3. Условия реализации учебной дисциплины

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: рабочие места по количеству обучающихся;

оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

### 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. Гордашевская В. Д. Основы философии : учебное пособие для спо / В. Д. Гордашевская. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-7175-1.
2. Горелов А.А. Основы философии: учебное пособие для студ. СПО. Москва: Академия, 2020. – 300 с.
3. Основы философии / Б.И. Липский и др. – Москва: Инфра-М, 2021. – 307 с.
4. Основы философии / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. – Москва: Форум, 2021. – 480 с..
5. Основы философии : учебное пособие для спо / М. А. Гласер, И. А. Дмитриева, В. Е. Дмитриев [и др.] ; Под редакцией М. А. Гласер. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-7450-9.
6. Спиркин, А. Г. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / А. Г. Спиркин. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 392 с.

#### Основные электронные издания

1. Волкогонова, О. Д. Основы философии : учебник / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0694-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1844376> (дата обращения: 29.01.2022). – Режим доступа: по подписке.
2. Гласер М. А. Основы философии : учебное пособие для спо / М. А. Гласер, И. А. Дмитриева, В. Е. Дмитриев [и др.] ; Под редакцией М. А. Гласер. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-9139-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/187650> (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Гордашевская В. Д. Основы философии : учебное пособие для СПО / В. Д. Гордашевская. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-7175-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169780> (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Гордашевская, В. Д. Основы философии : учебное пособие для СПО / В. Д. Гордашевская. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-7175-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169780> (дата обращения: 03.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Дмитриев, В. В. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Дмитриев, Л. Д. Дымченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 281 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10515-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471085> (дата обращения: 01.11.2021).
6. Ивин, А. А. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Ивин, И. П. Никитина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02437-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469906> (дата обращения: 01.11.2021).
7. Колесникова, И. В. Основы философии : учебное пособие для СПО / И. В. Колесникова. — Саратов : Профобразование, 2020. — 107 с. — ISBN 978-5-4488-0592-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/92140>
8. Светлов, В. А. Основы философии : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. А. Светлов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 339 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07875-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/474407> (дата обращения: 01.11.2021).
9. Спиркин, А. Г. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / А. Г. Спиркин. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 392 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00811-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489642> (дата обращения: 29.01.2022).

#### **Дополнительные источники:**

1. Краткий философский словарь / А.П. Алексеев, Г.Г. Васильев. — Москва: РГ-Пресс, 2021. — 496 с.

#### **Интернет-ресурсы:**

- [www.filosofia-totl.narod.ru](http://www.filosofia-totl.narod.ru)  
[www.labrip.com](http://www.labrip.com)  
<http://magister.msk.ru/>  
[http://www.redov.ru/filosofija/mir\\_filosofii/p1.php](http://www.redov.ru/filosofija/mir_filosofii/p1.php)

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><i>Знания:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные категории и понятия философии;</li> <li>2. Роль философии в жизни человека и общества;</li> <li>3. Основы философского учения о бытии.</li> <li>4. Сущность процесса познания.</li> <li>5. Основы научной, философской и религиозной картин мира.</li> <li>6. Об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды.</li> <li>7. О социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники, технологий</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Грамотно и аргументированно использовать категориальный философский аппарат;</li> <li>- четко и правильно отвечать на вопросы по основным философским проблемам;</li> <li>- приводить примеры из собственной практики о проблемах, связанных расширением научно-технической революции;</li> <li>- объяснять место научных философских знаний в современной жизни и профессии;</li> <li>- проводить анализ источников информации и составлять доклады и выступления</li> <li>- четко представлять структуру реферата, эссе, выступления по основным вопросам философии</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос;</li> <li>- аналитическая работа с оригинальными текстами;</li> <li>- домашняя работа творческого и проблемного характера;</li> <li>- написание рефератов</li> <li>- тестирование</li> <li>- написание философского эссе</li> </ul>
<p><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i></p> <p>Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Доходчиво, убедительно, грамотно разъяснять, доказывать свою позицию по общим философским проблемам;</li> <li>- аргументированно цитировать классиков разных философских школ;</li> <li>- демонстрировать способность сделать правильный нравственный, социальный, политический выбор</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос;</li> <li>- контроль представления выполнения домашних заданий проблемного и творческого характера (эссе и выступлений);</li> <li>- тестирование;</li> <li>- работа с философским словарем и оригинальными текстами;</li> <li>- оценка выступлений на семинарах;</li> <li>- защита реферативных работ;</li> <li>- дифференцированный зачет</li> </ul>

**Приложение 3.2**

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ОГСЭ.02 История»

2023 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	444
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	445
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	452
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	454

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ 02.История»

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

Учебная дисциплина «ОГСЭ 02.История» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
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 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;
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 05.01	особенности социального и культурного контекста;	Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений

	Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений	Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.01	описывать значимость своей специальности;	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности;
			Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
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

## 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>	8
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	12
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	-
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<b>Промежуточная аттестация</b>	2



## 2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ. 02 ИСТОРИЯ

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>Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.</b>		<b>10/1</b>		
<b>Тема 1.1.</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики.</p> <p>2. Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура.</p> <p>3. Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира».</p> <p><b>В том числе практических занятий</b></p> <p>Практическая работа №1. Идеология, социальной и национальная политика в СССР к началу 1980-х гг. Рассмотрение и анализ документов по различным аспектам.</p> <p>Практическая работа № 2. Взаимоотношения СССР с социалистическими странами и развивающимися странами «третьего мира».</p>	<p><b>5</b></p> <p><i>1</i></p> <p><i>1/1</i></p> <p><i>1</i></p> <p><b>2</b></p> <p><i>1</i></p> <p><i>1</i></p>	<p>OK 02, 03, 05, 06, 09.</p>	<p>Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.02</p>

				Уо 06.01 Уо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 09.01 Зо 09.01
<b>Тема 1.2</b>	<b>Содержание</b>	<b>5</b>		
<b>Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.</b>	1. Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг.	<i>1</i>	ОК 02, 03, 05, 06, 09.	Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.02 Уо 06.01 Уо 06.02
	2. Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР.	<i>1</i>		
	3. Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР.	<i>1</i>		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>		
	Практическое занятие № 3. Деятельность политических партий и оппозиционных государственной власти сил в Восточной Европе. Рассмотрение и анализ документального материала.	<i>1</i>	ОК 02, 03, 05, 06, 09.	

				Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 09.01 Зо 09.01	
	Практическое занятие № 4 Экономический, внешнеполитический, культурный геополитический анализ событий СССР и РФ за 1989-1991 гг.:	1			
<b>Раздел 2.</b>	<b>Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.</b>				
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание</b>	5			
<b>Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века</b>	1. Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг.		ОК 02, 03, 05, 06, 09.	Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.01	
	2. Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве.	1		Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.02 Уо 06.01 Уо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02	
	3. Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России.	1			
	<b>В том числе практических занятий</b>	2			
	Практическое занятие № 5. Причины и характер локальных конфликтов в РФ и СНГ в 1990-е гг. Работа с историческими картами и документами.	1	ОК 02, 03, 05, 06, 09.		

				Зо 06.03 Уо 09.01 Зо 09.01
	Практическое занятие №6 Международные доктрины об устройстве мира. Место и роль России в этих проектах	1		
<b>.Тема 2.2 Укрепление влияния России на постсоветском пространстве</b>	<b>Содержание</b>	4		
	1. Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр.	1	ОК 02, 03, 05, 06, 09.	Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06
	2. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе.	1		Уо 02.07 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.02
	3. Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.	1		Уо 06.01 Уо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 09.01 Зо 09.01
<b>В том числе практических занятий</b>	1			

	Практическое занятие № 7 Анализ текстов договоров России со странами СНГ и вновь образованными государствами с целью определения внешнеполитической линии РФ.	1		
<b>Тема 2.3. Россия и мировые интеграционные процессы</b>	<b>Содержание</b>	4/2		
	1. Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России.	1	ОК 02, 03, 05, 06, 09.	Уо 02.01 Уо 02.02
	2. Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе.	1		Уо 02.03 Уо 02.04
	<b>В том числе практических занятий</b>			Уо 02.05 Уо 02.06
	Практическое занятие № 8 Анализ программных документов ООН, ЮНЕСКО, ЕС, ОЭСР в отношении постсоветского пространства культурный, социально-экономический и политический аспекты.	1\1		Уо 02.07 Зо 02.01
Практическое занятие № Международные организации в сфере глобализации различных сторон жизни общества. (ВТО. ЕЭС, ОЭСР, НАТО и др.)	1\1	Зо 02.02 Зо 02.03		
			Уо 03.01 Уо 03.02	
			Зо 03.01 Зо 03.02	
			Уо 05.01 Зо 05.01	
			Зо 05.02 Зо 05.01	
			Зо 05.02 Зо 05.02	
			Уо 06.01 Уо 06.02	
			Зо 06.01 Зо 06.02	
			Зо 06.03 Уо 09.01	
			Зо 09.01	
<b>Тема 2.4. Развитие культуры в России.</b>	<b>Содержание</b>	4/2		
	1. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры».	1\1	ОК 02, 03, 05,	Уо 02.01 Уо 02.02

	2.Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России.	1	06, 09.	Уо 02.03 Уо 02.04
	3. Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения.	1		Уо 02.05 Уо 02.06
	<b>В том числе практических занятий</b>			Уо 02.07 Зо 02.01
	Практическое занятие № 9. Формирование «общевропейской» культуры, и современных националистических и экстремистских молодежных организаций в Европе и России. Сопоставление и анализ документов.	1/1		Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.02 Уо 06.01 Уо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 09.01 Зо 09.01
<b>Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире.</b>	<b>Содержание</b>	5/2		
	1. Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе.	1/1	ОК 02, 03, 05, 06, 09.	Уо 02.01 Уо 02.02
	2. Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития.	1		Уо 02.03 Уо 02.04
	3. Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике.	1/1		Уо 02.05 Уо 02.06
	4. Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ.	1		Уо 02.07 Зо 02.01

	<b>В том числе практических занятий</b>			Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.02 Уо 06.01 Уо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 09.01 Зо 09.01
	Практическое занятие № 10. Важнейшие перспективные направления и проблемы в развитии РФ. Анализ современных общегосударственных документов в области политики, экономики, социальной сферы и культуры.	1		
<b>Тема 2.6. Глобализация и ее последствия, международные отношения</b>	<b>Содержание</b>	3		
	1. Информационное общество. Глобализация и ее последствия.	1/1	ОК 02, 03, 05, 06, 09.	Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06
	<b>В том числе практических занятий</b>	2		
	Практическое занятие № 11. Проблемы национальной безопасности в международных отношениях. Международный терроризм как социально-политическое явление	1		Уо 02.07 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03
	Практическое занятие №12 Россия в системе международных отношений	1		

				Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.02 Уо 06.01 Уо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 09.01 Зо 09.01
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>2</b>		
<b>Всего:</b>		<b>36/8</b>		



### **3. Условия реализации учебной дисциплины**

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: рабочие места по количеству обучающихся;

оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

#### **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. Артемов В.В. История: учебник для студентов учреждений СПО / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 21-е изд., стер. Москва: Академия, 2021. 448 с.
2. Артемов В.В. История Отечества: С древнейших времен до наших дней : учебник для студентов учреждений СПО / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 23-е изд., доп. Москва: Академия, 2020. – 384 с.
3. Зуев, М. Н. История России XX – начала XXI века : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 299 с.
4. История России XX – начала XXI века : учебник для среднего профессионального образования / Д. О. Чураков [и др.] ; под редакцией Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 311 с.
5. Самыгин П. С. История: Учебное пособие / П. С. Самыгин, С. И. Самыгин, Шевелев В.Н., В.В. Касьянов. – Москва: ИНФРА-М, 2021. – 550 с.
6. Сафонов, А. А. История (конец XX – начало XXI века) : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов, М. А. Сафонова. – Москва : Издательство Юрайт, 2022. – 245 с.

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

1. Бугров, К. Д. История России : учебное пособие для СПО / К. Д. Бугров, С. В. Соколов. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2021. — 125 с. — ISBN 978-5-4488-1105-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/104903>
2. История России в 2 ч. Часть 1. До начала XX века : учебник для вузов / Л. И. Семенникова [и др.] ; под редакцией Л. И. Семенниковой. — 7-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 346 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08970-7. —

Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/470179> (дата обращения: 01.11.2021).

3. История России в 2 ч. Часть 2. 1941—2015 : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Ходяков [и др.] ; под редакцией М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04769-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452128> (дата обращения: 01.11.2021).

4. Кириллов, В. В. История России в 2 ч. Часть 1. До XX века : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 352 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08565-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471503> (дата обращения: 01.11.2021).

5. Кириллов, В. В. История России в 2 ч. Часть 2. XX век — начало XXI века : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 257 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08561-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471504> (дата обращения: 01.11.2021).

6. История России в 2 ч. Часть 1. 1914—1941 : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Ходяков [и др.] ; под редакцией М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 270 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04767-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452127> (дата обращения: 01.11.2021).

7. История России в 2 ч. Часть 2. 1941—2015 : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Ходяков [и др.] ; под редакцией М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04769-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452128> (дата обращения: 01.11.2021).

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Прядеин, В. С. История России в схемах, таблицах, терминах и тестах : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. С. Прядеин ; под научной редакцией В. М. Кириллова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 198 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05440-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/473762> (дата обращения: 01.11.2021).

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
<p><u>Уметь:</u>  ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;  распознавать задачу и/или проблему в историческом контексте;  анализировать задачу и/или проблему в историческом контексте и выделять ее составные части;  оценивать результат и последствия исторических событий;  определять задачи поиска исторической информации;  определять необходимые источники информации;  структурировать получаемую информацию;  выделять наиболее значимое в перечне информации;  оценивать практическую значимость результатов поиска и оформлять результаты поиска;  выстраивать траекторию личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей;  организовывать и мотивировать коллектив для совместной деятельности;  излагать свои мысли в контексте современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;  осознавать личную ответственность за судьбу России;  проявлять социальную активность и гражданскую зрелость;</p>	<p>демонстрирует умение ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;  демонстрирует умение распознавать задачу и/или проблему в историческом контексте;  демонстрирует умение анализировать задачу и/или проблему в историческом контексте и выделять ее составные части;  демонстрирует умение оценивать результат и последствия исторических событий;  демонстрирует умение определять задачи поиска исторической информации;  демонстрирует умение определять необходимые источники информации;  демонстрирует умение структурировать получаемую информацию;  демонстрирует умение выделять наиболее значимое в перечне информации;  демонстрирует умение оценивать практическую значимость результатов поиска и умение оформлять результаты поиска;  демонстрирует умение выстраивать траекторию личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей;  демонстрирует умение организовывать и мотивировать коллектив для совместной деятельности;  демонстрирует умение излагать свои мысли в контексте современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.  Текущий контроль в форме собеседования, решения ситуационных задач</p>

<p>применять средства информационных технологий для решения поставленных задач;</p> <p>анализировать правовые и законодательные акты мирового и регионального значения;</p> <p>определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте</p>	<p>демонстрирует умение осознавать личную ответственность за судьбу России;</p> <p>демонстрирует умение проявлять социальную активность и гражданскую зрелость;</p> <p>демонстрирует умение применять средства информационных технологий для решения поставленных задач;</p> <p>демонстрирует умение анализировать правовые и законодательные акты мирового и регионального значения;</p> <p>демонстрирует умение определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте</p>	
<b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
<p><u>Знать:</u></p> <p>основные тенденции экономического, политического и культурного развития России в XX-XXI вв.;</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в историческом контексте;</p> <p>приемы структурирования информации;</p> <p>формат оформления результатов поиска информации;</p> <p>возможные траектории личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей;</p> <p>психологию коллектива и психологию личности;</p> <p>роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</p> <p>сущность гражданско-патриотической позиции;</p> <p>общечеловеческие ценности;</p>	<p>демонстрирует знание основных тенденций экономического, политического и культурного развития России в XX-XXI вв.;</p> <p>демонстрирует знание основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в историческом контексте;</p> <p>демонстрирует знание приемов структурирования информации;</p> <p>демонстрирует знание формата оформления результатов поиска информации;</p> <p>демонстрирует знание возможных траекторий личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей;</p> <p>демонстрирует знание психологии коллектива психологии личности;</p> <p>демонстрирует знание роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</p>	<p>Устный опрос. Тестирование. Оценка выполнения практического задания (эссе, сочинения). Подготовка и выступление с сообщением и/или презентацией</p>

<p>содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов государственного значения;</p> <p>перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе</p>	<p>демонстрирует знание сущности гражданско-патриотической позиции;</p> <p>демонстрирует знание общечеловеческих ценностей;</p> <p>демонстрирует знание содержания и назначения важнейших правовых и законодательных актов государственного значения;</p> <p>демонстрирует знание перспективных направлений и основных проблем развития РФ на современном этапе</p>	
--	---	--

**Приложение 3.3**

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности»

**2023 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	459
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	460
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	466
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	467

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности»**

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

Учебная дисциплина ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1, 2, 3, 6, 9, 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 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.08	реализовывать составленный план	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК.02	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска;	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.03	структурировать получаемую информацию	Зо 02.02	формат оформления результатов поиска информации



ОК.03	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
ОК.06	Уо 06.01	описывать значимость своей профессии (специальности)	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности)
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
ПК 1.4	У 1.4.09	владеть профессиональной терминологией	З 1.4.13	базовый словарный запас на иностранном языке

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	136
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	28
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
лабораторные работы	-
практические занятия	130
курсовая работа (проект)	-
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме экзамен</b>	6

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект).	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код У/З
<b>III семестр</b>				
<b>Тема 1. Продукты питания, продуктовые магазины. Система закупок и хранения продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>14/4</b>	ПК 1.4; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 06; ОК 10;	Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.08, Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.05, Уо 03.02 Уо 06.01, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06, Зо 02.03, Зо 02.02, Зо 03.02, Зо 06.02, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03
	1. Продукты питания.	2		
	2. Покупки. Продуктовые магазины	2		
	3. Супермаркет. Множественное число существительных.	2		
	4. «Восточный базар».	2		
	5. Грамматика: местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж.	2		
	6. Грамматика: местоимения some, any, no, every	2		
	7. Система закупок и хранения продуктов.	2		
<b>Тема 2. Типы предприятий общественного питания. Приемы пищи</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>10/2</b>	ПК 1.4; ОК 02; ОК 03; ОК 06; ОК 10;	Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.08, Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.05, Уо 03.02, Уо 06.01, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03,
	1. Рестораны, кафе, столовые.	2		
	2. В столовой колледжа.	2		
	3. Прием пищи. Названия блюд	2		
	4. В ресторане.	2		
	5. Деньги. Расчет с клиентами. Грамматика: времена группы Simple.	2		

				3o 01.01, 3o 01.02, 3o 01.04, 3o 01.05, 3o 01.06, 3o 02.03, 3o 02.02, 3o 03.02, 3o 06.02, 3o 10.01, 3o 10.02, 3o 10.03
<b>Тема 3. Структура меню и рецепты блюд</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>10/4</b>	ПК 1.4; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 06; ОК 10;	Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.08, Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.05, Уо 03.02, Уо 06.01, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03 3o 01.01, 3o 01.02, 3o 01.04, 3o 01.05, 3o 01.06 3o 02.03, 3o 02.02, 3o 03.02, 3o 06.02, 3o 10.01, 3o 10.02, 3o 10.03
	1. Виды меню и структура меню.	4		
	2. Примерное меню первоклассного ресторана.	2		
	3. Рецепты блюд.	2		
	4. Грамматика: типы вопросов в английском языке.	2		
<b>Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование. Сервировочная и барная посуда</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>12/2</b>	ПК 1.4; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 06; ОК 10;	Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.08, Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.05, Уо 03.02, Уо 06.01, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, 3o 01.01, 3o 01.02, 3o 01.04, 3o 01.05, 3o 01.06 3o 02.03, 3o 02.02, 3o 03.02, 3o 06.02,
	1. Производственные помещения. Бытовая техника в столовых и ресторанах.	2		
	2. Кухонное оборудование. Название и назначение бытовой техники.	2		
	3. Столовые приборы и посуда. Приборы для подачи блюд.	2		
	4. Сервировка стола.	2		
	5. Сервировка чайного стола.	2		
	6. Выполнение тестовых заданий.	2		

				3о 10.01, 3о 10.02, 3о 10.03
<b>IV семестр</b>				
<b>Тема 5. Технология приготовления блюд</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>14/4</b>	ПК 1.4; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 06; ОК 10;	Уо 1.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.08, Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.05, Уо 03.02, Уо 06.01, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, 3о 01.01, 3о 01.02, 3о 01.04, 3о 01.05, 3о 01.06, 3о 02.03, 3о 02.02, 3о 03.02, 3о 06.02, 3о 10.01, 3о 10.02, 3о 10.03
	1. Приготовление пищи.	2		
	2. Методы приготовления пищи.	2		
	3. Фьюжн кулинария	2		
	4. Профессиональные глаголы.	2		
	5. Меры веса. Соотношение температурных шкал Фаренгейта и Цельсия. Дробные числительные.	2		
	6. Грамматика: имена прилагательные, степени сравнения	2		
	7. Времена группы Continuous	2		
<b>Тема 6. Методы приготовления. Вкусы и качества блюд</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>28/4</b>	ПК 1.4; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 06;; ОК 10;	Уо 1.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.08, Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.05, Уо 03.02, Уо 06.01, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, 3о 01.01, 3о 01.02, 3о 01.04, 3о 01.05, 3о 01.06, 3о 02.03, 3о 02.02, 3о 03.02, 3о 06.02,
	1. Питательные вещества, калорийность.	2		
	2. Способы приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий. Виды теста и изделия из него	2		
	3. Пироги, кондитерские изделия. Десерты.	2		
	4. Десерты из фруктов и ягод. Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little	2		
	5. Разновидности фруктов и овощей. Овощные салаты.	2		
	6. Грамматика: наречие, степени сравнения.	2		
	7. Блюда из мяса и птицы. Способы приготовления.	2		

	8. Рыба и морепродукты. Питательная ценность, качественная характеристика.	2		3о 10.01, 3о 10.02, 3о 10.03
	9. Грамматика: Present, Past, Future Continuous - систематизация.	2		
	10. Грамматика: герундий и способы его перевода.	2	ПК 1.4; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 06; ОК 10;	
	11. Яйца и блюда из яиц.	2		
	12. Молоко и молочные продукты.	2		
	13. Масло, сыры, фондю.	2		
	14. Выполнение тестовых заданий	2		
<b>V семестр</b>				
<b>Тема 7. Моя будущая профессия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10/2</b>	ПК 1.4; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 06; ОК 10;	Уо 1.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.08, Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.05, Уо 03.02, Уо 06.01, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, 3о 01.01, 3о 01.02, 3о 01.04, 3о 01.05, 3о 01.06, 3о 02.03, 3о 02.02, 3о 03.02, 3о 06.02, 3о 10.01, 3о 10.02, 3о 10.03,
	1. Устройство на работу			
	2. Правила составления резюме.			
	3. Собеседование при приеме на работу			
	4. Аспекты безопасности продуктов питания			
	5. Техника безопасности на рабочем месте.			
<b>Тема 8. Русская кухня</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>6/2</b>	ПК 1.4; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 06; ОК 10;	Уо 1.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.08, Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.05, Уо 03.02 Уо 06.01, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03,
	1. Традиционная русская кухня	2		
	2. Особенности русской кухни. Рецепты известных русских блюд. Фирменные блюда русской кухни.	4		

				Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06, Зо 02.03, Зо 02.02, Зо 03.02, Зо 06.02, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03
<b>Тема 9. Кухни народов мира</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12/2</b>	ПК 1.4; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 06; ОК 10;	Уо 1.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.08, Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.05, Уо 03.02, Уо 06.01, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06, Зо 02.03, Зо 02.02, Зо 03.02, Зо 06.02, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03
	1. Национальная кухня Великобритании. Блюда английской кухни			
	2. Национальная кухня США.			
	3. Европейская кухня.			
	4. Итальянская кухня и Французская кухня			
	5. Особенности немецкой кухни.			
	6. Восточная и Кавказская кухня.			
<b>Тема 10. Здоровое питание</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>10/2</b>	ПК 1.4; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 06; ОК 10;	Уо 1.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.08, Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.05, Уо 03.02, Уо 06.01, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06, Зо 02.03, Зо 02.02, Зо 03.02, Зо 06.02, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03
	1. Необходимые питательные вещества. Минералы. Добавки.			
	2. Вегетарианство.			
	3. Соль и сахар в нашем рационе. Диетическое питание.			
	4. Как сохранить здоровье? Следим за весом.			
	5. Рацион здорового питания.			
<b>Промежуточная аттестация в форме Экзамена</b>		<b>6</b>		
<b>Всего:</b>		<b>136/28</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Кабинет «Иностранный язык в профессиональной деятельности»  
оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Основные источники:

1. Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. Английский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2020.
2. Гончарова Т. А., Стрельцова Н. А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер». – М., КНОРУС, 2019
3. Зорина Е. Г., Иванова М. Ю. Английский язык для специальности «Технология продукции общественного питания»: учебник/ Е. Г. Зорина, М. Ю. Иванова М.: КНОРУС, 2022. – 218 с.
4. Свешникова Н. А. Английский язык в общественном питании и поварском деле. Практикум: учебное пособие/ Н. А. Свешникова – Москва: КНОРУС, 2022 – 296 с.
5. Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. English for Cooking and Catering: учебник для студентов учреждений СПО. — М., Издательский центр «Академия», 2021

##### Дополнительные источники:

1. Выборова Г.Е Сборник упражнений по английской грамматике к базовому курсу «Easy English». - М.: АСТ-ПРЕСС, 2019
2. Голицынский Ю.Б. Грамматика: Сборник упражнений. – СПб, КАРО, 2018

##### Словари (справочники)

1. Мюллер В.К. Англо-русский словарь, русско-английский. - М.: Рус.яз.- Медиа, 2019
2. Онлайн-словари АBBYY Lingvo. - URL:<http://www.abbyonline.ru>
3. Cambridge Dictionaries Online. - URL: <http://dictionary.cambridge.or>

##### Интернет-ресурсы

[www.handoutsonline.com](http://www.handoutsonline.com)<http://www.handoutsonline.com/> [www.english-to-go.com](http://www.english-to-go.com) (for teachers and students)

[www.bbc.co.uk/videonation](http://www.bbc.co.uk/videonation) (authentic video clips on a variety of topics)  
[www.icons.org.uk](http://www.icons.org.uk)<http://www.icons.org.uk/>

Методические материалы [www.prosv.ru/umk/sportlight](http://www.prosv.ru/umk/sportlight) Teacher's Portfolio  
[www.standart.edu.ru](http://www.standart.edu.ru)

[www.internet-school.ru](http://www.internet-school.ru) [www.onestopenglish.com](http://www.onestopenglish.com) -[www.macmillan.ru](http://www.macmillan.ru).

[www.hltmag.co.uk](http://www.hltmag.co.uk) (articles on methodology)

[www.iatefl.org](http://www.iatefl.org) (International Association of Teachers of English as a Foreign Language)

www.developingteachers.com (lesson plans, tips, articles and more) www.etprofessional.com (reviews, practical ideas and resources)

[www.longman.com](http://www.longman.com) <http://www.longman.com/> [www.oup.com/elt/naturalenglish](http://www.oup.com/elt/naturalenglish)  
<http://www.oup.com/elt/naturalenglish> [www.oup.com/elt/englishfile](http://www.oup.com/elt/englishfile)  
<http://www.oup.com/elt/englishfile> [www.oup.com/elt/wordskills](http://www.oup.com/elt/wordskills) [www.bntishcouncil.org/learnenglish.htm](http://www.bntishcouncil.org/learnenglish.htm) [www.teachingenglish.org.uk](http://www.teachingenglish.org.uk)  
[http://www.teachingenglish.org.uk/](http://www.teachingenglish.org.uk) [www.bbc.co.uk/skillswise](http://www.bbc.co.uk/skillswise)  
<http://www.bbc.co.uk/skillswise> [www.bbc.co.uk/skillswise](http://www.bbc.co.uk/skillswise)

[www.cambridgeenglishonline.com](http://www.cambridgeenglishonline.com) [www.teachit-world.com](http://www.teachit-world.com) [www.teachers-pet.org](http://www.teachers-pet.org)  
[www.coilins.co.uk/corpus](http://www.coilins.co.uk/corpus)  
[www.flo-joe.com](http://www.flo-joe.com)

[www.lingvo-online.ru](http://www.lingvo-online.ru) (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).

[www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy](http://www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy) (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).

[www.britannica.com](http://www.britannica.com) (энциклопедия «Британника»).

[www.ldoceonline.com](http://www.ldoceonline.com) (Longman Dictionary of Contemporary English)

Video Resources

[www.bbc.co.uk/iplayer](http://www.bbc.co.uk/iplayer)

[news.sky.com/skynews/video](http://news.sky.com/skynews/video)

Электронный ресурс «Английский язык on-line». Форма доступа: <http://www.english.language.ru>

Электронный ресурс «Английский для всех. Всё для изучения английского языка: топики, диалоги, рефераты, тесты, сертификаты, страноведение, культура». Форма доступа: <http://english-language.chat.ru>

<https://elearning.academia-moscow.ru/personal/courses/>

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по результатам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Знать:</b> профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке	<b>Текущий контроль при проведении:</b>



Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;</p> <p>лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</p> <p>простые предложения, распространённые за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</p> <p>предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;</p> <p>имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;</p> <p>артикли: 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>глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect.</p> <p><b>Общие умения:</b></p>	<p>Владение лексическим и грамматическим минимумом</p> <p>Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</p> <p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума</p> <p>при ведении диалогов, составление небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд.</p> <p>Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме)</p> <p>Логичное построение диалогического общения в соответствии с</p>	<p>письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования; - диктантов;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/устных ответов, выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;</p> <p>самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p> <p>Диалогическая речь:</p> <p>участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;</p> <p>осуществлять запрос и обобщение информации;</p> <p>обращаться за разъяснениями;</p> <p>выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)</p> <p>к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;</p> <p>вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);</p> <p>поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);</p> <p>завершать общение;</p>	<p>коммуникативной задачей; 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>-Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.</p> <p>Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны.</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>Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объём высказывания не менее 7-8 фраз</p> <p>Наличие способности</p> <p>отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять</p>	

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Монологическая речь:</p> <p>делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;</p> <p>кратко передавать содержание полученной информации;</p> <p>- в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p>Письменная речь:</p> <p>небольшой рассказ (эссе);</p> <p>заполнение анкет, бланков;</p> <p>написание тезисов, конспекта, сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p>Аудирование:</p> <p>понимать:</p> <p>основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;</p> <p>высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.</p> <p>отделять главную информацию от второстепенной;</p> <p>выявлять наиболее значимые факты;</p> <p>определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</p>	<p>свое отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.</p> <p>Умение извлекать основную, полную и необходимую информацию из текста.</p> <p>Умение читать и понимать тексты профессиональной направленности</p> <p>Умение понять логические связи слов в предложении, причинно-следственные связи предложений, понимать значение слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)</p> <p>Умение выявлять логические связи между частями текста.</p> <p>Умение отличать ложную информацию от той, которой нет в тексте.</p>	

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Чтение:</p> <p>извлекать необходимую, интересующую информацию;</p> <p>отделять главную информацию от второстепенной;</p> <p>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и в повседневной жизни.</p>		

**Приложение 3.4**

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ОГСЭ.04 Физическая культура»

**2023 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	473
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	474
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	481
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	482

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.04Физическая культура»

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

Учебная дисциплина «ОГСЭ.04Физическая культура» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело  
Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
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 06			Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 08	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	

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**  
**2.1. ОБЪЕМ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	136
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	28
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	130
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	-
<i>Самостоятельная работа</i>	4
<b>Промежуточная аттестация</b>	2



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. Легкая атлетика</b>		<b>44/8</b>		
<b>Тематика практических занятий</b>		<b>16</b>		
<b>Тема 1.1. Техника бега на различные дистанции</b>	<b>1. Практическое занятие № 1.</b> Совершенствование техники бега на короткие и средние дистанции	2	ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10	Уо 04.01
	<b>2. Практическое занятие № 2.</b> Совершенствование техники бега на длинные дистанции	2/2		Уо 04.02
	<b>3. Практическое занятие № 3.</b> Техника бега по дистанции. Стартовый разбег, финиширование. Контрольный бег 60 метров	2		Зо 04.01
	<b>4. Практическое занятие № 3.</b> Техника эстафетного бега. Передача эстафеты при беге по прямой. Развитие скоростно-силовых качеств	2/2		Зо 04.02
	<b>5. Практическое занятие № 4.</b> Бег на средние дистанции. Стартовый разбег. Техника бега по прямой с виражами.	2		Уо 06.01
	<b>6. Практическое занятие № 5.</b> Особенности кроссового бега, с естественными преградами. Техника бега по пересеченной местности	2/2		Уо 06.02
	<b>7. Практическое занятие № 6.</b> Особенности техники толкания ядра различными способами.	2/2		Зо 06.01
	<b>8. Практическое занятие № 7.</b> Совершенствование технике толкания ядра. Толчок с места и в движении.	2		Зо 06.02
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>		<b>4</b>		
1. Спорт в физическом воспитании студентов.		2		Зо 06.03
2. Отработка техники метания гранаты		2		Уо 08.01
<b>Раздел 2. Спортивные игры</b>				Уо 08.02
<b>Тема 2.1 Настольный теннис</b>	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>10</b>	ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10	Уо 04.01
	<b>1. Практическое занятие № 8.</b> Поддача и приём. Подбрасывание мяча и удар по нему у тренировочной стены.	2		Уо 04.02
	<b>2. Практическое занятие № 9.</b> Поддача мяча над столом. Приём выбор позиции.	2		Зо 04.01
				Зо 04.02

	3. <b>Практическое занятие № 10.</b> Накат слева. Накат справа. Учебно-тренировочные игры.	2		Уо 06.01 Уо 06.02
	4. <b>Практическое занятие №11.</b> Учебно- тренировочная игра.	2		Зо 06.01
	5. <b>Практическое занятие №12.</b> Совершенствование технических приемов игры. Двухсторонние игры.	2		Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03 Зо 08.04
<b>Тема 2.2</b> <b>Баскетбол</b> <b>Техника игры в</b> <b>защите и напа-</b> <b>дении</b>	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>18</b>	ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10	Уо 04.01
	1. <b>Практическое занятие № 13.</b> Совершенствование техники ловли, передачи и ведения мяча	2		Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 04.02
	2. <b>Практическое занятие №14.</b> Совершенствование стойки, передвижения и остановки игрока. Передачи мяча различными способами на месте. Развитие скоростных качеств.	2		Уо 06.01 Уо 06.02 Зо 06.01
	3. <b>Практическое занятие № 15.</b> Сочетание приёмов передач, ведения, остановки, бросков. Учебная игра.	2		Зо 06.02 Зо 06.03
	4. <b>Практическое занятие №16.</b> Совершенствование техники бросков мяча	2		Уо 08.01
	5. <b>Практическое занятие № 17.</b> Совершенствование тактики игры в защите и нападении	2		Уо 08.02 Уо 08.03
	6. <b>Практическое занятие № 18.</b> Взаимодействия игроков в нападении. Индивидуальные действия в нападении. Действие игрока без мяча и с мячом. Выбор позиции	2		Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03
	7. <b>Практическое занятие №19</b> Командные тактические действия в нападении. Учебная игра. Развитие скоростных качеств.	2		Зо 08.04
	8. <b>Практическое занятие №20.</b> Взаимодействия игроков в защите. Индивидуальные и групповые действия в защите.	2		
9. <b>Практическое занятие № 21.</b> Двухсторонняя игра. Сдача контрольных нормативов. Зачёт.	2			
<b>Раздел 3. Лыжная подготовка</b>		<b>48/12</b>		Уо 04.01
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>10</b>		Уо 04.02

<b>Тема 3.1. Техника классических ходов</b>	<b>1.Практическое занятие №22.</b> Совершенствование техники одновременного одношажного хода	2/2	ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10	3о 04.02
	<b>2.Практическое занятие №23.</b> Совершенствованиетехники одновременного двухшажного хода	2/2		Уо 06.01
	<b>3.Практическое занятие № 24.</b> Обучение техники прохождения подъемов и спусков, поворотов.	2		3о 06.01
	<b>4.Практическое занятие № 25.</b> Совершенствование техники конькового хода	2		3о 06.02
<b>5.Практическое занятие № 26.</b> Закрепление навыков техники лыжных ходов. Прохождение дистанции 3-5км со сменой ходов.	2/2	3о 06.03		
				Уо 08.03
				3о 08.01
				3о 08.03
				3о 08.04
<b>Раздел 4.Спортивные игры</b>		<b>18</b>		
<b>Тема 4.1 Волейбол Тех- ника игры в за- щите и нападе- нии</b>	<b>Тематика практических занятий</b>		ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10	Уо 04.01
	<b>1.Практическое занятие №27.</b> Техника безопасности. Правила игры. Основы техники игры	2		Уо 04.02
	<b>2.Практическое занятие № 28.</b> Совершенствование приема и передачи мяча сверху и снизу. Работа в парах. Учебно-тренировочная игра.	2		3о 04.01
	<b>3.Практическое занятие № 29.</b> Техника игры в защите. Прием и передача мяча снизу двумя в парах. Учебно-тренировочная игра.	2/2		3о 04.02
	<b>4.Практическое занятие № 30.</b> Индивидуальная игра в защите. Блокировка нападающих, атакующих ударов. Выбор способа приема подач и нападающих ударов.	2/2		Уо 06.01
	<b>5.Практическое занятие № 31.</b> Групповые и командные взаимодействия в защите. Блокирование, страховка. Учебно-тренировочная игра	2		Уо 06.02
	<b>6.Практическое занятие № 32.</b> Нападающий удар из зон №2, №4 после передачи пасующего. Учебно-тренировочная игра.	2		3о 06.01
	<b>7.Практическое занятие № 33.</b> Техника игры пасующего. Атакующий удар с передачи из зоны №3. Учебно-тренировочная игра	2		3о 06.02
	<b>8.Практическое занятие №34.</b> Групповые и командные взаимодействия в защите. Учебно-тренировочная игра	2/2		3о 06.03
<b>9.Практическое занятие № 35.</b> Контрольные упражнения и тесты. Двухсторонняя игра. Зачет	2	Уо 08.01		
				Уо 08.02
				Уо 08.03
				3о 08.01
				3о 08.02
				3о 08.03
				3о 08.04
<b>Раздел 5. Легкая атлетика</b>		<b>20</b>		
<b>Тема 5.1.</b>	<b>Тематика практических занятий</b>			
	<b>1.Практическое занятие № 36.</b> Совершенствование техники бега на короткие и средние дистанции	2		Уо 04.01

<b>Техника бега на короткие и средние дистанции</b>	<b>2.Практическое занятие № 37.</b> Старты из различных положений. Техника спринтерского бега.	2	ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10	Уо 04.02 Зо 04.01
	<b>3.Практическое занятие № 38</b> Эстафетный бег. Совершенствование техники передачи эстафетной палки.	2		Зо 04.02 Уо 06.01
	<b>4.Практическое занятие № 39</b> Техника эстафетного бега. Передача эстафеты в зоне передачи. Эстафетный бег 4x 100 метров. Развитие скоростно-силовых качеств	2		Уо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02
	<b>5.Практическое занятие № 40.</b> Совершенствование техники бега на длинные дистанции	2		Зо 06.03 Уо 08.01
	<b>6.Практическое занятие № 41.</b> Техника бега по короткой дистанции. Стартовый разбег, финиширование. Контрольный бег 60метров.	2		Уо 08.02 Уо 08.03
	<b>7.Практическое занятие №42..</b> Прыжок в длину с разбега. Развитие скоростно-силовых качеств.	2		Зо 08.01 Зо 08.02
	<b>8.Практическое занятие №43.</b> Техника толкания ядра с поворотом туловища. Развитие силовых качеств.	2		Зо 08.03 Зо 08.04
	<b>9.Практическое занятие № 44.</b> Метание гранаты с места, с укороченного разбега. Развитие скоростно-силовых качеств.	2		
	<b>10.Практическое занятие №45.</b> Бег 2000 метров - юноши, 1000 метров - девушки на результат. Контроль (тестирование) уровня физической подготовленности обучающихся. Зачет	2		
	<b>Раздел 6. Легкая атлетика</b>			<b>44/8</b>
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>16</b>	ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10	Уо 04.01
<b>Тема 6.1. Техника бега на различные дистанции</b>	<b>1.Практическое занятие № 46.</b> Техника безопасности. Основы техники бега на короткие дистанции. Стартовый разбег.	2		Уо 04.02 Зо 04.01
	<b>2.Практическое занятие № 47.</b> Эстафетный бег. Особенности техники передачи эстафетной палки.	2		Зо 04.02 Уо 06.01
	<b>3.Практическое занятие № 48.</b> Эстафетный бег. Развитие скоростной выносливости	2		Уо 06.02 Зо 06.01
	<b>4.Практическое занятие № 49.</b> Техника бега по дистанции. Стартовый разбег, финиширование. Контрольный бег 60метров.	2		Зо 06.02 Зо 06.03
	<b>5.Практическое занятие № 50.</b> Низкий и высокий старт, стартовый разгон бег по дистанции, финиширование. Развитие скоростно-силовых качеств.	2		Уо 08.01 Уо 08.02
	<b>6.Практическое занятие № 51.</b> Бег на средние дистанции. Стартовый разбег. Техника бега по прямой с виражами.	2		Уо 08.03 Зо 08.01

	<b>7.Практическое занятие № 52.</b> Прыжок в длину с разбега. Развитие скоростно-силовых качеств	2/2		Зо 08.02 Зо 08.03
	<b>8.Практическое занятие № 53.</b> Метание гранаты с места, с укороченного разбега. Развитие скоростно-силовых качеств	2/2		Зо 08.04
<b>Тема 6.2.</b> <b>Техника толкания ядра</b>	<b>Тематика практических занятий</b>		ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10	Уо 04.01
	<b>1.Практическое занятие №54.</b> Совершенствование технике толкания ядра. Толчок с места и в движении	2		Уо 04.02 Зо 04.01
	<b>2.Практическое занятие № 55.</b> Толкание ядра на результат	2		Зо 04.02
<b>Раздел 7. Спортивные игры</b>		<b>28</b>		Уо 06.01
<b>Тема 7.1</b> <b>Настольный теннис</b>	<b>1.Тематика практических занятий</b>	<b>10</b>		Уо 06.02
	<b>2.Практическое занятие № 56.</b> Подача и приём. Подбрасывание мяча и удар по нему у тренировочной стены. подача мяча над столом. Приём выбор позиции.	2		Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03
	<b>3.Практическое занятие № 57.</b> Имитация перемещений с выполнением ударов. Отработка ударов	2		Уо 08.01 Уо 08.02
	<b>4.Практическое занятие №58.</b> Техни перемещений близко у стола и в средней зоне.	2		Уо 08.03 Зо 08.01
	<b>5.Практическое занятие №59.</b> Совершенствование технических приемов игры. Учебно-тренировочные игры.	2		Зо 08.02 Зо 08.03
	<b>6.Практическое занятие №60.</b> Учебно-тренировочные игры.	2		Зо 08.04
<b>Тема 7.2</b> <b>Баскетбол</b> <b>Техника игры в защите и нападении</b>	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>18</b>	ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10	Уо 04.01
	<b>1.Практическое занятие №61.</b> Техника безопасности. Судейство в баскетболе. Особенность техники игры в баскетбол.	2		Уо 04.02 Зо 04.01
	<b>2.Практическое занятие №62.</b> Совершенствование технике ведения мяча по прямой и с изменением направления, скорости передвижения, с переводом на другую руку.	2/2		Зо 04.02 Уо 06.01 Уо 06.02
	<b>3.Практическое занятие № 63.</b> Техника бросков в кольцо с места и в движении. Подвижные игры.	2		Зо 06.01 Зо 06.02
	<b>4.Практическое занятие № 64.</b> Совершенствование ведения мяча с обводкой препятствий. Броски мяча в кольцо с места и в движении.	2		Зо 06.03 Уо 08.01
	<b>5.Практическое занятие №65.</b> Взаимодействия игроков в нападении. Индивидуальные действия в нападении. Действие игрока без мяча и с мячом. Выбор позиции.	2/2		Уо 08.02 Уо 08.03
	<b>6.Практическое занятие №66.</b> Взаимодействия игроков в защите. Индивидуальные и Групповые действия в защите.	2		Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03

	<b>7.Практическое занятие № 67</b> Стойки, передвижения и остановки игрока. Передачи мяча различными способами на месте. Развитие скоростных качеств.	2	3о 08.04
	<b>8.Практическое занятие №68.</b> Двухсторонняя игра. Сдача контрольных нормативов.	2	
<b>Промежуточная аттестация</b>		2	
<b>Всего:</b>		<b>136</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Спортивный комплекс, оснащенный необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием,

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир

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. Собянин Ф.И. Физическая культура: учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений / Ф.И. Собянин.- Ростов Н/Д; Феникс, 2020.-221,(1) с. Ил:- ( среднее профессиональное образование). Isbn 978- 5-222-32352-6

3.2.2. Дополнительные источники

1. Бишаева А.А., Малков А.А. Физическая культура. Учебник. М.: кнорус, 2020. 312 с.

3. Кузнецов В. С., Колодницкий Г. А. Теория и история физической культуры. М.: Кнорус, 2020. 448 с.

2. Собянин Ф. И. Физическая культура. Учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений. М.: Феникс, 2020. 221 с.

3.2.3. Основные электронные издания

1. Научно-теоретический журнал "Теория и практика физической культуры". <http://www.teoriya.ru/journals/>.

2. [www.minstm.gov.ru](http://www.minstm.gov.ru) (Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации).

3. [www.edu.ru](http://www.edu.ru) (Федеральный портал «Российское образование»).

4. [www.olympic.ru](http://www.olympic.ru) (Официальный сайт Олимпийского комитета России).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИН

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных занятий, самостоятельной внеаудиторной работы, дифференцированного зачета.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Знания:</b>		
<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 специальности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- свободно владеет понятиями о влиянии оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни</li> <li>- осознает пагубность и ответственность за присутствие вредных привычек в жизни</li> <li>- умеет определять неблагоприятные факторы, характерные по выбранной специальности</li> <li>- умеет подобрать необходимые средства физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, профилактики профессиональных заболеваний</li> </ul>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<b>Умения:</b>		
<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 специальности;</li> <li>- средства профилактики перенапряжения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>свободно владеет двигательными навыками и умениями базовых упражнений, подвижных и спортивных игр</li> <li>- свободно владеет методикой составления занятий с учетом профессиональной деятельности</li> <li>- выполняет упражнения технически правильно</li> <li>- выполняет индивидуально подобранные комплексы традиционных и нетрадиционных средств ФК</li> </ul>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка выполнения видов практических упражнений на практических занятиях, выполнения нормативов.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ОГСЭ.05 Психология общения»

2023 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	485
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	488
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	492
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	494

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОГСЭ.05 Психология общения»**

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

Учебная дисциплина «Психология общения» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК09, ОК10

**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 01.03	определять этапы решения задачи;	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
	Уо 01.04	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	структуру плана для решения задач;
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы;	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;		
	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;		
ОК 03	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	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 (специальности)	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
			Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности)
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
ПК 6.2.	У 6.2.03	управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;	З 6.2.13	методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;
			З 6.2.14	психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат

## 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>	<b>32</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>6</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	8
Самостоятельная работа	-
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, обучающихся		Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2		3	4	5
<b>Раздел 1. Основы психологии общения</b>			<b>14/1</b>		
<b>Тема 1.1. Общение – основа человеческого бытия.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			ОК 01-06,10	Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо04.01, Уо04.02, Уо06.02, Уо10.01, Уо10.02, Уо10.03, Уо10.04, Уо10.05, Зо01.01, Зо01.02, Зо04.01, Зо06.01 Зо10.01, Зо10.02, Зо10.03, Зо10.04, Зо10.05
	1	Общение – основа человеческого бытия: классификация общения; структура общения; виды и функции общения. Роль общения в профессиональной деятельности человека.	1/1		
	2	Взаимосвязь общения и деятельности. Соотношение понятий деятельность и общение. Единство общения и деятельности. Общение как способ организации совместной деятельности.	1		
3-4	<b>Практическое занятие №1</b> Определение социальных ролей и ролевых ожиданий в общении. Диагностика коммуникативных навыков.	2			
<b>Тема 1.2. Коммуникативная сторона общения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	5	Общение как обмен информацией. Понятие коммуникации, средства коммуникации, структура коммуникативного процесса. Основные техники и приемы эффективного общения.	1		
	6	Средства общения. Вербальная и невербальная коммуникация. Классификация жестов.	1		
	7	Совершенствование навыков слушания.	1		
	8	Техники и приемы эффективного слушания.	1		
9-10	<b>Практическое занятие №2</b> Тренинг по развитию коммуникативных навыков. <b>Практикум</b> «Владение невербальными средствами общения»; Тест «Ваш уровень общительности»; Тест «Приятно ли с вами общаться?»;	2			

	11	Общение как восприятие людьми друг друга. Понятие социальной перцепции. Место социальной перцепции в общении. Факторы, оказывающие влияние на восприятие.	1		
	12	Трудности и дефекты межличностного общения. Механизмы взаимопонимания в общении.	1		
<b>Тема 1.4. Интерактивная сторона общения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	13	Общение как межличностное взаимодействие. Типы взаимодействий. Ролевое взаимодействие. Возникновение психологических барьеров при взаимодействии.	1		
	14	Виды взаимодействия: кооперация и конкуренция. Методы психологического влияния в процессе общения. Понятие «харизмы». Позиции и ориентации в деловом общении.	1		
<b>Раздел 2. Основы конфликтологии</b>			<b>4/1</b>		
<b>Тема 2.1. Источники, при- чины, виды и способы разрешения кон- фликтов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			ОК 01-06,10 ПК 6.2.	Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо04.01, Уо04.02 Уо05.01 Уо10.01, Уо10.02, Уо10.03, Уо10.04, Уо10.05 Зо01.01, Зо01.02, Зо04.01, Зо04.02 Зо05.01, Зо05.02, Зо10.01, Зо10.02, Зо10.03, Зо10.05 У 6.2.03, З 6.2.13, З 6.2.14
	15	Понятие конфликта. Конфликт и его структура. Классификация конфликтов Причины конфликтов. Стадии развития конфликтов.	1		
	16	Конфликтное взаимодействие. Притязания, претензии, ожидания. Конфликты в личностно-эмоциональной и профессиональной сфере. Стратегия поведения в конфликтных ситуациях	1/1		
	17-18	<b>Практическое занятие № 3</b> Диагностика конфликтности личности. Тренинг «Навыки конструктивного взаимодействия в конфликтных ситуациях». Деловая игра «Правила поведения в конфликте»	2		
<b>Раздел 3. Основы этики и психологии профессиональной деятельности</b>			<b>14/4</b>		
<b>Тема 3.1. Этические прин- ципы делового об- щения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			ОК 01-06,10 ПК 6.2.	Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо04.01, Уо04.02 Уо05.01 Уо10.01, Уо10.02, Уо10.03, Уо10.04, Уо10.05 Зо01.01, Зо01.02, Зо04.01, Зо04.02 Зо05.01, Зо05.02,
	19	Деловой этикет в профессиональной деятельности.	1/1		
	20	Этические нормы общения и корпоративная этика.	1/1		
<b>Тема 3.2. Эго-состояния в общении</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	21	Основные типы коммунибельности людей	1		
	22	Эго-состояния в процессе общения: Я-Родитель, Я- Взрослый, Я-Ребенок	1		



	23	Трансакты в общении	1	3о10.01, 3о10.02, 3о10.03, 3о10.05  У 6.2.03 З 6.2.13, З 6.2.14
	24	Психологические типы собеседников	1	
<b>Тема 3.3. Психология делового общения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	25	Коммуникативная компетентность как компонент профессиональной компетентности.	1/1	
	26	Виды, формы и стили делового общения.	1/1	
	27-28	<b>Практическое занятие № 4</b> Формирование навыков эффективного общения через средства электронной коммуникации.	2	
	29	Стратегия и тактика ведения деловых переговоров.	1	
	30	Критика в деловой коммуникации	1	
	31-32	<b>Дифференцированный зачет</b>	2	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>				
<b>Всего:</b>			<b>32</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин» оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности ОГСЭ.05 Психология общения:

##### I Специализированная мебель и системы хранения

Основное оборудование

- 1 Доска учебная
- 2 Столы
- 3 Стулья
- 4 Шкаф для хранения пособий

Дополнительное оборудование

- 1 Раздаточный дидактический материал

##### II Технические средства

Основное оборудование

- 1 Компьютер учителя
- 2 Ноутбук мобильного класса
- 3 Средствами аудиовизуализации

Дополнительное оборудование

- 1 МФУ
- 2 Стилусы
- 3 Мышь оптическая компьютерная

##### III Демонстрационные учебно-наглядные пособия

Основное оборудование

- 1 Виртуальные практикумы
- 2 Учебно-практические пособия

Дополнительное оборудование

- 1 Плакаты Печатные плакаты
- 2 Мультимедийные пособия

Демонстрационное оборудование:

обучающие фильмы, соответствующие тематике занятий.

Технические средства обучения:

- классная доска с магнитной поверхностью и наборов приспособлений для крепления постеров и таблиц,
- мультимедиапроектор,
- ноутбук. мультимедийные презентации по тематике дисциплины.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов:

##### 3.2.1. Основные источники

1. Столяренко Л.Д., Самыгин С.И. Психология общения / Л.Д. Столяренко, С.И. Самыгин. – Ростов н/Д: Феникс, 2020. – 317 с.
2. Шеламова Г.М. Психология общения / Г.М. Шеламова. – Москва: Академия, 2020. – 128 с.
3. Якуничева, О. Н. Психология общения : учебник для спо / О. Н. Якуничева, А. П. Прокофьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-5851-6.

##### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Бороздина, Г. В. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общей редакцией Г. В. Бороздиной. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 463 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00753-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489869> (дата обращения: 29.01.2022).

2. Виговская, М. Е. Психология делового общения : учебное пособие для СПО / М. Е. Виговская, А. В. Лисевич, В. О. Корионова. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 96 с. — ISBN 978-5-4486-0366-2, 978-5-4488-0201-0. — Текст : электронный // Электронный

ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/77001>

3. Дорохина, Р. В. Этика деловых отношений : практикум для СПО / Р. В. Дорохина. — Саратов : Профобразование, 2021. — 68 с. — ISBN 978-5-4488-1109-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/104697>

4. Коноваленко, М. Ю. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Ю. Коноваленко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 476 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11060-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489897> (дата обращения: 29.01.2022).

5. Корягина, Н. А. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова, С. В. Овсянникова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 437 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00962-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489728> (дата обращения: 29.01.2022).

6. Садовская, В. С. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. С. Садовская, В. А. Ремизов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 169 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07046-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471154> (дата обращения: 01.11.2021).

7. Якуничева О. Н. Психология общения : учебник для СПО / О. Н. Якуничева, А. П. Прокофьева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-9503-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/195538> (дата обращения: 17.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Бороздина, Г. В. Психология и этика делового общения : учебник и практикум / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова. — М. : Издательство Юрайт, 2014. — 463 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-3433-5.

2. Ефимова Н.С. Психология общения. Практикум по психологии : Учебное пособие / Н.С. Ефимова. —Москва: ФОРУМ, 2020. — 192 с.

3. Психология общения : энциклопедический словарь / М.М. Абдуллаева [и др.]. — Москва : Когито-Центр, 2019. — 600 с. — ISBN 978-5-89353-335-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/88339.html> (дата обращения: 01.11.2021). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><u>Знать:</u></p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;  основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;  порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности  приемы структурирования информации;  формат оформления результатов поиска информации  современная научная и профессиональная терминология;  возможные траектории профессионального развития и самообразования  психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;  основы проектной деятельности  особенности социального и культурного контекста;  правила оформления документов и построения устных сообщений  сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей  значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности)  правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;  особенности произношения;  правила чтения текстов профессиональной направленности.  методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;  психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат</p>	<p>Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.  Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.</p>	<p>Оценка выполнения практического задания, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов доходов.</p>

<p><u>Уметь:</u>  распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;  выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  оценивать результат и последствия своих действий;  определять задачи для поиска информации;  определять необходимые источники информации;  применять современную научную профессиональную терминологию;  взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;  грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;  применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;  кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые).  понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;  кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы  управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p>	<p>Правильность и полнота выполнения заданий, точность расчетов, рациональность действий, оптимальность выбора последовательности действий, быстрая ориентация в представляемом материале.</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</p>
---	--	--

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ЕН.01 Химия»

**2023 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	498
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	502
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	516
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	517

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ЕН.01 Химия»**

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

Учебная дисциплина «ЕН.01 Химия» является обязательной частью математического и общего естественнонаучного учебного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ПК, ОК, КК.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

<b>Код ПК, ОК</b>	<b>Код умений</b>	<b>Умения</b>	<b>Код знаний</b>	<b>Знания</b>
ПК 1.1	У 1.1.01	Работать с нормативной документацией на методику анализа	З 1.1.01	Нормативную документацию на методику выполнения измерений
	У.1.1. 02	Выбирать оптимальные технические средства и методы исследований.	З 1.1.04	Метрологические характеристики основных видов физико-химических методов анализа
	У.1.1. 03	Оценивать метрологические характеристики методики.	З 1.1.05	Метрологические характеристики лабораторного оборудования
	У.1.1. 04	Оценивать метрологические характеристики лабораторного оборудования.	З 1.1.06	Основные требования к методам и средствам аналитического контроля: требования к предоставлению результатов анализа, средствам измерений, к вспомогательному оборудованию
ПК 1.2	У 1.2.01	Выбирать оптимальные технические средства и методы исследований	З 1.2.02	Основные методы анализа химических объектов
			З 1.2.04	Классификацию физико-химических методов анализа
			З 1.2.05	Теоретические основы химических и физико-химических методов анализа
			З 1.2.06	Методы расчета концентрации вещества по данным анализа
ПК 1.4	У.1.4.02	Выполнять химические и физико-химические методы анализа	3.1.4.02	Лабораторное оборудование химической лаборатории
	У.1.4.09	Соблюдать безопасность при работе с лабораторной посудой и приборами	3.1.4.03	Классификацию химических веществ
	У.1.4.11	Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты	3.1.4.04	Технику выполнения лабораторных работ
	У.1.4.12	Соблюдать правила пожарной и электробезопасности	3.1.4.05	Правила охраны труда при работе в химической лаборатории



	У.1.4.14	Приготовление несложных растворов, состоящих не более чем из двух компонентов по регламентированной методике		
ПК 2.1	У.2.1 01	Эксплуатировать лабораторное оборудование в соответствии с заводскими инструкциями	З 2.1.01	Видов лабораторного оборудования, испытательного оборудования и средства измерения химико-аналитических лабораторий
	У.2.1 02	Осуществлять отбор проб с использованием специального оборудования	З 2.1.02	Правил отбора проб с использованием специального оборудования
ПК 2.2	У.2.2. 06	Использовать информационные технологии при решении производственно-ситуационных задач	З 2.2.03	Классификации методов физико-химического анализа
	У.2.2. 07	Находить причину несоответствия анализируемого объекта ГОСТам	З 2.2.05	Правил эксплуатации посуды, оборудования, используемого для выполнения анализа
	У.2.2. 09	Выполнять химический эксперимент с соблюдением правил безопасной работы	З 2.2.08	Методов анализа органических продуктов
			З 2.2.09	Методов анализа неорганических продуктов
ПК 2.3	У.2.3. 01	Работать с нормативной документацией	З 2.3.02	Правила представления результата анализа
	У.2.3. 03	Обрабатывать результаты анализа с использованием информационных технологий	З 2.3.03	Виды погрешностей
ПК 3.1	У.3.1 01	Организовывать и участвовать в обеспечении достижения, поддержания и развития показателей производственной деятельности химической лаборатории	З 3.1.03	Организации производственного и технологического процессов
ПК 3.2	У.3.2 05	Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту	З 3.2.02	Требований, предъявляемых к рабочему месту в химико-аналитических лабораториях
			З 3.2.04	Правил и норм охраны труда и противопожарной защиты
ПК 4.1	У.4.1. 02	Выбирать оборудование и приборы контроля	3.4.1. 01	Методик проведения простых анализов
			3.4.1. 02	Элементарных основ общей и аналитической химии
			3.4.1. 04	Цвета, присущие тому или иному элементу, находящемуся в анализируемом веществе

			3.4.1. 05	Свойств кислот, щелочей, индикаторов и других применяемых реактивов
			3.4.1. 06	Правил приготовления средних проб
			3.4.1. 07	Основы общей и аналитической химии
			3.4.1. 09	Свойства применяемых реактивов и предъявляемые к ним требования
			3.4.1. 12	Процессы растворения, фильтрации, экстракции и кристаллизации
ПК 4.2	У.4.2. 01	Находить информацию для сопоставления результатов с нормативными показателями	3.4.2. 02	Требований, предъявляемых к качеству проб и проводимых анализов
ПК 5.2	У. 5.2.02	Соблюдать требования охраны труда и промышленной безопасности	3.5.2.03	Возможные нарушения технологического режима, их причины
ПК 5.3	У. 5.3.01	Анализировать причины брака продукции	3.5.3.01	Физико-химических свойств сырья и готовой продукции
	У. 5.3.02	Применять требования нормативных документов к основным видам сырья и продукции		
ПК 5.4	У. 5.4.01	Применять знания теоретических основ химико- технологических процессов	3.5.4.01	Теоретических основ химико - технологических процессов
ПК 6.2	У. 6.2.02	Находить причину несоответствия анализируемого объекта требованиям нормативных документов	3. 6.2.02	Правил ведения рабочей документации
ОК 01	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	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	Структуру плана для решения задач.
	Уо 01.06	Определять необходимые ресурсы.	Зо 01.06	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.

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; структурировать получаемую информацию.	Зо 02.03	Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации.
	Уо 02.04	Выделять наиболее значимое в перечне информации.	Зо 02.04	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.
	Уо 02.05	Оценивать практическую значимость результатов поиска.		
	Уо 02.06	Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.		
	Уо 02.07	Использовать современное программное обеспечение.		
	Уо 02.08	Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.		
ОК 06	Уо 06.01	Описывать значимость своей <i>профессии (специальности)</i> .	Зо 06.01	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей.
	Уо 06.02	Применять стандарты антикоррупционного поведения.	Зо 06.02	Значимость профессиональной деятельности по специальности.
			Зо 06.03	Стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.
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 <i>специальности</i> , осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	Зо 07.02	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	Уо 07.03	Организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.03	Пути обеспечения ресурсосбережения
			Зо 07.04	Принципы бережливого производства

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	98
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	58
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	*
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	38
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	*
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<b>Промежуточная аттестация</b>	2

**2. Тематический план и содержание учебной дисциплины  
ЕН.01 Химия**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. Физическая химия</b>		<b>40/8</b>		
<b>Тема 1.1</b> <b>Введение в курс физической, коллоидной и аналитической химии</b> <b>Основы химической термодинамики</b>	<b>Содержание</b> 1. Характеристика химических реакций. Физическая химия, её практическое значение. Понятие коллоидной химии. Коллоидные растворы в производстве. Понятие аналитической химии. Качественный, количественный и структурный анализ. Аналитическая химия и технологические процессы. Термодинамика, основные понятия: химическая термодинамика, система, термодинамическая система, виды систем. Основные понятия термодинамики: фаза, параметры состояния, внутренняя энергия. Термодинамический процесс (изотермический, изобарный, изохорный).	2	ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 3.1, ПК 5.3 ОК 01, ОК 02	Н1.1.01, Н.2.2.01, Н.3.1.01, Н.5.3.01, У1.1.01, У.2.2.06, У.2.2.07, У.2.2.08, У.3.1.01, У.5.3.01, У. 5.3.02 3 1.1.01, 3 1.1.04, 3 1.1.05, 3 1.1.06, 3 2.2.03, 3 2.2.05, 3 2.2.08, 3 2.2.09, 3 3.1.03, 3.5.3.01
<b>Тема 1.2.</b> <b>Первое и второе начало термодинамики</b>	<b>Содержание</b> 1. Первый закон термодинамики. Энтальпия. Виды химических реакций. Закон Гесса – основной закон термодинамики. Понятие калорийности. Второй закон термодинамики. Энтропия. Тепловой эффект реакции. Теплота сгорания и образования веществ.	2	ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 5.2 ОК 01, ОК 03	Н 1.2.01, Н.2.3.01, Н.3.2.01, Н.4.2.01, Н 5.2.01, У 1.2.01, У.2.3. 01, У.3.2 05, У.4.2. 01, 3 1.2.02, 3 1.2.04, 3 1.2.05, 3 1.2.06 3 2.3.02, 3 2.3.03, 3 3.2.02, 3 3.2.04, 3.4.1. 01, 3.5.2.03
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание</b>	2		Н 1.4.01, Н.2.1.01,

<b>Теплопередача</b>	1. Понятие теплопередачи. Способы теплопередачи. Коэффициент теплопроводности. Понятие конвекции. Сущность конвекции. Конвекция в природе. Излучение. Сущность излучения. Устройство термоса.		ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 4.2, ПК 5.4, ПК 6.2 ОК 02, ОК 06	Н 4.2.01, Н. 5.4.01, Н.6.2.01, У.1.4.02, У.1.4.09, У.1.4.11, У.1.4.12, У.1.4.14, У.2.1 01, У.2.1 02, У.4.2. 01, У. 5.4.01, У.6.2.02, 3.1.4.02, 3.1.4.03, 3.1.4.04, 3.1.4.05, 3 2.1.01. 3 2.1.02, 3.4.2. 02, 3.5.4.01, 3. 6.2.02
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2/2		
	Практическое занятие № 1. «Составление меню суточного рациона»			
	Практическое занятие № 2. «Расчет потребляемых и потраченных калорий»	2/2		
	Практическое занятие № 3. «Решение задач по термохимическим уравнениям»	2		
<b>Тема 1.4. Агрегатные состояния вещества</b>	<b>Содержание</b>	2	ПК 1.1, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 5.3, ПК 5.4 ОК 01, ОК 06	Н1.1.01, Н.2.3.01, Н.3.1.01, Н 5.3.01, Н 5.4.01, У1.1.01, 3 2.3.02, У.2.3. 01, У.2.3.03, У.3.1 01, У. 5.3.01, У. 5.3.02, У. 5.4.01 3 2.3.03, 3 3.1.03, 3.5.3.01, 3.5.4.01
	1. Общая характеристика основных агрегатных состояний. Газообразное состояние вещества, идеальный газ, критическая температура, критическое давление, критическое состояние. Жидкое состояние вещества. Сравнение поведения молекул в газообразном и жидком состоянии. Общая характеристика твердого агрегатного состояния вещества. Вещества кристаллические и аморфные. Виды кристаллических решеток. Полиморфизм и изоморфизм.			
<b>Тема 1.5. Поверхностное натяжение Вязкость жидкостей.</b>	<b>Содержание</b>	2/2	ПК 1.4, ПК 2.3, ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01, ОК 03	Н 1.4.01, Н.2.3.01, Н 4.1.01, Н 5.1.01, У.1.4.02, У.1.4.09, У.1.4.11, У.1.4.12, У.1.4.14, У.2.3. 01, У.2.3. 03, У.4.1. 02, У. 5.2.02, 3.1.4.02, 3.1.4.03, 3.1.4.04, 3.1.4.05, 3 2.3.02, 3 2.3.03, 3.4.1. 01, 3.5.2.03
	1. Понятие поверхностного натяжения. Характеристика поверхностного натяжения. Энергия поверхностного слоя жидкости. Поверхностно-активные вещества. Понятие вязкости жидкости. Внутреннее трение. Факторы, влияющие на вязкость жидкости. Значение вязкости при технологических процессах.			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	Практическое занятие № 4. «Определение поверхностного натяжения и вязкости жидкости»	2/2		
<b>Тема 1.6.</b>	<b>Содержание</b>	2	ПК 1.1, ПК 2.2,	Н1.1.01, Н.2.2.01,

<b>Скорость химической реакции</b>	1. Понятие о кинетике и скорости химической реакции. Виды скорости химической реакции. Факторы, влияющие на скорость химической реакции. Влияние природы реагирующих веществ на скорость. Влияние концентрации на скорость. Влияние температуры на скорость.		ПК 3.1, ПК 5.3 ОК 01, ОК 02,	Н.3.1.01, Н.5.3.01, У1.1.01, У.2.2.06, У.2.2.07, У.2.2.0, У.3.1.01, У.5.3.01, У. 5.3.02
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> .Практическое занятие № 5. «Изучение скорости химической реакции»	2		3 1.1.01, 3 1.1.04, 3 1.1.05, 3 1.1.06 3 2.2.03. 3 2.2.05, 3 2.2.08, 3 2.2.09, 3 3.1.03, 3.5.3.01
<b>Тема 1.7. Катализ и катализаторы</b>	<b>Содержание</b>	2	ПК 1.1, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 5.3, ПК 5.4 ОК 01, ОК 06	Н1.1.01, Н.2.3.01, Н.3.1.01, Н 5.3.01, Н 5.4.01, У1.1.01, 3 2.3.02, У.2.3. 01, У.2.3.03, У.3.1 01, У. 5.3.01, У. 5.3.02, У. 5.4.01 3 2.3.03, 3 3.1.03, 3.5.3.01, 3.5.4.01
	1. Понятие катализа и каталитических реакций. Виды катализа: гомогенный, гетерогенный, ферментативный. Роль ферментативного катализа в пищевой промышленности. Виды катализаторов. Гомогенные, гетерогенные и ферментативные катализаторы. Роль катализаторов в пищевой промышленности.			
<b>Тема 1.8. Химическое равновесие Смещение равновесия</b>	<b>Содержание</b>	2	ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 4.2, ПК 5.4, ПК 6.2 ОК 02, ОК 06	Н 1.4.01, Н.2.1.01, Н 4.2.01. Н. 5.4.01, Н.6.2.01, У.1.4.02, У.1.4.09, У.1.4.11, У.1.4.12, У.1.4.14, У.2.1 01, У.2.1 02, У.4.2. 01, У. 5.4.01, У.6.2.02, 3.1.4.02, 3.1.4.03, 3.1.4.04, 3.1.4.05, 3 2.1.01. 3 2.1.02, 3.4.2. 02, 3.5.4.01, 3. 6.2.02
	1. Испарение, концентрация, плавление, кристаллизация, сублимация, десублимация. Обратимые и необратимые реакции. Понятие химического равновесия. Константа равновесия. Смещение химического равновесия. Принцип Ле Шателье. Направление смещения равновесия.			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> Практическое занятие № 6. Решение задач по теме: «Химическое равновесие»	2		
<b>Тема 1.9.</b>	<b>Содержание</b>	2		Н1.1.01, Н.2.3.01,

<b>Свойства растворов</b>	1. Понятие растворов. Характеристика растворов. Значение растворов в жизни и практической деятельности человека. Классификация растворов в зависимости от агрегатного состояния, природы растворителя, содержания растворенного вещества и типу вещества в растворе. Концентрация растворов. Понятие процентной, молярной, моляльной и нормальной концентраций. Способы расчета концентраций.		ПК 1.1, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 5.3, ПК 5.4 ОК 01, ОК 06	Н.3.1.01, Н 5.3.01, Н 5.4.01, У1.1.01, З 2.3.02, У.2.3. 01, У.2.3.03, У.3.1 01, У. 5.3.01, У. 5.3.02, У. 5.4.01 З 2.3.03, З 3.1.03, 3.5.3.01, 3.5.4.01
<b>Тема 1.10. Растворы газов и жидкостей в жидкостях</b>	<b>Содержание</b> 1. Растворы газов в жидкостях. Механизм растворения газов. Факторы, влияющие на растворение газов. Растворы жидкостей в жидкостях. Критическая температура растворения. Растворы твердых веществ в жидкостях. Факторы, влияющие на растворение твердых веществ. Насыщенные и перенасыщенные растворы.	2	ПК 1.4, ПК 2.3, ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01, ОК 03	Н 1.4.01, Н.2.3.01, Н 4.1.01, Н 5.1.01, У.1.4.02, У.1.4.09, У.1.4.11, У.1.4.12, У.1.4.14, У.2.3. 01, У.2.3. 03,У.4.1. 02, У. 5.2.02, 3.1.4.02, 3.1.4.03, 3.1.4.04, 3.1.4.05, З 2.3.02, З 2.3.03, 3.4.1. 01, 3.5.2.03
<b>Тема 1.11. Диффузия и осмос в растворе</b>	<b>Содержание</b> 1. Понятие диффузии. Механизм протекания диффузии в растворах. Диффузии в технологических процессах. Понятие осмоса. Осмотическое давление. Виды растворов: изотонический, гипертонический, гипотонический. Роль осмоса в технологических процессах.	2	ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 3.1, ПК 5.3 ОК 01, ОК 02,	Н1.1.01, Н.2.2.01, Н.3.1.01, Н.5.3.01, У1.1.01, У.2.2.06, У.2.2.07, У.2.2.0, У.3.1.01, У.5.3.01, У. 5.3.02
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> Практическое занятие № 7. Решение задач по теме: «Концентрация растворов»	2		З 1.1.01, З 1.1.04, З 1.1.05, З 1.1.06 З 2.2.03. З 2.2.05, З 2.2.08, З 2.2.09, З 3.1.03, 3.5.3.01
<b>Тема 1.12. Поверхностные явления</b>	<b>Содержание</b> 1. Поверхностные явления. Сорбция. Адсорбция. Абсорбция.	2	ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 4.2, ПК 5.4,	Н 1.4.01, Н.2.1.01, Н 4.2.01. Н. 5.4.01, Н.6.2.01,
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> Практическое занятие № 8. Контрольная работа № 1. «Физическая химия»	2	ПК 6.2	



			ОК 02, ОК 06	У.1.4.02, У.1.4.09, У.1.4.11, У.1.4.12, У.1.4.14, У.2.1.01, У.2.1.02, У.4.2.01, У.5.4.01, У.6.2.02, 3.1.4.02, 3.1.4.03, 3.1.4.04, 3.1.4.05, 3.2.1.01, 3.2.1.02, 3.4.2.02, 3.5.4.01, 3.6.2.02
<b>Раздел 2. Коллоидная химия</b>		<b>30/10</b>		
<b>Тема 2.1. Дисперсные системы</b>	<b>Содержание</b>	2		
	1. Дисперсные системы. Понятие дисперсной фазы и дисперсионной среды. Классификация дисперсных систем по размеру частиц, по агрегатному состоянию фаз, по межфазному взаимодействию. Основные типы дисперсных систем		ПК 1.1, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 5.3, ПК 5.4 ОК 01, ОК 06	Н1.1.01, Н.2.3.01, Н.3.1.01, Н.5.3.01, Н.5.4.01, У1.1.01, 3.2.3.02, У.2.3.01, У.2.3.03, У.3.1.01, У.5.3.01, У.5.3.02, У.5.4.01, 3.2.3.03, 3.3.1.03, 3.5.3.01, 3.5.4.01
<b>Тема 2.2. Коллоидные растворы</b>	<b>Содержание</b>	2		
	1. Характеристика коллоидных растворов. Очистка коллоидных растворов. Диализ и ультрафильтрация. Строение коллоидных частиц. Свойства коллоидных растворов. Явление коагуляции. Коллоидные растворы в технологических процессах.		ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 5.2 ОК 01, ОК 03	Н.1.2.01, Н.2.3.01, Н.3.2.01, Н.4.2.01, Н.5.2.01, У.1.2.01, У.2.3.01, У.3.2.05, У.4.2.01, 3.1.2.02, 3.1.2.04, 3.1.2.05, 3.1.2.06, 3.2.3.02, 3.2.3.03, 3.3.2.02, 3.3.2.04, 3.4.1.01, 3.5.2.03
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2/2	ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 3.1, ПК 5.3 ОК 01, ОК 02,	Н1.1.01, Н.2.2.01, Н.3.1.01, Н.5.3.01,
	Практическое занятие № 9. «Получение коллоидных растворов и изучение их свойств».			

				У1.1.01, У.2.2.06, У.2.2.07, У.2.2.0, У.3.1.01, У.5.3.01, У. 5.3.02 З 1.1.01, З 1.1.04, З 1.1.05, З 1.1.06 З 2.2.03. З 2.2.05, З 2.2.08, З 2.2.09, З 3.1.03, З.5.3.01
<b>Тема 2.3. Грубодисперсные системы Суспензии. Эмуль- сии. Пены</b>	<b>Содержание</b>			
	1. Общая характеристика грубодисперсных систем. Распространение грубо-дисперсных систем в природе и технике. Суспензии. Виды суспензий. Получение суспензий. Эмульсии. Виды эмульсий. Разрушение эмульсий. Пены. Характеристика пен. Применение пен и их распространение в пищевой промышленности.	2	ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 3.1, ПК 5.3 ОК 01, ОК 02,	Н1.1.01, Н.2.2.01, Н.3.1.01, Н.5.3.01, У1.1.01, У.2.2.06, У.2.2.07, У.2.2.0, У.3.1.01, У.5.3.01, У. 5.3.02 З 1.1.01, З 1.1.04, З 1.1.05, З 1.1.06 З 2.2.03. З 2.2.05, З 2.2.08, З 2.2.09, З 3.1.03, З.5.3.01
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	Практическое занятие № 10. «Получение эмульсий и пен»	2	ПК 2.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 5.4 ОК 02, ОК 07	Н.2.1.01, Н.3.2.01, Н 4.1.01, Н 5.4.01, У.2.1 01, У.2.1 02, У.3.2 05, У.4.1. 02, У. 5.4.01, З 2.1.01, З 2.1.02, З 3.2.02, З 3.2.04, З.4.1. 01, З.5.4.01
<b>Тема 2.4. Аэрозоли. Порошки Высокомолекуляр- ные вещества</b>	<b>Содержание</b>			
	1. Понятие аэрозолей. Классификация аэрозолей. Термофорез и фотофорез. Использование аэрозолей в промышленности. Охрана окружающей среды от загрязнений аэрозолями. Порошки как дисперсные системы. Получение порошков. Свойства порошков.	2	ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 4.2, ПК 5.4, ПК 6.2 ОК 02, ОК 06	Н 1.4.01, Н.2.1.01, Н 4.2.01. Н. 5.4.01, Н.6.2.01, У.1.4.02, У.1.4.09,

	Общие сведения о высокомолекулярных веществах. Набухание и растворение полимеров. Степень набухания, давление набухания температура набухания. Свойства растворов высокомолекулярных систем, сравнение их с золями. Вязкость полимеров.			У.1.4.11, У.1.4.12, У.1.4.14, У.2.1 01, У.2.1 02, У.4.2. 01, У. 5.4.01, У.6.2.02, 3.1.4.02, 3.1.4.03, 3.1.4.04, 3.1.4.05, 3 2.1.01. 3 2.1.02, 3.4.2. 02, 3.5.4.01, 3. 6.2.02
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			Н 1.4.01, Н.2.3.01, Н 4.1.01, Н 5.1.01, У.1.4.02, У.1.4.09, У.1.4.11, У.1.4.12, У.1.4.14, У.2.3. 01, У.2.3. 03,У.4.1. 02, У. 5.2.02, 3.1.4.02, 3.1.4.03, 3.1.4.04, 3.1.4.05, 3 2.3.02, 3 2.3.03, 3.4.1. 01, 3.5.2.03
	Практическое занятие № 11. «Изучение явлений набухания	2	ПК 1.4, ПК 2.3, ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01, ОК 03	
<b>Тема 2.5. Гели. Студни</b>	<b>Содержание</b>	2		
	1. Образование гелей и студней. Значение гелей в практической деятельности человека. Виды гелей. Способность к студнеобразованию. Способность к студнеобразованию. Свойства студней. Методы получения студней. Студни в технологических процессах.	2	ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 3.1, ПК 5.3 ОК 01, ОК 02	Н1.1.01, Н.2.2.01, Н.3.1.01, Н.5.3.01, У1.1.01, У.2.2.06, У.2.2.07, У.2.2.0, У.3.1.01, У.5.3.01, У. 5.3.02 3 1.1.01, 3 1.1.04, 3 1.1.05, 3 1.1.06 3 2.2.03. 3 2.2.05, 3 2.2.08, 3 2.2.09, 3 3.1.03, 3.5.3.01
<b>Тема 2.6.</b>	<b>Содержание</b>			

<p><b>Белки – как органические вещества, используемые в технологии приготовления пищи</b></p>	<p>Белки и свойства их растворов. Денатурация белков. Искусственная пища. Заменяемые и незаменимые аминокислоты. Белки в технологии приготовления пищи.</p>	<p>2/2</p>	<p>ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 5.2 ОК 01, ОК 03</p>	<p>Н 1.2.01, Н.2.3.01, Н.3.2.01, Н.4.2.01, Н 5.2.01, У 1.2.01, У.2.3. 01, У.3.2 05, У.4.2. 01, З 1.2.02, З 1.2.04, З 1.2.05, З 1.2.06 З 2.3.02, З 2.3.03, З 3.2.02, З 3.2.04, З.4.1. 01, З.5.2.03</p>
<p><b>Тема 2.7. Жиры – как органические вещества, используемые в технологии приготовления пищи</b></p>	<p><b>Содержание</b> 1. Жиры. Физико-химические свойства жиров. Применение жиров как пищевых продуктов и в качестве промышленного сырья. Масла. Виды масел. Способы получения и использование.</p>	<p>2/2</p>	<p>ПК 2.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 5.4 ОК 02, ОК 07</p>	<p>Н.2.1.01, Н.3.2.01, Н 4.1.01, Н 5.4.01, У.2.1 01, У.2.1 02, У.3.2 05, У.4.1. 02, У. 5.4.01, З 2.1.01, З 2.1.02, З 3.2.02, З 3.2.04, З.4.1. 01, З.5.4.01</p>
<p><b>Тема 2.8. Углеводы – как органические вещества, используемые в технологии приготовления пищи</b></p>	<p><b>Содержание</b> 1. Углеводы (сахара). Классификация углеводов. Моносахариды, дисахариды, полисахариды. Виды брожения. Углеводы в технологии приготовления пищи. Калорийность продуктов питания.</p> <p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> Практическое занятие № 12. «Расчет энергетического баланса суточного рациона для учащегося и рабочего, занятого в сфере пищевой промышленности»</p>	<p>2/2</p>	<p>ПК 1.1, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 5.3, ПК 5.4 ОК 01, ОК 06</p>	<p>Н1.1.01, Н.2.3.01, Н.3.1.01, Н 5.3.01, Н 5.4.01, У1.1.01, З 2.3.02, У.2.3. 01, У.2.3.03, У.3.1 01, У. 5.3.01, У. 5.3.02, У. 5.4.01 З 2.3.03, З 3.1.03, З.5.3.01, З.5.4.01</p> <p>Н.2.1.01, Н.3.2.01, Н 4.1.01, Н 5.4.01, У.2.1 01, У.2.1 02, У.3.2 05, У.4.1. 02, У. 5.4.01, З 2.1.01, З 2.1.02,</p>

				3 3.2.02, 3 3.2.04, 3.4.1. 01, 3.5.4.01
<b>Тема 2.9. Витамины в техно- логии пригото- вления пищи</b>	<b>Содержание</b> 1. Классификация витаминов. Жирорастворимые и водорастворимые вита- мины. Авитаминоз и гиповитаминоз. Витамины в технологии приготовления пищи.	2	ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 4.2, ПК 5.4, ПК 6.2 ОК 02, ОК 06	Н 1.4.01, Н.2.1.01, Н 4.2.01. Н. 5.4.01, Н.6.2.01, У.1.4.02, У.1.4.09, У.1.4.11, У.1.4.12, У.1.4.14, У.2.1 01, У.2.1 02, У.4.2. 01, У. 5.4.01, У.6.2.02, 3.1.4.02, 3.1.4.03, 3.1.4.04, 3.1.4.05, 3 2.1.01. 3 2.1.02, 3.4.2. 02, 3.5.4.01, 3. 6.2.02
<b>Тема 2.10. Минеральные ве- щества в техноло- гии пригото- вления пищи</b>	<b>Содержание</b> 1. Классификация минеральных веществ. Макроэлементы, микроэлементы, ультрамикроэлементы. <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> Практическое занятие № 13. Контрольная работа № 2. «Коллоидная химия»	2  2	ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 3.1, ПК 5.3 ОК 01, ОК 02,	Н1.1.01, Н.2.2.01, Н.3.1.01, Н.5.3.01, У1.1.01, У.2.2.06, У.2.2.07, У.2.2.0, У.3.1.01, У.5.3.01, У. 5.3.02 3 1.1.01, 3 1.1.04, 3 1.1.05, 3 1.1.06 3 2.2.03. 3 2.2.05, 3 2.2.08, 3 2.2.09, 3 3.1.03, 3.5.3.01
<b><u>Раздел 3. Аналитическая химия</u></b>		<b>28/2</b>		
<b>Тема 3.1. Теория электроли- тической диссоци- ации</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Электролиты и неэлектролиты. Понятие электролитической диссоциации. Основные положения теории электролитической диссоциации. Теория силь- ных и слабых электролитов. Диссоциация оснований, кислот и солей.	4  2	  ПК 2.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 5.4 ОК 02, ОК 07	Н.2.1.01, Н.3.2.01, Н 4.1.01, Н 5.4.01, У.2.1 01, У.2.1 02, У.3.2 05, У.4.1. 02, У. 5.4.01,

				3 2.1.01, 3 2.1.02, 3 3.2.02, 3 3.2.04, 3.4.1. 01, 3.5.4.01
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2		
	Практическое занятие № 14. «Составление уравнений электролитической диссоциации».	2		Н1.1.01, Н.2.3.01, Н.3.1.01, Н 5.3.01, Н 5.4.01, У1.1.01, 3 2.3.02, У.2.3. 01, У.2.3.03, У.3.1 01, У. 5.3.01, У. 5.3.02, У. 5.4.01 3 2.3.03, 3 3.1.03, 3.5.3.01, 3.5.4.01
<b>Тема 3.2. Гидролиз</b>	<b>Содержание</b>			
	Понятие гидролиза. Гидролиз органических веществ: галогеналканов, сложных эфиров, углеводов, АТФ. Ферментативный гидролиз. Гидролиз неорганических веществ: карбидов, галогенидов, фосфидов, нитридов, солей.	2	ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 3.1, ПК 5.3 ОК 01, ОК 02,	Н1.1.01, Н.2.2.01, Н.3.1.01, Н.5.3.01, У1.1.01, У.2.2.06, У.2.2.07, У.2.2.0, У.3.1.01, У.5.3.01, У. 5.3.02 3 1.1.01, 3 1.1.04, 3 1.1.05, 3 1.1.06 3 2.2.03. 3 2.2.05, 3 2.2.08, 3 2.2.09, 3 3.1.03, 3.5.3.01
<b>Тема 3.3. Комплексные соединения</b>	<b>Содержание</b>			
	1. Соли. Классификация солей. Комплексные соли. Структура комплексных солей, примеры, применение.	2	ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 5.2 ОК 01, ОК 03	Н 1.2.01, Н.2.3.01, Н.3.2.01, Н.4.2.01, Н 5.2.01, У 1.2.01, У.2.3. 01, У.3.2 05, У.4.2. 01, 3 1.2.02, 3 1.2.04, 3 1.2.05, 3 1.2.06 3 2.3.02, 3 2.3.03, 3 3.2.02, 3 3.2.04, 3.4.1. 01, 3.5.2.03

<b>Тема 3.4. Методы и условия проведения анализа</b>	<b>Содержание</b>	2		
	1. Химические, физические и физико-химические методы анализа в производстве продовольственных продуктов. Особенности качественного и количественного анализа. Чувствительность, точность и быстрота анализа Методы исследования пищевых продуктов: химические, физические, физико-химические.	2/2	ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 3.1, ПК 5.3 ОК 01, ОК 02	Н1.1.01, Н.2.2.01, Н.3.1.01, Н.5.3.01, У1.1.01, У.2.2.06, У.2.2.07, У.2.2.0, У.3.1.01, У.5.3.01, У. 5.3.02 3 1.1.01, 3 1.1.04, 3 1.1.05, 3 1.1.06 3 2.2.03. 3 2.2.05, 3 2.2.08, 3 2.2.09, 3 3.1.03, 3.5.3.01
<b>Тема 3.5. Качественный анализ Количественный анализ</b>	<b>Содержание</b>	4		
	1. Классификация методов анализа, особенности и условия их проведения. Классификация ионов по группам. Аналитические реакции заданных катионов и анионов. Методы и способы качественного анализа. Понятие, сущность, задачи и методы количественного анализа. Классификация методов количественного анализа. Аналитический сигнал. Метрологические характеристики методов анализа. Точность вычислений и погрешности.	2	ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 4.2, ПК 5.4, ПК 6.2 ОК 02, ОК 06	Н 1.4.01, Н.2.1.01, Н 4.2.01. Н. 5.4.01, Н.6.2.01, У.1.4.02, У.1.4.09, У.1.4.11, У.1.4.12, У.1.4.14, У.2.1 01, У.2.1 02, У.4.2. 01, У. 5.4.01, У.6.2.02, 3.1.4.02, 3.1.4.03, 3.1.4.04, 3.1.4.05, 3 2.1.01. 3 2.1.02, 3.4.2. 02, 3.5.4.01, 3. 6.2.02
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2		
	Практическое занятие № 15 «Составление уравнений качественных реакций на обнаружение ионов»		ПК 1.4, ПК 2.3, ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01, ОК 03	Н 1.4.01, Н.2.3.01, Н 4.1.01, Н 5.1.01, У.1.4.02, У.1.4.09, У.1.4.11, У.1.4.12, У.1.4.14, У.2.3. 01, У.2.3. 03, У.4.1. 02, У. 5.2.02, 3.1.4.02, 3.1.4.03,

				3.1.4.04, 3.1.4.05, 3 2.3.02, 3 2.3.03, 3.4.1. 01, 3.5.2.03
<b>Тема 3.6.</b> <b>Гравиметриче- ский анализ.</b> <b>Объёмный анализ.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>		
	1. Сущность гравиметрического анализа. Операции гравиметрического анализа: отбор средней пробы, взятие навески, её растворение, осаждение, фильтрование, промывание, высушивание, прокаливание и взвешивание.	2	ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 5.2 ОК 01, ОК 03	Н 1.2.01, Н.2.3.01, Н.3.2.01, Н.4.2.01, Н 5.2.01, У 1.2.01, У.2.3. 01, У.3.2 05, У.4.2. 01, 3 1.2.02, 3 1.2.04, 3 1.2.05, 3 1.2.06 3 2.3.02, 3 2.3.03, 3 3.2.02, 3 3.2.04, 3.4.1. 01, 3.5.2.03
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	4		
	Практическое занятие № 16. «Изучение титриметрического анализа»	2	ПК 1.1, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 5.3, ПК 5.4	Н1.1.01, Н.2.3.01, Н.3.1.01, Н 5.3.01, Н 5.4.01, У1.1.01, 3 2.3.02, У.2.3. 01, У.2.3.03, У.3.1 01, У. 5.3.01, У. 5.3.02, У. 5.4.01 3 2.3.03, 3 3.1.03, 3.5.3.01, 3.5.4.01
	Практическое занятие № 17. «Изучение химических индикаторов»	2	ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 3.1, ПК 5.3 ОК 01, ОК 02,	Н1.1.01, Н.2.2.01, Н.3.1.01, Н.5.3.01, У1.1.01, У.2.2.06, У.2.2.07, У.2.2.0, У.3.1.01, У.5.3.01, У. 5.3.02 3 1.1.01, 3 1.1.04, 3 1.1.05, 3 1.1.06 3 2.2.03. 3 2.2.05,
<b>Тема 3.7.</b> <b>Оптические и хро- матографические методы анализа</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>		
1. Оптические методы анализа. Виды оптических методов. Фотокалориметрия. Сущность фотокалориметрического анализа. Сущность хроматографических методов анализа. Классификация хроматографических методов. Ионообменная хроматография. Принцип ионообменной хроматографии. Применение.	2	ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 3.1, ПК 5.3 ОК 01, ОК 02,	Н1.1.01, Н.2.2.01, Н.3.1.01, Н.5.3.01, У1.1.01, У.2.2.06, У.2.2.07, У.2.2.0, У.3.1.01, У.5.3.01, У. 5.3.02 3 1.1.01, 3 1.1.04, 3 1.1.05, 3 1.1.06 3 2.2.03. 3 2.2.05,	



				3 2.2.08, 3 2.2.09, 3 3.1.03, 3.5.3.01
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	4		
	Практическое занятие № 18. «Составление окислительно – восстановительных уравнений реакций»	2	ПК 1.1, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 5.3, ПК 5.4 ОК 01, ОК 06	Н1.1.01, Н.2.3.01, Н.3.1.01, Н 5.3.01, Н 5.4.01, У1.1.01, 3 2.3.02, У.2.3. 01, У.2.3.03, У.3.1 01, У. 5.3.01, У. 5.3.02, У. 5.4.01 3 2.3.03, 3 3.1.03, 3.5.3.01, 3.5.4.01
	Практическое занятие № 19. Контрольная работа № 3. «Аналитическая химия»	2	ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 4.2, ПК 5.4, ПК 6.2 ОК 02, ОК 06	Н 1.4.01, Н.2.1.01, Н 4.2.01. Н. 5.4.01, Н.6.2.01, У.1.4.02, У.1.4.09, У.1.4.11, У.1.4.12, У.1.4.14, У.2.1 01, У.2.1 02, У.4.2. 01, У. 5.4.01, У.6.2.02, 3.1.4.02, 3.1.4.03, 3.1.4.04, 3.1.4.05, 3 2.1.01. 3 2.1.02, 3.4.2. 02, 3.5.4.01, 3. 6.2.02
<b>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>		
<b>Всего:</b>		<b>98</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Кабинет «Естественнонаучных дисциплин», оснащенный оборудованием: рабочие места по количеству обучающихся;

оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

##### 3.2.1. Основные печатные издания:

1. В.В. Белик, К.И. Киенская Физическая и коллоидная химия (учебник для студ. учреждений сред. проф. образования), Москва, «Академия» 2019 г - 288 с.
2. О.Е. Саенко Аналитическая химия (учебник для средних специальных учебных заведений), Ростов-на-Дону, «Феникс» 2019г - 287 с.
3. Н.А. Жарких Химия для экономических колледжей (учебное пособие для студентов средних специальных учебных заведений) Ростов-на-Дону, «Феникс» 2019 г. - 320 с.

##### 3.2.2. Основные электронные издания

1. [www.chem.msu.su](http://www.chem.msu.su) (Электронная библиотека по химии).
2. [www.enauki.ru](http://www.enauki.ru) (интернет-издание для учителей «Естественные науки»).
3. [www.1september.ru](http://www.1september.ru) (методическая газета «Первое сентября»).
4. [www.hvsh.ru](http://www.hvsh.ru) (журнал «Химия в школе»).
5. [www.hij.ru](http://www.hij.ru) (журнал «Химия и жизнь»).
6. [www.chemistry-chemists.com](http://www.chemistry-chemists.com) (электронный журнал «Химики и химия»).

##### 3.2.3. Дополнительные источники:

1. Габриелян О.С. Химия: учеб. для студ. проф. учеб. заведений / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов. – М., 2019.
2. Габриелян О.С. Химия в тестах, задачах, упражнениях: учеб. пособие для студ. сред. проф. учебных заведений / О.С. Габриелян, Г.Г. Лысова – М., 2018.
3. Габриелян О.С. Практикум по общей, неорганической и органической химии: учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений / Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Дорофеева Н.М. – М., 2020.
4. Пичугина Г.В. Химия и повседневная жизнь человека. – М., 2019.

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий, в ходе проведения контрольных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных проектов.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и законы химии;</li> <li>-теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;</li> <li>- понятие химической кинетики и катализа;</li> <li>-классификацию химических реакций и закономерности их протекания;</li> <li>-обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия, равновесие под действием различных факторов;</li> <li>-окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;</li> <li>-гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;</li> <li>- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</li> <li>- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</li> <li>- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;</li> <li>-роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</li> <li>- основы аналитической химии;</li> <li>- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;</li> <li>-назначение и правила использования лабораторного оборудования и посуды;</li> <li>- методы и технику выполнения химических анализов;</li> </ul>	<p>Знает основные понятия и законы химии; классификацию химических реакций и закономерности их протекания.</p> <p>Осознает закономерности протекания химических реакций и процессов.</p> <p>Знает характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции</p> <p>Владеет основными методами классического количественного и физико-химического анализов</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>Тесты. Письменный/устный опрос. Презентации, доклады. Контрольные работы. Индивидуальные проекты. Практико-ориентированные теоретические задания. Практико-ориентированные практические занятия. Кейсы (с учетом будущей профессиональной деятельности). Самостоятельная работа.</p> <p><b>Промежуточный контроль:</b></p> <p>Предусмотренная форма - дифференцированный зачет</p>

- приёмы безопасной работы в химической лаборатории.		
<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</li> <li>-использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</li> <li>-описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;</li> <li>-производить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций;</li> <li>- использовать лабораторную посуду и оборудование;</li> <li>- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;</li> <li>- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;</li> <li>- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.</li> </ul>	<p>Применяет основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности</p> <p>Производит расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций</p> <p>Проводит качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>Тесты. Письменный/устный опрос. Презентации, доклады. Контрольные работы. Индивидуальные проекты. Практико-ориентированные теоретические задания. Практико-ориентированные практические занятия. Кейсы (с учетом будущей профессиональной деятельности). Проектная работа. Самостоятельная работа.</p> <p><b>Промежуточный контроль:</b></p> <p>Предусмотренная форма - дифференцированный зачет</p>

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ЕН.02 Экологические основы природопользования»

2023 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	521
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	523
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	527
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	528

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ЕН.02 Экологические основы природопользования»

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

Учебная дисциплина «ЕН.02 Экологические основы природопользования» является обязательной частью математического и общего естественнонаучного учебного цикла в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

### 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	У.1.1.06	обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	З 1.1.02	системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;
	У.1.1.07	обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы		
ПК 1.3	У 1.3.07	осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;	З 1.3.08	требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
	У 1.3.10	применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)		
ПК 4.1	У 4.1.07	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	З 4.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
ПК 5.1	У 5.1.02	оценивать наличие ресурсов;	З 5.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
	У 5.1.04	оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;		
ПК 5.2	У 5.2.13	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;	З 5.2.01	требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	У 5.2.15	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;		

ОК 01	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	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	Структуру плана для решения задач.
	Уо 01.06	Определять необходимые ресурсы.	Зо 01.06	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
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 06	Уо 06.01	Описывать значимость своей специальности	Зо 06.01	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей.
	Уо 06.02	Применять стандарты антикоррупционного поведения.	Зо 06.02	Значимость профессиональной деятельности по специальности
			Зо 06.03	Стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.
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 специальности	Зо 07.02	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
			Зо 07.03	Пути обеспечения ресурсосбережения



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>36</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>8</b>
<b>в т. ч.:</b>	
теоретическое обучение	<b>22</b>
лабораторно-практические занятия	<b>12</b>
Самостоятельная работа	
Консультации	
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

### ЕН.02 Экологические основы природопользования

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад.ч / в т.ч. в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. Особенности взаимодействия общества и природы</b>		<b>18/6</b>		
<b>Тема 1.1.</b> Принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания	<b>Содержание учебного материала</b>		ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01, ОК 07.	У1.1.06, У.1.1.07, У.1.3.07, У.4.1.07, У.5.1.02, У. 5.1.04 3 1.1.02, 3 1.3.08, 3 4.1.02, 3 5.1.02, 3.5.2.01
	1. Введение. Цели и задачи. Природа и общество. Основные законы экологии. Разнообразие экосистем. Принципы взаимодействия человека с природой.	2		
	2. Глобальные проблемы экологии: разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый» эффект и т.д.	2		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	<b>Практическое занятие №1</b> Взаимосвязь живых организмов и профессиональная деятельность. Решение экологических задач.	2/2		
	<b>Практическая работа №2</b> Составление таблицы по типам взаимоотношений организмов.	2		У1.1.06, У.1.3.10, У.4.1.07, У.5.1.02, У. 5.1.04, У 5.2.13 3 1.1.02, 3 1.3.08, 3 4.1.02, 3 5.1.02, 3.5.2.01
<b>Тема 1.2.</b> Принципы и методы рационального природопользования	<b>Содержание учебного материала</b>		ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01, ОК 07.	У1.1.06, У.1.3.07, У.4.1.07, У.5.1.02, У. 5.1.04 3 1.1.02, 3 1.3.08, 3 4.1.02, 3 5.1.02, 3.5.2.01
	1. Природные ресурсы и их классификация. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов. Взаимосвязь природных ресурсов с размещением производства. Природоресурсный потенциал Российской Федерации. Охраняемые природные территории.	2/2		

	2. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы питания и производства сельскохозяйственной продукции. Проблемы сохранения человеческих ресурсов.	2/2		
<b>Тема 1.3</b> Загрязнения окружающей среды токсичными и радиоактивными веществами	<b>Содержание учебного материала</b>		ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01, ОК 07.	У1.1.06, У.1.1.07, У.1.3.07, У.4.1.07, У.5.1.02, У. 5.1.04 3 1.1.02, 3 1.3.08, 3 4.1.02, 3 5.1.02, 3.5.2.01
	1. Загрязнение биосферы: основные типы загрязняющих веществ и их характеристика. Биологическое и физическое разрушение и загрязнение природной среды. Антропогенное и естественное загрязнение. Радиация, радиоактивное загрязнение и атомная энергетика. Способы ликвидации последствий заражения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды. Понятие экологического риска	2		
	2. Понятия, принципы, основные задачи мониторинга окружающей среды. Принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды. Оценка и прогнозирование состояния окружающей среды.	2		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> <b>Практическое занятие №3</b> Решение ситуационных экологических задач	2	ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01, ОК 0.6, ОК 07	У1.1.06, У.1.3.10, У.4.1.07, У.5.1.02, У. 5.1.04, У 5.2.13 3 1.1.02, 3 1.3.08, 3 4.1.02, 3 5.1.02, 3.5.2.01
<b>Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования</b>		<b>18/2</b>		
<b>Тема 2.1.</b> Государственные и общественные предприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранительный надзор	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01, ОК 07.	У1.1.06, У.1.1.07, У.1.3.07, У.4.1.07, У.5.1.02, У. 5.1.04 3 1.1.02, 3 1.3.08, 3 4.1.02, 3 5.1.02, 3.5.2.01
	1. История Российского природоохранного законодательства. Необходимость разработки природоохранных законов. Правовые акты, регулирующие природоохранную деятельность в России. Государственные и общественные мероприятия по прекращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранительный надзор. Методы экологического регулирования. Органы управления и надзора по охране природы. Их цели и задачи. Новые эколого-экономические подходы природоохранительной деятельности. Природоохранные постановления и нормативные акты по рациональному пользованию окружающей среды.			

Тема 2.2. Юридическая и экологическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду	<b>Содержание учебного материала</b>		ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01, ОК 07.	У.1.1.07, У.1.3.07, У.4.1.07, У.5.1.02, У. 5.1.04 З 1.1.02, З 1.3.08, З 4.1.02, З 5.1.02, З.5.2.01
	1. Понятие об экологической оценке производства и предприятий. Эколого-экономическая оценка деятельности предприятия. Материальная заинтересованность природопользователя в осуществлении природоохранной деятельности.	2		
	2. Виды экологических правонарушений. Правовая и юридическая ответственность предприятия за нарушение экологии окружающей среды.	2/2		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01, ОК 0.6, ОК 07	У1.1.06, У.1.3.10, У.4.1.07, У.5.1.02, У. 5.1.04, У 5.2.15 З 1.1.02, З 1.3.08, З 4.1.02, З 5.1.02, З.5.2.01
	<b>Практическое занятие №4</b> Анализирование и прогнозирование последствий взаимодействия человека с природой.	2		
	<b>Практическое занятие №5</b> Работа с нормативно-правовыми документами по охране окружающей среды.	2		
	<b>Практическое занятие №6</b> Решение ситуационных задач на административные и уголовные правонарушения.	2		
	<b>Самостоятельная работа</b>		ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01, ОК 0.6, ОК 07	У1.1.06, У.1.1.07, У.1.3.07, У.4.1.07, У.5.1.02, У. 5.1.04 З 1.1.02, З 1.3.08, З 4.1.02, З 5.1.02, З.5.2.01
	<b>Консультация</b>	2		
	Экология человека и социальные проблемы			
	<b>Дифференцированный зачет</b>	2		
<b>ВСЕГО:</b>		<b>36/8</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Учебный кабинет «Экология».

**Оборудование учебного кабинета:** плакаты, схемы, таблицы, учебники, практикумы, пособия, методические разработки, инструкционные карты.

#### 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. Саенко О.Е. Экологические основы природопользования : учебник / О.Е. Саенко, Т.П. Трушина. — Москва : КНОРУС, 2021. — 214 с. — (Среднее профессиональное образование)
2. Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.М. Константинов, Ю.Б. Челидзе. – 7-е изд., стер. –М.; Академия, НМЦ СПО, 2019.
3. Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учебное пособие для студентов учреждений СПО/ В. М. Константинов, Ю.Б. Челидзе. М.Академия,2022.
4. Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учеб. пособие для СПО/Константинов В.М. -20 -е изд. - М. Академия,2020.
5. Фридман В.С., Глобальный экологический кризис, 2021.

##### 3.2.2. Основные электронные издания

###### Интернет-ресурсы:

<http://www.wwf.ru>

<http://oopt.info/>

##### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Архангельский, В.И. Гигиена и экология человека: Учебник / В.И. Архангельский, В.Ф. Кириллов. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2019. – 176 с.
2. Бродский, А.К. Общая экология: Учебник для студентов вузов / А.К. Бродский.- М.: Изд. Центр «Академия», 2022. – 256 с.
3. Воронков, Н.А. Экология: общая, социальная, прикладная. Учебник для студентов вузов / Н.А. Воронков.- М.: Агар, 20206. – 424 с.
4. Гальперин, М.В. Общая экология: Учебник / М.В. Гальперин. – М.: Форум, 2021. – 336 с.
5. Маврищев, В.В. Общая экология. Курс лекций: Учебное пособие / В.В. Маврищев. - М.: НИЦ ИНФРА-М, Нов. знание, 2022. - 299 с.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Знать:</b>                      принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;                      особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;                      об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;                      принципы и методы рационального природопользования;                      методы экологического регулирования;                      принципы размещения производств различного типа;                      основные группы отходов, их источники и масштабы образования;                      понятие и принципы мониторинга окружающей среды;                      правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;                      принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;                      природоресурсный потенциал Российской Федерации;                      охраняемые природные территории.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.                      Не менее 75% правильных ответов.                      Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>                      самоконтроль, устный опрос, тестирование, экспертная оценка заполнения таблиц, составления опорного конспекта                      экспертная оценка выполнения практических занятий №1-5  <b>Промежуточный контроль:</b>                      Предусмотренная форма Дифференцированный зачет</p>
<p><b>Уметь:</b>                      анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;                      использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;                      соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности                      Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.                      Точность оценки, самооценки выполнения                      Соответствие требованиям инструкций, регламентов                      Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>                      самоконтроль, устный опрос, тестирование, экспертная оценка заполнения таблиц, экспертная оценка выполнения практических занятий №1-5  <b>Промежуточный контроль:</b>                      Предусмотренная форма Дифференцированный зачет</p>

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	531
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	534
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	540
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	541



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

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

Учебная дисциплина «ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» является обязательной частью общепрофессионального цикла в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02.

### 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	У 1.1.01	Работать с нормативной документацией на методику анализа	З 1.1.01	Нормативную документацию на методику выполнения измерений
	У.1.1. 02	Выбирать оптимальные технические средства и методы исследований.	З 1.1.04	Метрологические характеристики основных видов физико-химических методов анализа
	У.1.1. 03	Оценивать метрологические характеристики методики.	З 1.1.05	Метрологические характеристики лабораторного оборудования
	У.1.1. 04	Оценивать метрологические характеристики лабораторного оборудования.	З 1.1.06	Основные требования к методам и средствам аналитического контроля: требования к предоставлению результатов анализа, средствам измерений, к вспомогательному оборудованию
ПК 1.4	У.1.4.09	Соблюдать безопасность при работе с лабораторной посудой и приборами	З.1.4.04	Технику выполнения лабораторных работ
	У.1.4.11	Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты		
	У.1.4.12	Соблюдать правила пожарной и электробезопасности		
	У.1.4.14	Приготовление несложных растворов, состоящих не более чем из двух компонентов по регламентированной методике		
ПК 2.1	У.2.1 01	Эксплуатировать лабораторное оборудование в соответствии с заводскими инструкциями	З 2.1.01	Видов лабораторного оборудования, испытательного оборудования и средства измерения химико-аналитических лабораторий
	У.2.1 02	Осуществлять отбор проб с использованием специального оборудования	З 2.1.02	Правил отбора проб с использованием специального оборудования
ПК 2.2	У.2.2. 06	Использовать информационные технологии при решении производственно-ситуационных задач	З 2.2.05	Правил эксплуатации посуды, оборудования, используемого для выполнения анализа
	У.2.2. 07	Находить причину несоответствия анализируемого объекта ГОСТам	З 2.2.08	Методов анализа органических продуктов
	У.2.2. 09	Выполнять химический эксперимент с соблюдением правил безопасной работы	З 2.2.09	Методов анализа неорганических продуктов

ПК 2.3	У.2.3. 01	Работать с нормативной документацией	З 2.3.02	Правила представления результата анализа
	У.2.3. 03	Обрабатывать результаты анализа с использованием информационных технологий	З 2.3.03	Виды погрешностей
ПК 3.1	У.3.1 01	Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания	З 3.1.05	Способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
ПК 3.2	У.3.2 12	Подготавливать посевной материал для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	З 3.2.01	Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции
	У 3.2.13	Культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	З 3.2.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ПК 4.1	У.4.1. 02	Выбирать оборудование и приборы контроля	3.4.1. 01	Методик проведения простых анализов
			3.4.1. 04	Цвета, присущие тому или иному элементу, находящемуся в анализируемом веществе
			3.4.1. 06	Правил приготовления средних проб
			3.4.1. 09	Свойства применяемых реактивов и предъявляемые к ним требования
			3.4.1. 12	Процессы растворения, фильтрации, экстракции и кристаллизации
ПК 4.2	У.4.2. 01	Находить информацию для сопоставления результатов с нормативными показателями	3.4.2. 02	Требований, предъявляемых к качеству проб и проводимых анализов
ПК 5.2	У. 5.2.02	Соблюдать требования охраны труда и промышленной безопасности	3.5.2.03	Возможные нарушения технологического режима, их причины
ПК 5.3	У. 5.3.01	Анализировать причины брака продукции	3.5.3.01	Физико-химических свойств сырья и готовой продукции
	У. 5.3.02	Применять требования нормативных документов к основным видам сырья и продукции		
ПК 6.2	У. 6.2.02	Находить причину несоответствия анализируемого объекта требованиям нормативных документов	3. 6.2.02	Правил ведения рабочей документации
ОК 01	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	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	Структуру плана для решения задач.
	Уо 01.06	Определять необходимые ресурсы.	Зо 01.06	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
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; структурировать получаемую информацию.	Зо 02.03	Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации.
	Уо 02.04	Выделять наиболее значимое в перечне информации.	Зо 02.04	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.
	Уо 02.05	Оценивать практическую значимость результатов поиска.		
	Уо 02.06	Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.		
	Уо 02.07	Использовать современное программное обеспечение.		
	Уо 02.08	Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.		
ОК 06	Уо 06.01	Описывать значимость своей <i>профессии (специальности)</i> .	Зо 06.01	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей.
	Уо 06.02	Применять стандарты антикоррупционного поведения.	Зо 06.02	Значимость профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i> .
			Зо 06.03	Стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.
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 <i>профессии (специальности)</i> , осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	Зо 07.02	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	Уо 07.03	Организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.03	Пути обеспечения ресурсосбережения
			Зо 07.04	Принципы бережливого производства

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	32
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	14
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
лабораторные работы ( <i>если предусмотрено</i> )	*
практические занятия ( <i>если предусмотрено</i> )	12
курсовая работа (проект) ( <i>если предусмотрено для специальностей</i> )	*
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<b>Промежуточная аттестация</b>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

### ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад.ч / в т.ч. в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. Основы микробиологии</b>		<b>10/4</b>		
<b>Тема 1.1 Понятие о микроорганизмах.</b>	<b>Содержание</b>	2	ПК 1.1, ПК 2.1-2.4, ПК 3.1, ПК 5.3, ОК 01, ОК 02.	У1.1.01, У.2.2.06, У.2.2.07, У.3.1.01, У.5.3.01, У. 5.3.02 3 1.1.01, 3 1.1.04, 3 1.1.05, 3 1.1.06, 3 2.2.02. 3 2.2.05, 3 2.2.08, 3 2.2.09, 3 3.2.03, 3.5.3.01
	1. История развития микробиологии. Положительная и отрицательная роль микроорганизмов. Микроорганизмы вокруг нас. Понятие морфологии. Различие микроорганизмов. Деление живых существ на прокариот и эукариот. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	Практическая работа № 1. Ознакомление с оборудованием и приспособлениями микробиологической лаборатории. Устройство микроскопа. Правила работы с микроскопом.	2		У.2.1 01, У.2.2 05, У.4.1. 02, У. 5.2.01, 3 2.2.02, 3 2.2.05, 3 3.2.01, 3 3.2.02, 3.4.1. 01, 3.4.2.02
<b>Тема 1.2 Роль микроорганизмов в пищевом производстве.</b>	<b>Содержание</b>	2/2	ПК 1.1, ПК 2.1-2.4, ПК 3.1, ПК 5.3, ОК 01, ОК 02.	У1.1.01, У.2.2.06, У.2.2.07, У.3.1.01, У.5.3.01, У. 5.3.02 3 1.1.01, 3 1.1.04, 3 1.1.05, 3 1.1.06, 3 2.2.02. 3 2.2.05, 3 2.2.08, 3 2.2.09, 3 3.2.03, 3.5.3.01
	1. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. Микрофлора сырья, используемого в хлебопекарном производстве.			
<b>Тема 1.3</b>	<b>Содержание</b>			

<b>Распространение микроорганизмов в природе. Влияние внешних условий на развитие микроорганизмов.</b>	1. Распространение микроорганизмов в природе. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Влияние внешних условий на развитие микроорганизмов. Физические факторы: температура, влажность, свет и другие формы лучистой энергии. Химические факторы: концентрация и кислотность среды. Катализаторы. Симбиоз, метаболизм, антагонизм, паразитизм.	2	ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 3.1, ПК 5.3, ОК 01, ОК 02.	У1.1.01, У.2.2.06, У.2.2.07, У.3.1.01, У.5.3.01, У. 5.3.02 3 1.1.01, 3 1.1.04, 3 1.1.05, 3 1.1.06, 3 2.2.02, 3 2.2.05, 3 2.2.08, 3 2.2.09, 3 3.2.03, 3.5.3.01
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	Практическая работа № 2. Приготовление питательных сред для выращивания микроорганизмов. Определение состояния культуры дрожжей микроскопированием.	2/2	ПК 1.1, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 5.3, ПК 5.4 ОК 01, ОК 06	У.2.1 01, У.2.2 05, У.4.1. 02, У. 5.2.01, 3 2.2.02, 3 2.2.05, 3 3.2.01, 3 3.2.02, 3.4.1. 01, 3.4.2.02, 3.6.2.02
<b>Раздел 2. Основы физиологии питания</b>		<b>14/6</b>		
<b>Тема 2.1. Значение питания в жизни человека.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1. Принципы и правила здорового питания. Строение белков, жиров и углеводов. Значение белков, жиров и углеводов в питании человека. Метаболизм аминокислот в организме человека. Энергетический обмен и энергетическая ценность пищи. Функции пищеварительной системы. Пищеварение и всасывание пищевых веществ. Метаболизм аминокислот в организме человека. Энергетический обмен и энергетическая ценность пищи.	<b>2</b>	ПК 1.1, ПК 2.1-2.4, ПК 3.1, ПК 5.3, ОК 01, ОК 02.	У1.1.02, У.2.2.06, У.2.2.07, У.3.1.01, У.5.3.01, У. 5.3.02 3 1.1.01, 3 1.1.04, 3 1.1.05, 3 1.1.06, 3 2.2.02, 3 2.2.05, 3 2.2.08, 3 2.2.09, 3 3.2.03, 3.5.3.01
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	Практическая работа № 3. Изучение пищеварительной системы человека. Заполнение таблицы «Отделы пищеварительной системы».	<b>2</b>	ПК 1.1, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 5.3, ПК 5.4 ОК 01, ОК 06	У.2.1 01, У.2.2 05, У.4.1. 02, У. 5.2.01, 3 2.2.02, 3 2.2.05, 3 3.2.01, 3 3.2.02, 3.4.1. 01, 6.2.02
	<b>Содержание</b>	2	ПК 1.1, ПК	

<b>Тема 2.2. Пищевая ценность продуктов питания. Рациональное питание.</b>	1. Основные группы пищевых продуктов, вода. Функциональные продукты. Генетически модифицированные источники пищи. Научное обоснование и правила здорового питания. Питание различных возрастных групп населения. Источники токсических и биологически активных веществ в пище. Загрязнители пищевых продуктов.		2.1-2.4, ПК 3.1, ПК 5.3, ОК 01, ОК 02.	У1.1.01, У.2.2.06, У.2.2.07, У.3.1.01, У.5.3.01, У. 5.3.02 3 1.1.01, 3 1.1.04, 3 1.1.05, 3 1.1.06, 3 2.2.02. 3 2.2.05, 3 2.2.08, 3 2.2.09, 3 3.2.03, 3.5.3.01
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> Практическая работа № 4. Расчет нормы потребления калорий. Расчет расходуемых калорий в течение суток. Составление меню суточного рациона.	2/2	ПК 1.1, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 5.3, ПК 5.4 ОК 01, ОК 06	У.2.1 02, У.2.2 06, У.4.1. 02, У. 5.2.01, 3 2.2.02, 3 2.2.05, 3 3.2.01, 3 3.2.02, 3.4.1. 01, 6.2.02
<b>Тема 2.3. Белки, жиры, углеводы, витамины и минеральные вещества в технологии приготовления пищи</b>	<b>Содержание</b> 1. Белки, жиры, углеводы в технологии приготовления пищи Виды искусственной пищи. Технология приготовления. Классификация витаминов. Жирорастворимые и водорастворимые витамины. Авитаминоз и гиповитаминоз. Витамины в технологии приготовления пищи. Классификация минеральных веществ. Понятия макро и микроэлементов. Минеральные вещества в технологии приготовления пищи.	2/2	ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 3.1, ПК 5.3, ОК 01, ОК 02.	У1.1.01, У.2.2.06, У.2.2.07, У.3.1.01, У.5.3.01, У. 5.3.02 3 1.1.01, 3 1.1.04, 3 1.1.05, 3 1.1.06, 3 2.2.02. 3 2.2.05, 3 2.2.08, 3 2.2.09, 3 3.2.03, 3.5.3.01
	<b>Содержание</b> 1. Классификация пищевых инфекций. Характерные признаки. Возбудители. Инкубационный период. Меры предупреждения пищевых инфекций. Защитные силы организма. Иммуитет. Вакцины, сыворотки. Классификация пищевых отравлений. Характерные признаки пищевых отравлений. Меры предупреждения пищевых отравлений Санитарный режим на производстве.	2	ПК 1.1, ПК 2.1-2.4, ПК 3.1, ПК 5.2, ОК 01, ОК 02.	У1.1.01, У.2.2.06, У.2.2.07, У.3.1.01, У.5.3.01, У. 5.3.02 3 1.1.01, 3 1.1.04, 3 1.1.05, 3 1.1.06, 3 2.2.02. 3 2.2.05, 3 2.2.08, 3 2.2.09, 3 3.2.03, 3.5.3.01
<b>Тема 2.4. Пищевые инфекции. Пищевые отравления.</b>	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> Практическое занятие №5. Изучение и разработка мероприятия по профилактике пищевых инфекций и отравлений. Заполнение таблиц «Пищевые инфекции», «Пищевые отравления».	2/2	ПК 1.1, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 5.3, ПК 5.4 ОК 01, ОК 06	У.2.1 01, У.2.2 05, У.4.1. 02, У. 5.2.01, 3 2.2.02, 3 2.2.05, 3 3.2.01, 3 3.2.02, 3.4.1. 01, 3.4.2.02
	<b>Раздел 3. Основы санитарии и гигиены</b>	<b>10/4</b>		

<b>Тема 3.1. Понятие о гигиене и санитарии труда. Санитарные требования к деятельности предприятий пищевого производства</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Общее понятие о санитарии. Общее понятие о гигиене. Санитарно-эпидемиологические службы. Факторы, воздействующие на человека (физические, химические, биологические, психофизиологические). Правила личной гигиены работников пищевых производств. Требования к рабочей одежде и внешнему виду. Вредные привычки на производстве. 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</p>	2	ПК 1.1, ПК 2.1-2.4, ПК 3.1, ПК 5.3, ОК 01, ОК 02.	У1.1.01, У.2.2.06, У.2.2.07, У.3.1.01, У.5.3.01, У. 5.3.02 3 1.1.01, 3 1.1.04, 3 1.1.05, 3 1.1.06, 3 2.2.02, 3 2.2.05, 3 2.2.08, 3 2.2.09, 3 3.2.03, 3.5.3.01
<b>Тема 3. 2. Профилактические меры по борьбе с микробиологическими загрязнениями.</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Моющие средства: классификация, правила применения, условия и сроки их хранения. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Общие понятия, методы осуществления, предъявляемые требования.</p>	2/2	ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 3.1, ПК 5.3, ОК 01, ОК 02.	У1.1.01, У.2.2.06, У.2.2.07, У.3.1.01, У.5.3.01, У. 5.3.02 3 1.1.01, 3 1.1.04, 3 1.1.05, 3 1.1.06, 3 2.2.02, 3 2.2.05, 3 2.2.08, 3 2.2.09, 3 3.2.03, 3.5.3.01
	<b>Содержание</b>		ПК 1.1, ПК	



<b>Тема 3.3. Санитарно-гигиенические требования к сырью и кулинарной обработке пищевых продуктов, к транспортировке и хранению пищевых продуктов</b>	<p>1. Органолептическая оценка, физико - химический и бактериологический анализ. Хранение сырья. Признаки недоброкачества пищевых продуктов: молочной, мясной, хлебобулочной и другим видам продукции.</p> <p>Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. 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. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции.</p> <p>Сопроводительная документация</p> <p>Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции</p>	2/2	2.2,ПК 3.1, ПК 5.3,ОК 01, ОК 02.	У1.1.01, У.2.2.06, У.2.2.07, У.3.1.01, У.5.3.01, У. 5.3.02 З 1.1.01, З 1.1.04, З 1.1.05, З 1.1.06, З 2.2.02. З 2.2.05, З 2.2.08, З 2.2.09, З 3.2.03, З 5.3.01
<b>Тема 3. 4. Контроль санитарного состояния предприятий пищевой промышленности</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Государственный контроль. Задачи Государственного санитарного надзора в РФ. Ведомственный контроль. Задачи ведомственного контроля. Ведомственная санитарная служба.</p>	2	ПК 1.1, ПК 2.2,ПК 3.1, ПК 5.3,ОК 01, ОК 02.	У1.1.01, У.2.2.06, У.2.2.07, У.3.1.01, У.5.3.01, У. 5.3.02 З 1.1.01, З 1.1.04, З 1.1.05, З 1.1.06, З 2.2.02. З 2.2.05, З 2.2.08, З 2.2.09, З 3.2.03, З 5.3.01
	<p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p>			
	<p>Практическая работа №6 СанПиН 2.3.2.13.24-03 Изучение требований к качеству пищевых продуктов.</p>	2	ПК 1.1, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 5.3, ПК 5.4 ОК 01,ОК 02, ОК 06, ОК 07.	У.2.1 01, У.2.2 05, У.4.1. 02, У. 5.2.01, З 2.2.02, З 2.2.05, З 3.2.01, З 3.2.02, З 3.4.1. 01, З 4.2.02
<b>Промежуточная аттестация - Дифференцированный зачет</b>		2		
<b>Всего:</b>		36/14		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1 образовательной программы по данной специальности.

#### 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. Васюкова А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для СПО. - М.: КноРус, 2019. – 198 с.
2. Жадаев А.Ю. Новик И.Р. Методы анализа продуктов питания: учебное пособие для СПО. – СПб.: Лань, 2021. – 128 с.
3. Маюрникова Л.А., Губаненко Г.А., Кокшаров А.А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие для ВУЗов. – СПб.: Лань, 2022. – 196 с
4. Скорбина Е.А. Основы санитарии и гигиены на хлебопекарном производстве: учебное пособие для ВУЗов. – СПб.: Лань, 2021. – 48 с.

##### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Главный портал индустрии гостеприимства и питания [Электронный ресурс]. – URL (форма доступа): <http://www.horeca.ru/>;

##### 3.2.3. Дополнительные источники

1. О качестве и безопасности пищевых продуктов: Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ // Консультант Плюс [электронный ресурс].
2. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: Федеральный закон от 12.03.99 № 52-ФЗ // Консультант Плюс [электронный ресурс].
3. О защите прав потребителей: Федеральный закон от 17 дек.1999г. № 212-ФЗ// Консультант Плюс [электронный ресурс].
4. Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е.И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для СПО. В 2-х ч. Ч. 1. - М.: Академия, 2018. – 256 с.
5. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для СПО. В 2-х ч. Ч. 2. - М.: Академия, 2017. – 240 с.
6. Скорбина Е.А. Основы санитарии и гигиены на хлебопекарном производстве: учебное пособие для вузов. – СПб.: Лань, 2021. – 48 с.
7. СанПиН 2.3.2.13.24-03 Изучение требований к качеству пищевых продуктов

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;</li> <li>- нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции;</li> <li>- основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;</li> <li>- технологический процесс приготовления питательных сред;</li> <li>- требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при исследовании качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, соответствие результатов поставленным целям, адекватность применения терминологии</p>	<p>Текущий контроль: самоконтроль, устный опрос, тестирование, экспертная оценка составления опорного конспекта, экспертная оценка выполнения лабораторных работ № 1-3 и практических занятий №1-7. Промежуточный контроль: предусмотренная форма экзамен.</p>
<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;</li> <li>- подготавливать посевной материал для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</li> <li>- руководствоваться методами микробиологического или химико-бактериологического анализа для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий</p>	<p>Активность поведения на занятиях; точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - экзамен.</p>

**Приложение 3.9**

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
«ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья»

2023 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	544
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	547
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	551
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИС- ЦИПЛИНЫ	554

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья»

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

Учебная дисциплина «ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья» является обязательной частью общепрофессионального цикла в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07.

### 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.	У 1.1.03	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;	З 1.1.04	методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов;
			З 1.1.09	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
			З 1.1.12	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
ПК 2.1.	У 2.1.02	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;	З 2.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;
	У 2.1.03	контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;	З 2.1.09	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	У 2.1.10	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	З 2.1.12	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
ПК 3.1.	У 3.1.02	контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;	З 3.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;
			З 3.1.12	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;

	У 3.1.04 У 3.1.10	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения		
ПК 4.1.	У 4.1.04	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;	3 4.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;
			3 4.1.09	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	У 4.1.10	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	3 4.1.12	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
ПК 5.1.	У 5.1.04	оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;	3 5.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);
	У 5.1.07	разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;	3 5.1.04	методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;
			3 5.1.09	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
			3 5.1.13	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
			3 5.1.14	виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;
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 01.03	определять этапы решения задачи;	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;		

	Уо 02.02	определять необходимые источники информации;		
ОК 04	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
ОК 06	Уо 06.01	описывать значимость своей специальности;	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
			Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности;
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 специальности	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
			Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения



## 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	14
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	14
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	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 т.ч. в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
<b>Раздел 1. Основы товароведения пищевых продуктов</b>				
<b>Тема 1.1. Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/1</b>	ПК 1.1, ПК 2.1, ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07,	У1.1.03, 31.1.04, У 2.1.02, У 2.1.03, 3 2.1.04, Уо01.01, Уо01.07, 3о0 1.01, 3о01.07, Уо04.02, 3о04.01, Уо06.01, 3о0 6.02.
	1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.	1		
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.	1		
<b>Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/1</b>	ПК 1.1, ПК 2.1, ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07,	У1.1.03, 31.1.04, У 2.1.02, У 2.1.03, 3 2.1.04, Уо01.01, Уо01.07, 3о0 1.01, 3о01.07, Уо04.02, 3о04.01, Уо06.01, 3о0 6.02, Уо07.01, Уо07.0 2, 3о07.01, 3о07.02, 3о 07.03.
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	1		
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	1		
	<b>В том числе практических занятий</b>			
Практическое занятие №1. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их	2			
<b>Тема 1.3. Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/1</b>	ПК 1.1, ПК 2.1, ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07,	У1.1.03, 31.1.04, У 2.1.02, У 2.1.03, 3 2.1.04, Уо01.01, Уо01.07, 3о0 1.01, 3о01.07, Уо04.02, 3о04.01, Уо06.01, 3о0 6.02, Уо07.01, Уо07.0 2, 3о07.01, 3о07.02, 3о 07.03.
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	1		
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	1		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2/1</b>		
Практическое занятие №2. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2			
	<b>Содержание</b>	<b>2/1</b>		

<b>Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров</b>	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов	1	ПК 1.1, ПК 2.1, ОК 01, ОК 04, ОК 06,	У1.1.03, 31.1.04, У 2.1.02, У 2.1.03, 32.1.04,3,Уо01.01,Уо01.07,3о01.01,3о01.07,Уо04.02,3о04.01,Уо06.01,3о06.02.
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов	1		
	<b>В том числе практических занятий</b>			
	Практическое занятие №3. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	2 / 2		
<b>Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/1</b>		
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов	1	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07,	У1.1.03, 31.1.04, У 2.1.02, У 2.1.03, 3 2.1.04,3 2.1.09,У3.1.02, У3.1.10,33.1.04,3 3.1.12,У4.1.04,У4.1.10,34.1.12,У5.1.04,У5.1.07,35.1.09,35.1.13 Уо01.01,Уо01.07,3о01.01,3о01.07,Уо04.02 ,3о04.01,Уо06.01,3о06.02,Уо07.01,Уо07.02,3о07.01,3о07.02,3о07.03.
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	1		
	<b>В том числе практических занятий</b>			
Практическое занятие №4. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	2/2			
<b>Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/1</b>		
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов	1	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07,	У1.1.03, 31.1.04, У 2.1.02, У 2.1.03, 3 2.1.04,3 2.1.09,У3.1.02, У3.1.10,33.1.04,3 3.1.12,У4.1.04,У4.1.10,34.1.12,У5.1.04,У5.1.07,35.1.09,35.1.13 Уо01.01,Уо01.07,3о01.01,3о01.07,Уо04.02 ,3о04.01,Уо06.01,3о06.02,Уо07.01,Уо07.02,3о07.01,3о07.02,3о07.03.
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов	1		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2 / 2</b>		
Практическое занятие №5. Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	2 / 2			

<b>Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания</b>				
<b>Тема 2.1</b> <b>Организация продовольственного и материально-технического снабжения</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/1</b>	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07,	У1.1.03,31.1.09,31.1.12,У2.1.02,У2.1.10,32.1.12,У3.1.04,33.1.04,33.1.12,У4.1.10,34.1.10,34.1.09,У5.1.04,У56.1.07,35.1.04,35.1.09,35.1.14 Уо01.01,Уо01.07,3о01.01,3о01.07,Уо04.02,3о04.01,Уо06.01,3о06.02,Уо07.01,Уо07.02,3о07.01,3о07.02,3о07.03.
	1. Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации.	1		
	2. Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений.	1		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2 / 2</b>		
	Практическое занятие №6. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	2 / 2		
<b>Тема 2.2</b> <b>Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/1</b>	ПК 4.1, ПК 5.1, ОК 01, ОК 04, ОК 06	У4.1.04,У4.1.10,34.1.12,У5.1.04,У5.107,35.1.09,35.1.13,Уо01.01,Уо01.07,3о01.01,3о01.07,Уо04.02,3о04.01,Уо06.01,3о06.02.
	1. Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	1		
	2. Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	1		
	<b>В том числе практических занятий</b>			
	Практическое занятие №7. Определение наличия запасов на складе.			
<b>Тема 2.3</b> <b>Организация хранения различных видов продовольственных товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>2 / 1</b>	ПК 4.1, ПК 5.1, ОК 01, ОК 04, ОК 06,	У4.1.04,У4.1.10,34.1.12,У5.1.04,У5.107,35.1.09,35.1.13,Уо01.01,Уо01.07,3о01.01,3о01.07,Уо04.02,3о04.01,Уо06.01,3о06.02.
	1. Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.	1		
	2. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов	1		
<b>Тема 2.4</b> <b>Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/1</b>	ПК 4.1, ПК 5.1, ОК 01, ОК 04, ОК 06,	У4.1.04,У4.1.10,34.1.12,У5.1.04,У5.107,35.1.09,35.1.13,Уо01.01,Уо01.07,3о01.01,3о01.07,Уо04.02,3о04.01,Уо06.01,3о06.02.
	1. Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.	1		
	2. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	1		
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		<b>2</b>		
<b>Всего:</b>		<b>36 / 14</b>		



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено наличие учебного кабинета специальных дисциплин.

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья» оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном),
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- программное обеспечение,
- необходимые реактивы и оборудование;
- калькуляторы;
- иное необходимое оборудование.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, 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. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.

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

3. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с.

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

5. Товарный менеджмент, экспертиза и оценка качества жировых товаров : учебное пособие для спо / О. Б. Рудаков, Э. П. Лесникова, К. К. Полянский, И. Н. Семенова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с.

6. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с.

7. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с.

с.

8. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с.

9. 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.

10. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с.

### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146832> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Товарный менеджмент, экспертиза и оценка качества жировых товаров : учебное пособие для спо / О. Б. Рудаков, Э. П. Лесникова, К. К. Полянский, И. Н. Семенова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-6485-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148026> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153660> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. 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. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146627> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147351> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. 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. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146905> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6438-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147349> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### 3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
15. 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, 2015. – 544 с.



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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><u>Знать:</u>  ассортимент и характеристику основных групп продовольственных товаров;  общих требований к качеству сырья и продуктов;  условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;  методы контроля качества продуктов при хранении;  способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; видов снабжения;  виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;  методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;  программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;  современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;  методы контроля возможных хищений запасов на производстве;  правила оценки состояния запасов на производстве;  процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;  правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;  виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>	<p>Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.</p>	<p>Оценка выполнения практического задания, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов доходов.</p>
<p><u>Уметь:</u>  определять наличие запасов и расход продуктов;  оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;  проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;  принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;  оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно выступает с сообщениями;</li> <li>- владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации;</li> <li>- намечает и характеризует приемы саморегуляции;</li> <li>- полнота ответов, точность формулировок;</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</p>

специализированного программного обеспечения.		
---	--	--

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ОП.03 Технической оснащение организаций питания»**

**2023 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИ- ПЛИНЫ	557
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	565
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	570
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	571

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Учебная дисциплина «ОП.03 Техническое оснащение организаций питания» является обязательной частью общепрофессионального цикла в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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 01.03	определять этапы решения задачи;	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
	Уо 01.04	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	структуру 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 01.09	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 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	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 специальности;	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности;
			Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
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 специальности	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
ПК 1.1.	У 1.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;	З 1.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;
	У 1.1.02	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом;	З 1.1.02	системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;
	У 1.1.03	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;	З 1.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);

	У 1.1.04	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;	З 1.1.04	методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов;
			З 1.1.05	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов;
			З 1.1.06	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;
			З 1.1.13	виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК 1.2.	У 1.2.02	распознавать недоброкачественные продукты;	З 1.2.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
	У 1.2.06	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;	З 1.2.02	методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
	У 1.2.08	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);		
ПК 1.3.	У 1.3.03	владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;	З 1.3.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
	У 1.3.08	выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;	З 1.3.04	правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;
			З 1.3.07	правила складирования упакованных полуфабрикатов;



			3 1.3.08	требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
ПК 1.4.			3 1.4.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
			3 1.4.03	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);
			3 1.4.04	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
ПК 2.1.	У 2.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;	3 2.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
	У 2.1.06	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;	3 2.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	У 2.1.07	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	3 2.1.05	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности

			полуфабрикатов, пищевых продуктов;
	У 2.1.09	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;	3 2.1.06
			виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
ПК 2.2.	У 2.2.04	осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	3 2.2.07
	У 2.2.12	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;	
			способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения
ПК 2.3.			3 2.3.15
			способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
ПК 2.4.	У 2.4.17	организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 2.4.05
			3 2.4.06
			виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
			правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности;
ПК 2.5.			3 2.5.10
			3 2.5.15
			виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
			способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
ПК 2.7.	У 2.7.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные	3 2.7.10
			виды, правила безопасной эксплуатации технологического

		полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;	3 2.7.15	оборудования и производственного инвентаря; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
ПК 2.8.			3 2.8.04	современное высоко технологичное оборудование и способы его применения;
ПК 3.1.	У 3.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	3 3.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У 3.1.06	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;	3 3.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
	У 3.1.07	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	3 3.1.05	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
3 3.1.06			виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	
ПК 3.4.			3 3.4.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

			3 3.4.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
ПК 4.1.	У 4.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;	3 4.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
	У 4.1.06	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;	3 4.1.05	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
	У 4.1.07	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	3 4.1.06	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	У 4.1.09	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;		
ПК 5.1.	У 5.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;	3 5.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У 5.1.06	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;	3 5.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;

У 5.1.08	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;	З 5.1.07	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
У 5.1.09	контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;		
У 5.1.11	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте		

## 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	14
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	12
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 т.ч. в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
Введение		2		
<b>Введение</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК 01-07, 09, 10	Уо 01.01 - Уо 01.07, Уо 01.09 Зо 01.01 - Зо 01.06, З 1.1.01, З 1.1.02
	1. Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания.	1		
	2. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.	1		
<b>Раздел 1. Механическое оборудование</b>		5/5		
<b>Тема 1.1</b> <b>Оборудование для обработки мяса, рыбы</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4	Уо 01.01 - Уо 01.07, Уо 01.09 Зо 01.01 - Зо 01.06; З 1.1.01 - З 1.1.06, З 1.1.13, З 1.2.01, З 1.2.02
	1. Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2		
	<b>В том числе практических занятий</b>	2		
	1 Практическое занятие №1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	2		
<b>Тема 1.2</b> <b>Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки</b>	<b>Содержание</b>	3	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.5;2.7 ПК 3.1,3.4 ПК 4.1 ПК 5.1	Уо 01.01 - Уо 01.07, Уо 01.09 Зо 01.01 - Зо 01.06, , У 1.2.02, У 1.2.06, У 1.2.08 З 1.1.01-З 1.1.06 З 1.1.13, З 2.2.07,
	1 Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	2		
	<b>В том числе практических занятий</b>	1		
	1 Практическое занятие №2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки	1		

				3 4.1.02, 3 4.1.06
<b>Тема 1.3. Оборудование для подготовки кондитерского сырья</b>	<b>Содержание</b>	3	ОК 01-07, 09, 10 ПК 5.1	Уо 01.01 - Уо 01.07, Уо 01.09 Зо 01.01 - Зо 01.06, У 5.1.01, У 5.1.06, У 5.1.08, У 5.1.1.09, У 5.1.1.11 3 5.1.01, 3 5.1.02
	1 Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	1		
	<b>В том числе практических занятий</b>	2		
	1 Практическое занятие №3. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	2		
<b>Раздел 2. Тепловое оборудование</b>		<b>7/5</b>		
<b>Тема 2.1. Классификация теплового оборудо- вания</b>	<b>Содержание</b>	1	ОК 01-07, 09, 10 ПК 2.1-2.5,2.7, 2.8 ПК 3.1, 3.4 ПК 4.1 ПК 5.1	Уо 01.01 - Уо 01.07, Зо 01.01 - Зо 01.06 У 2.1.01, У 2.1.06, У 3.1.01, У 3.1.06, У 5.1.01, У 5.1.08, У.5 1.09, У 5.1.11 3 2.1.04, 3 2.1.05, 3 2.1.06, 3 4.1.02, 3 4.1.06 3 5.1.01, 3 5.1.02
	1 Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	1		
<b>Тема 2.2. Жарочное оборудо- вание</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК 01-07, 09, 10 ПК 2.1-2.5 ПК 3.1,3.4 ПК 4.1 ПК 5.1	Уо 01.01 - Уо 01.07, Зо 01.01 - Зо 01.06 У 2.1.01, У 2.1.06, У 3.1.01, У 3.1.06, У 5.1.01, У 5.1.08, У.5 1.09, У 5.1.11 3 2.1.04, 3 2.1.05, 3 2.1.06, 3 4.1.02, 3 4.1.06 3 5.1.01, 3 5.1.02
	1 Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2		
	<b>В том числе практических занятий</b>	2		
	1 Практическое занятие №4. Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования	2		
<b>Тема 2.3.</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК 01-07, 09,	

<b>Многофункциональное оборудование</b>	1 Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	10 ПК 2.1-2.5, 2.7, 2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Уо 01.01 - Уо 01.07, Зо 01.01 - Зо 01.06 У 2.1.01, У 2.1.06, У 3.1.01, У 3.1.06, У 5.1.01, У 5.1.08, У.5 1.09, У 5.1.11 З 2.1.04, З 2.1.05, З 2.1.06, З 4.1.02, З 4.1.06 З 5.1.01, З 5.1.02
	<b>В том числе практических занятий</b>	2		
	1 Практическое занятие №5. Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов	2		
<b>Тема 2.4. Универсальное и водогрейное оборудование</b>	<b>Содержание</b>	3	ОК 01-07, 09, 10 ПК 2.1-2.5 ПК 3.1,3.4 ПК 4.1 ПК 5.1	Уо 01.01 - Уо 01.07, Зо 01.01 - Зо 01.06 У 2.1.01, У 2.1.06, У 3.1.01, У 3.1.06, У 5.1.01, У 5.1.08, У.5 1.09, У 5.1.11 З 2.1.04, З 2.1.05, З 2.1.06, З 4.1.02, З 4.1.06 З 5.1.01, З 5.1.02
	1 Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2		
	<b>В том числе практических занятий</b>	1		
	1 Практическое занятие №6. Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования	1		
<b>Раздел 3.</b>	<b>Холодильное оборудование</b>	6/2		
<b>Тема 3.1. Классификация холодильного оборудования</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.5 ПК 3.1,3.4 ПК 4.1 ПК 5.1	Уо 01.01 - Уо 01.07, Зо 01.01 - Зо 01.06 У 1.1.01-У 1.1.04, У 2.1.01, У 2.1.06, У 3.1.01, У 3.1.06, У 4.1.01, У 4.1.09 З 1.1.01-З 1.1.06, З 2.1.05, З 2.1.06, З 2.2.07, З 4.1.02, З 4.1.06, З 5.1.01, З 5.01.02
	1 Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, без машинное и машинное). Холодильные машины Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования	2		



<b>Тема 3.2.</b> <b>Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины</b>	<b>Содержание</b>	3	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.5 ПК 3.1, 3.4 ПК 4.1 ПК 5.1	Уо 01.01 - Уо 01.07, Зо 01.01 - Зо 01.06 У 1.1.01-У 1.1.04, У 2.1.01, У 2.1.06, У 3.1.01, У 3.1.06, У 4.1.01, У 4.1 .09 З 1.1.01- З 1.1.06, З 2.1.05, З 2.1.06, З 2.2.07, З 4.1.02, З 4.1.06, З 5.1.01, З 5.01.02
	1 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2		
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены			
	<b>В том числе практических занятий</b>	1		
	1 Практическое занятие №7. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	1		
<b>Тема 3.3.</b> <b>Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)</b>	<b>Содержание</b>	3	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.5 ПК 3.1,3.4 ПК 4.1 ПК 5.1	Уо 01.01 - Уо 01.07, Зо 01.01 - Зо 01.06 У 1.1.01-У 1.1.04, У 2.1.01, У 2.1.06, У 3.1.01, У 3.1.06, У 4.1.01, У 4.1 .09 З 1.1.01- З 1.1.06, З 2.1.05, З 2.1.06, З 2.2.07, З 4.1.02, З 4.1.06, З 5.1.01, З 5.01.02
	1 Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2		
	<b>В том числе практических занятий</b>	1		
	1 Практическое занятие №8. Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки	1		
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>2</b>		
<b>Всего:</b>		<b>36</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Техническое оснащение организаций питания», оснащенный необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1 образовательной программы по данной специальности.

#### 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. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2021. – 256 с.

2. Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник – М.: Инфра-М, 2022. – 469 с.

3. Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие – М.: Форум-Инфра-М, 2021. – 125 с.

##### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Главный портал индустрии гостеприимства и питания [Электронный ресурс]. – URL (форма доступа): <http://www.horeca.ru/>;

2. Каталог оборудования для кафе и ресторанов [Электронный ресурс]. – URL (форма доступа): <http://www.food-service.ru/catalog>.

##### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. – 398 с.

2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><u>Знать:</u></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>– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>– методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>– правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>правила охраны труда в организациях питания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно выступает с сообщениями;</li> <li>- владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации;</li> <li>- намечает и характеризует приемы саморегуляции.</li> <li>- полнота ответов,</li> <li>точность формулировок;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ выполненных практических работ, обобщение выводов;</li> <li>- текущий контроль освоения материала;</li> <li>- защита внеаудиторной самостоятельной работы;</li> <li>- дифференцированный зачет.</li> </ul>
<p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> <li>– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>– оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций,</p>	<p>активность поведения на занятиях в группах;</p> <p>- точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;</p> <p>- дифференцированный зачет</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</li> <li>– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</li> </ul>	<p>регламентов Рациональ- ность действий</p>	
--	--	--

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ОП.04 Организация обслуживания»

**2023 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИ- ПЛИНЫ	575
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	579
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	585
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИ- ПЛИНЫ	586

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

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

Учебная дисциплина «ОП.04 Организация обслуживания» является обязательной частью общепрофессионального цикла в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, 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
ПК 8.1	У.8.1.01	подготавливать бар, буфет, зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных	3.8.1.01	материально-техническую и информационную базу обслуживания
	У.8.1.02	осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос	3.8.1.02	виды, правила, последовательность и технику сервировки столов
			3.8.1.03	способы расстановки мебели в торговом зале
			3.8.1.04	правила подготовки баров, буфетов, торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе
ПК 8.2	У.8.2.01	представлять себя гостю профессионально	3.8.2.01	виды, типы и классы организаций общественного питания и методы обслуживания в них
	У.8.2.06	осуществлять прием заказа на блюда и напитки	3.8.2.02	основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания
	У.8.2.07	обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных	3.8.2.03	правила личной подготовки официанта к обслуживанию
	У.8.2.08	консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами	3.8.2.05	методы организации труда официантов
	У.8.2.09	осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами	3.8.2.06	правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет

	У.8.2.10	соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей	3.8.2.07	способы подачи блюд
	У.8.2.11	соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями	3.8.2.08	правила, очередность и технику подачи блюд и напитков
			3.8.2.09	правила и технику уборки использованной посуды
			3.8.2.10	кулинарную характеристику блюд
			3.8.2.11	правила сочетаемости напитков и блюд
			3.8.2.12	требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
			3.8.2.13	правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями
			3.8.2.14	этические и моральные обязанности официантов в отношении продаж и обслуживания алкогольных напитков
ПК 8.3	У.8.3.01	осуществлять прием заказа на блюда и напитки	3.8.3.01	правила личной подготовки официанта к обслуживанию
	У.8.3.02	обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях	3.8.3.02	важность эффективной работы для минимизации отходов и негативного воздействия на окружающую среду от деловой активности и обеспечения максимальной устойчивости
	У.8.3.03	профессионально и эффективно подавать еду к разным стилям обслуживания: подача блюд; серебряное обслуживание; обслуживание в банкетном стиле; семейное обслуживание; подача канапе; подавать еду из Геридона (подготовить, раздать и поднести специальные блюда из Геридона)	3.8.3.03	методы организации труда официантов
	У.8.3.04	соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей	3.8.3.04	правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет
	У.8.3.05	соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями	3.8.3.05	способы подачи блюд
	У.8.3.06	консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами	3.8.3.06	правила, очередность и технику подачи блюд и напитков
			3.8.3.07	правила и технику уборки использованной посуды
3.8.3.08			кулинарную характеристику блюд	



			3.8.3.09	правила сочетаемости напитков и блюд
			3.8.4.10	требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
			3.8.3.11	правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями
ПК 8.4	У.8.4.01	осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос	3.8.4.01	материально-техническую и информационную базу обслуживания
	У.8.4.02	подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных	3.8.4.02	материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета
	У.8.4.03	обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях	3.8.4.03	правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета, правила охраны труда
	У.8.4.04	осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами		
	У.8.4.05	профессионально и эффективно подавать еду к разным стилям обслуживания: подача блюд; серебряное обслуживание; обслуживание в банкетном стиле; семейное обслуживание; подача канапе; подавать еду из Геридона (подготовить, раздать и поднести специальные блюда из Геридона)		
	У.8.4.06	подготавливать бар, буфет к обслуживанию		
	У.8.4.07	обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных		
	У.8.4.08	готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил		
	У.8.4.09	готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдать необходимые условия и сроки		

		хранения продуктов и напитков в баре, буфете		
ПК 8.6	У.8.6.01	предоставлять счет и производить расчет с потребителем	3.8.6.01	порядок оформления счетов и расчета с потребителем
	У.8.6.02	производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию		
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 01.03	определять этапы решения задачи;	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
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	применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации;
	Уо 03.02	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;
	Уо 03.03	применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
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 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
--	----------	--	----------	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	32
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	12
Промежуточная аттестация	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, академических / в том числе в форме практической подготовки, академических	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. Организация обслуживания</b>		32/12		
<b>Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК 8.1 ПК 8.2, ПК 8.4 ОК. 1, 2, 3, 5, 9	У.8.1.01, У.8.2.01, Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Уо 05.01 Уо 09.01 Уо 09.02 3.8.1.01, 3.8.1.03, 3.8.1.04, 3.8.2.01, 3.8.2.10, 3.8.2.11, 3.8.2.12, 3.8.2.13, Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03, Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03, Зо 05.01, Зо 05.02, Зо 09.01, Зо 09.02
	1. Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания	2		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2/2</b>		
	Практическое занятие №1. «Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией»	2/2		
<b>Тема 2. Торговые помещения организаций питания</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК 8.2, ПК 8.4 ОК. 1, 2, 3, 5, 9	У.8.2.07, У.8.4.06, Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Уо 05.01 Уо 09.01 Уо 09.02 3.8.2.01,
1. Торговые помещения, виды, характеристика, назначение. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг. Интерьер помещений организации питания	2			

				3.8.2.02, 3o 01.01, 3o 01.02, 3o 01.03, 3o 01.04, 3o 02.01, 3o 02.02, 3o 02.03, 3o 03.01, 3o 03.02, 3o 03.03, 3o 05.01, 3o 05.02, 3o 09.01, 3o 09.02
<b>Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ПК 8.1, ПК 8.2, ПК 8.4 ОК. 1, 2, 3, 5, 9	У.8.1.01, У.8.2.06, У.8.2.10, У.8.4.02, Уо 02.01, Уо 02.02 Уо 02.03, Уо 02.04 Уо 02.05, Уо 02.06 Уо 02.07, Уо 03.01 Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 05.01, Уо 09.01 Уо 09.02 3.8.1.01, 3.8.1.04, 3.8.2.01, 3o 01.01, 3o 01.02, 3o 01.03, 3o 01.04, 3o 02.01, 3o 02.02, 3o 02.03, 3o 03.01, 3o 03.02, 3o 03.03, 3o 05.01, 3o 05.02, 3o 09.01, 3o 09.02
	1. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды	2		
	2. Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания	2		
	3. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья	2		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4/4</b>		
	Практическое занятие №2. Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию	2/2		
	Практическое занятие №3. Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	2/2		
<b>Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК 8.1, ПК 8.2, ПК 8.4 ОК. 1, 2, 3, 5, 9	У.8.1.01, У.8.1.02, У.8.2.09, У.8.4.09, Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Уо 05.01 Уо 09.01 Уо 09.02 3.8.2.01, 3.8.2.10, 3.8.2.11, 3.8.2.12, 3.8.4.01, 3.8.4.02, 3.8.4.03, 3o 01.01, 3o 01.02, 3o 01.03, 3o
	1. Средства информации. Назначение и принципы составления меню. Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин	2		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2/2</b>		
	Практическое занятие №4. Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания»	2/2		

				01.04, 3о 02.01, 3о 02.02, 3о 02.03, 3о 03.01, 3о 03.02, 3о 03.03, 3о 05.01, 3о 05.02, 3о 09.01, 3о 09.02
<b>Тема 5. Этапы организации обслуживания и процесса обслуживания в зале</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>		
	1. Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива	2	ПК 8.3, ПК 8.4 ОК. 1, 2, 3, 5, 9	У.8.3.01, У.8.3.02, У.8.3.03, У.8.3.04, У.8.3.05, У.8.3.06, У.8.4.02, У.8.4.04, У.8.4.07, Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Уо 05.01 Уо 09.01 Уо 09.02
	2. Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи. Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского. Виды и формы складывания салфеток. Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание. Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд	2		3.8.3.01, 3.8.3.02, 3.8.3.03, 3.8.3.04, 3.8.3.08, 3.8.3.09, 3.8.4.01, 3.8.4.02, 3о 01.01, 3о 01.02, 3о 01.03, 3о 01.04, 3о 02.01, 3о 02.02, 3о 02.03, 3о 03.01, 3о 03.02, 3о 03.03, 3о 05.01, 3о 05.02, 3о 09.01, 3о 09.02
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4/4</b>	ПК 8.3, ПК 8.4 ОК. 1, 2, 3, 5, 9	У.8.3.01, У.8.3.02, У.8.3.03, У.8.3.04, У.8.3.05, У.8.3.06, У.8.4.02, У.8.4.04, У.8.4.07, Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 03.01
	Практическое занятие №5. Тренинг по отработке приемов предварительной сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча, обеда, ужина, по отработке приемов складывания салфеток.	2/2		
Практическое занятие №6. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов	2/2			

				Уо 03.02 Уо 03.03 Уо 05.01 Уо 09.01 Уо 09.02 3.8.3.01, 3.8.3.02, 3.8.3.03, 3.8.3.04, 3.8.3.08, 3.8.3.09, 3.8.4.01, 3.8.4.02, 3о 01.01, 3о 01.02, 3о 01.03, 3о 01.04, 3о 02.01, 3о 02.02, 3о 02.03 , 3о 03.01, 3о 03.02, 3о 03.03, 3о 05.01, 3о 05.02, 3о 09.01, 3о 09.02
<b>Тема 6. Обслужива- ние приёмов и бан- кетов. Специальные формы обслужива- ния.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК 8.4, ПК 8.6, ОК. 1, 2, 3, 5, 9	У.8.4.02, У.8.4.03, У.8.4.05, У.8.6.01, У.8.6.02, Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03

	<p>1. Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы. Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы</p> <p>Банкет за столом с полным обслуживанием официантами</p> <p>Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами</p> <p>Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания</p> <p>Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс</p> <p>Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц (служба Рум сервис). Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий</p> <p>Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта. Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю. Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана</p>	2		<p>Уо 05.01 Уо 09.01</p> <p>Уо 09.02 У.8.4.02, У.8.4.04, У.8.4.07</p> <p>3.8.6.01, Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 02.01, Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03, Зо 05.01, Зо 05.02, Зо 09.01, Зо 09.02</p>
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>2</b>		
<b>Всего:</b>		<b>32</b>		



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Организация обслуживания», оснащенный в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана», оснащенная в соответствии с п.6.1.2.3 образовательной программы по специальности.

Мастерская «Ресторанный сервис», оснащенная в соответствии с п.6.1.2.4 образовательной программы по специальности.

#### 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. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина. – Москва: Академия, 2019. – 432 с.
2. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова. – Москва: Академия, 2020. – 192 с.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2019. – 432 с.
4. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.М. Шеламова. — Москва : Академия, 2021. – 192 с.
5. Шеламова Г.М. Основы этики и психологии профессиональной деятельности: ЭУМК: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Г.М. Шеламова. – Москва: Академия, 2021.
6. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для СПО / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 308 с.
7. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности. Практикум: учебное пособие / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 164 с.
8. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - Москва: Альфа-М: ИНФРА-М, 2019. - 320 с.: ил .;- (ПРОФИЛЬ). ISBN 978-5-98281-066-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/261600> (дата обращения: 29.01.2022). – Режим доступа: по подписке.
9. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для СПО / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 244 с.

##### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для СПО / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г.

Шередер. - Москва: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.: ил.; . - (ПРОФИль). ISBN 978-5-98281-066-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/261600> (дата обращения: 29.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

3. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### 3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании» (последняя редакция)
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей» (последняя редакция).
3. Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (последняя редакция).
4. Постановление Российской Федерации от 21.12.2000 N 987 «О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов» (последняя редакция).
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знание:            виды, типы и классы организаций общественного питания;            рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;            подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;            правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;            приемы складывания салфеток            правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию            ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла            сервировку столов, современные направления сервировки            обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;            использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгового- технологического оборудования;            приветствие и размещение гостей за столом;</p>	<p>- грамотно выступает с сообщениями;            - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации;            - намечает и характеризует приемы саморегуляции;            полнота ответов, точность формулировок;</p>	<p>- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;            -текущий контроль освоения материала;            -дифференцированный зачет</p>

<p>правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;  правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;  способы подачи блюд;  очередность и технику подачи блюд и напитков;  кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли  правила сочетаемости напитков и блюд;  требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;  способы замены использованной посуды и приборов;  правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;  информационное обеспечение услуг общественного питания;  правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p>		
<p>Умения:  выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;  встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;  приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;  рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;  подачи блюд и напитков разными способами;  расчета с потребителями;  обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;  выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания  подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;  складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло  осуществлять прием заказа на блюда и напитки  подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий</p>	<p>- активность поведения на занятиях в группах;  - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;  дифференцированный зачет</p>

<p>общественного питания;  оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;  подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;  соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;  заменять использованную посуду и приборы;  составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы  обслуживать иностранных туристов  эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания  осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;  предоставлять счет и производить расчет с потребителями;  соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>		
---	--	--

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»**

**2023 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	591
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	595
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	601
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	603

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

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

Учебная дисциплина «ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК09, ОК10, ОК11.

### 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 6.2	У 6.2.01	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;	З 6.2.01	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;	
	У 6.2.02	составлять графики работы с учетом потребности организации питания;	З 6.2.02	дисциплинарные процедуры в организации питания;	
	У 6.2.03	управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;	З 6.2.03	методы эффективного планирования работы бригады/команды;	
	У 6.2.04	предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;	З 6.2.04	методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;	
	У 6.2.05	рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;	З 6.2.05	методы эффективной организации работы бригады/команды;	
	У 6.2.06	вести утвержденную учетно-отчетную документацию		З 6.2.06	способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;
				З 6.2.07	способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;
				З 6.2.08	личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;
				З 6.2.09	принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
	З 6.2.10	правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;			

			3 6.2.11	нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;
			3 6.2.12	структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;
			3 6.2.13	методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;
			3 6.2.14	психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
ПК 6.3	У 6.3.01	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;	3 6.3.01	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;
	У 6.3.02	взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения;	3 6.3.05	причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее);
	У 6.3.03	оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;	3 6.3.06	способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;
	У 6.3.04	рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности;	3 6.3.07	графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;
	У 6.3.05	определять потребность для выполнения производственной программы;	3 6.3.08	современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;
	У 6.3.06	контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;	3 6.3.09	методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве;
	У 6.3.07	проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов;	3 6.3.10	процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;
	У 6.3.08	составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	3 6.3.11	порядок списания продуктов (потерь при хранении);
			3 6.3.12	современные тенденции в области обеспечения сохран-



				ности запасов на предприятиях питания
ПК 6.4	У 6.4.07	оценивать работу подчиненного персонала	З 6.4.12	схемы, правила проведения производственного контроля;
			З 6.4.13	основные производственные показатели подразделения организации питания;
			З 6.4.14	правила первичного документооборота, учета и отчетности;
			З 6.4.15	формы документов, порядок их заполнения;
ОК 01	Уо 01.03	определять этапы решения задачи;	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
	Уо 01.04	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	структуру 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 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования

OK04	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
OK 05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
OK 06	Уо 06.01	описывать значимость своей специальности;	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности;
	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
OK 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
OK 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-план;	Зо 11.03	правила разработки бизнес-планов;
	Уо 11.04	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	Зо 11.04	порядок выстраивания презентации;
	Уо 11.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	Зо 11.05	кредитные банковские продукты
	Уо 11.06	презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования		

## 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	34
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
практические занятия (если предусмотрено)	14
Промежуточная аттестация (Дифференцированный 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. Основы экономики</b>		<b>22/8</b>		
<b>Тема 1.1 Экономика — система общественного производства</b>	<b>Содержание</b>	2	ПК 6.1 – ПК 6.4,  ОК01,ОК02, ОК03,ОК04, ОК05,ОК06, ОК09, ОК11,	У 6.1.01 - У 6.4.07, Уо 01.01 - Уо 01.09, Уо 02.01 - Уо 02.07, Уо 03.01 - Уо 03.06, Уо 09.01 - Уо 09.02, Уо 11.01 - Уо 11.06, З 6.1.01 - З 6.4.15 Зо 01.02 - Зо 01.06, Зо 02.01 - Зо 02.03, Зо 03.01 - Зо 03.03, Зо 04.01, Зо 04.02, Зо 05.02, Зо 06.02 - Зо 06.03, Зо 09.01 - Зо 09.02, Зо 11.01 - Зо 11.05
	1.Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками.	1		
	2.Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция).	1		
<b>Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.</b>	<b>Содержание</b>	2	ПК 6.1 – ПК 6.4,  ОК01,ОК02, ОК03,ОК04, ОК05,ОК06, ОК09, ОК11,	У 6.1.01 - У 6.4.07, Уо 01.01 - Уо 01.09, Уо 02.01 - Уо 02.07, Уо 03.01 - Уо 03.06, Уо 09.01 - Уо 09.02, Уо 11.01 - Уо 11.06, З 6.1.01 - З 6.4.15 Зо 01.02 - Зо 01.06, Зо 02.01 - Зо 02.03, Зо 03.01 - Зо 03.03, Зо 04.01, Зо 04.02, Зо 05.02, Зо 06.02 - Зо 06.03,
	1. Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности.	1		
	2. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания	1		
	<b>В том числе практических занятий</b>	2		
	Практические занятия №1 1.Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.	2		

				3о 09.01 - 3о 09.02, 3о 11.01 - 3о 11.05
<b>Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании</b>	<b>Содержание</b>	2		
	1. Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства.	1	ПК 6.1 – ПК 6.4,  ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК09, ОК11,	У 6.1.01 - У 6.4.07, Уо 01.01 - Уо 01.09, Уо 02.01 - Уо 02.07, Уо 03.01 - Уо 03.06, Уо 09.01 - Уо 09.02, Уо 11.01 - Уо 11.06, З 6.1.01 - З 6.4.15 3о 01.02 - 3о 01.06, 3о 02.01 - 3о 02.03, 3о 03.01 - 3о 03.03, 3о 04.01, 3о 04.02, 3о 05.02, 3о 06.02 - 3о 06.03, 3о 09.01 - 3о 09.02, 3о 11.01 - 3о 11.05
	2. Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании.	1		
	<b>В том числе практических занятий</b>	6/6		
	Практические занятия №2 1. Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания.	2/2		
	Практические занятия №3 1. Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения.	2/2		
Практические занятия №4 1. Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы	2/2			
<b>Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса</b>	<b>Содержание</b>	2	ПК 6.1 – ПК 6.4,  ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК09, ОК11,	У 6.1.01 - У 6.4.07, Уо 01.01 - Уо 01.09, Уо 02.01 - Уо 02.07, Уо 03.01 - Уо 03.06, Уо 09.01 - Уо 09.02, Уо 11.01 - Уо 11.06, З 6.1.01 - З 6.4.15 3о 01.02 - 3о 01.06, 3о 02.01 - 3о 02.03, 3о 03.01 - 3о 03.03, 3о 04.01, 3о 04.02, 3о 05.02, 3о 06.02 - 3о 06.03, 3о 09.01 - 3о 09.02, 3о 11.01 - 3о 11.05
	1. Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания.	1		
	<b>Содержание</b>	1		
	1. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов	1		
	<b>В том числе практических занятий</b>	2/2		
Практические занятия №5 1. Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса.	2/2			
<b>Тема 1.6.</b>	<b>Содержание</b>	2		

<b>Основы предпринимательства и бизнес-планирования</b>	1.Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу.	1	ПК 6.1 – ПК 6.4,  ОК01,ОК02, ОК03,ОК04, ОК05,ОК06, ОК09, ОК11,	У 6.1.01 - У 6.4.07, Уо 01.01 - Уо 01.09, Уо 02.01 - Уо 02.07, Уо 03.01 - Уо 03.06, Уо 09.01 - Уо 09.02, Уо 11.01 - Уо 11.06, З 6.1.01 - З 6.4.15 Зо 01.02 - Зо 01.06, Зо 02.01 - Зо 02.03, Зо 03.01 - Зо 03.03, Зо 04.01, Зо 04.02, Зо 05.02, Зо 06.02 - Зо 06.03, Зо 09.01 - Зо 09.02, Зо 11.01 - Зо 11.05
	2.Порядок регистрации и ликвидации предприятий.	1		
<b>Раздел 2. Основы менеджмента</b>		<b>4</b>		
<b>Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления</b>	<b>Содержание</b>	2		
	1.Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь.	1	ПК 6.1 – ПК 6.4,  ОК01,ОК02, ОК03,ОК04, ОК05,ОК06, ОК09, ОК11,	У 6.1.01 - У 6.4.07, Уо 01.01 - Уо 01.09, Уо 02.01 - Уо 02.07, Уо 03.01 - Уо 03.06, Уо 09.01 - Уо 09.02, Уо 11.01 - Уо 11.06, З 6.1.01 - З 6.4.15 Зо 01.02 - Зо 01.06, Зо 02.01 - Зо 02.03, Зо 03.01 - Зо 03.03, Зо 04.01, Зо 04.02, Зо 05.02, Зо 06.02 - Зо 06.03, Зо 09.01 - Зо 09.02, Зо 11.01 - Зо 11.05
2. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание	1			
<b>Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании.</b>	<b>Содержание</b>	2		
	1.Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты.	1	ПК 6.1 – ПК 6.4,  ОК01,ОК02,	У 6.1.01 - У 6.4.07, Уо 01.01 - Уо 01.09, Уо 02.01 - Уо 02.07, Уо 03.01 - Уо 03.06, Уо 09.01 - Уо 09.02,
2.Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров.	1			

<b>Система методов управления</b>			ОК03,ОК04, ОК05,ОК06, ОК09, ОК11,	Уо 11.01 - Уо 11.06, З 6.1.01 - З 6.4.15 Зо 01.02 - Зо 01.06, Зо 02.01 - Зо 02.03, Зо 03.01 - Зо 03.03, Зо 04.01, Зо 04.02, Зо 05.02, Зо 06.02 - Зо 06.03, Зо 09.01 - Зо 09.02, Зо 11.01 - Зо 11.05
<b>Раздел 3. Основы маркетинга</b>		<b>8/4</b>		
<b>Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции</b>	<b>Содержание</b>	2		
	1.Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика.	1	ПК 6.1 – ПК 6.4,	У 6.1.01 - У 6.4.07, Уо 01.01 - Уо 01.09, Уо 02.01 - Уо 02.07, Уо 03.01 - Уо 03.06, Уо 09.01 - Уо 09.02, Уо 11.01 - Уо 11.06, З 6.1.01 - З 6.4.15 Зо 01.02 - Зо 01.06, Зо 02.01 - Зо 02.03, Зо 03.01 - Зо 03.03, Зо 04.01, Зо 04.02, Зо 05.02, Зо 06.02 - Зо 06.03, Зо 09.01 - Зо 09.02, Зо 11.01 - Зо 11.05
	2.Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия.	1	ОК01,ОК02, ОК03,ОК04, ОК05,ОК06, ОК09, ОК11,	У 6.1.01 - У 6.4.07, Уо 01.01 - Уо 01.09, Уо 02.01 - Уо 02.07, Уо 03.01 - Уо 03.06, Уо 09.01 - Уо 09.02, Уо 11.01 - Уо 11.06, З 6.1.01 - З 6.4.15 Зо 01.02 - Зо 01.06, Зо 02.01 - Зо 02.03, Зо 03.01 - Зо 03.03, Зо 04.01, Зо 04.02, Зо 05.02, Зо 06.02 - Зо 06.03, Зо 09.01 - Зо 09.02, Зо 11.01 - Зо 11.05
<b>Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании</b>	<b>Содержание</b>	2		
	1.Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса.	1	ПК 6.1 – ПК 6.4,	У 6.1.01 - У 6.4.07, Уо 01.01 - Уо 01.09, Уо 02.01 - Уо 02.07, Уо 03.01 - Уо 03.06, Уо 09.01 - Уо 09.02,
	2.Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования.	1		Уо 03.01 - Уо 03.06, Уо 09.01 - Уо 09.02,
	<b>В том числе практических занятий</b>	4/4	ОК01,ОК02,	

	<p>Практические занятия №6</p> <p>1. Определение фазы жизненного цикла товаров (меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.</p>	2/2	ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК09, ОК11,	Уо 11.01 - Уо 11.06, З 6.1.01 - З 6.4.15 Зо 01.02 - Зо 01.06, Зо 02.01 - Зо 02.03, Зо 03.01 - Зо 03.03, Зо 04.01, Зо 04.02, Зо 05.02, Зо 06.02 - Зо 06.03, Зо 09.01 - Зо 09.02, Зо 11.01 - Зо 11.05
	<p>Практические занятия №7</p> <p>1. Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений</p>	2/2		
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>		<b>2</b>		
<b>Всего:</b>		<b>34/12</b>		



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин» оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

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. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. – Москва: Академия, 2020. – 304 с.
2. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 320 с.
3. Менеджмент: Практикум: учеб. пособие для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. – Москва: Академия, 2019. 160 с.
4. Носова, С.С. Основы экономики : учебник / С.С. Носова. — Москва : КноРус, 2021. — 312 с.
5. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред.проф.образования / И.И. Потапова. – Москва: Академия, 2020. – 192 с.
6. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с.
7. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности. Практикум : учебное пособие / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 164 с.
8. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Носова, С.С. Основы экономики : учебник / С.С. Носова. — Москва : КноРус, 2021. — 312 с. — ISBN 978-5-406-08312-3. — URL:<https://book.ru/book/940434> (дата обращения: 29.01.2022). — Текст : электронный.

3. Менеджмент. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. В. Кузнецов [и др.] ; под редакцией Ю. В. Кузнецова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02464-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491093> (дата обращения: 29.01.2022).
4. Кузьмина, Е. Е. Маркетинг : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Е. Кузьмина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 419 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13984-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491625> (дата обращения: 29.01.2022).
5. Михалева, Е. П. Менеджмент : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. П. Михалева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5662-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488550> (дата обращения: 29.01.2022).
6. Менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / В. И. Кузнецов [и др.] ; под редакцией Л. С. Леонтьевой. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 287 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-8972-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/477873> (дата обращения: 29.01.2022).
7. Панцуркина, Т. К. Основы менеджмента : учебное пособие для СПО / Т. К. Панцуркина. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 133 с. — ISBN 978-5-4488-0808-1, 978-5-4497-0472-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/96023>

Приводится перечень электронных образовательных изданий (ЭУМК, ПУМ) для использования в образовательном процессе для обучающихся.

### 3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

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, 2022. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491583> (дата обращения: 29.01.2022).
2. Липсиц, И. В. Экономика: основы экономической политики: учебник для 9 класса общеобразовательной организаций / И. В. Липсиц, В. А. Корецкий, А. Л. Чечевишников. — 3-е изд. - Москва : ВИТА-ПРЕСС, 2021. - 192 с. : ил. - ISBN 978-5-7755-4304-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1554355> (дата обращения: 29.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

#### 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>– понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</li> <li>– принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</li> <li>– виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</li> <li>– сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</li> <li>– классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</li> <li>– цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</li> <li>– этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</li> <li>– факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</li> <li>– функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;</li> <li>-виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</li> <li>– понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</li> <li>– понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно выступает с сообщениями;</li> <li>- владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации;</li> <li>- намечает и характеризует приемы саморегуляции; полнота ответов, точность формулировок;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;</li> <li>-текущий контроль освоения материала;</li> <li>- защита внеаудиторной самостоятельные работы;</li> <li>-дифференцированный зачет</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,</li> <li>– учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</li> <li>– понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;</li> <li>- требования к реализации продукции общественного питания;</li> <li>- количественный и качественный состав персонала организации;</li> <li>- показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</li> <li>– формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</li> <li>– состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</li> <li>– понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</li> <li>– сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</li> <li>– налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</li> <li>– понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, ор-</li> </ul>		
--	--	--

<p>ганизация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– стили управления;</li> <li>– способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</li> <li>– правила делового общения в коллективе;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</li> <li>– понятие сегментация рынка;</li> <li>– методы проведения маркетинговых исследований;</li> <li>– понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</li> <li>– организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.</li> </ul>		
<p><b>Умения:</b>  участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;  рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;  анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;  рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;  проводить инвентаризацию на предприятиях питания;  пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов  анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  Рациональность действий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- активность поведения на занятиях в группах;</li> <li>- точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;</li> <li>- дифференцированный зачет</li> </ul>

<p>вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;  калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;  рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;  планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;  управлять конфликтами и стрессами в организации;  применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;  анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;  составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса  анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;  анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;  грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);  проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</p>		
--	--	--

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности»**

2023 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	609
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	611
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	615
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	616



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности»

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

Учебная дисциплина ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 09, 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 6.1.			З 6.1.12	правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;
ПК 6.2.	У 6.2.04	предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;	З 6.2.02	дисциплинарные процедуры в организации питания;
			З 6.2.08	личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;
			З 6.2.09	принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
			З 6.2.11	нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;
ПК 6.3.			З 6.3.06	способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;
ПК 6.4.	У 6.4.02	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;	З 6.4.03	отраслевые стандарты;
			З 6.4.04	правила внутреннего трудового распорядка ресторана;
			З 6.4.05	правила, нормативы учета рабочего времени персонала;
			З 6.4.18	правила составления графиков выхода на работу;
ПК 6.5.			З 6.5.12	законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания;
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 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;

	Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий;		
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;		
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации;
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;
ОК 04	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;		
ОК 05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;		
ОК 06	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения;	Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;
ОК 07	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности;	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
ОК 09	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;		
ОК 10	Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	Зо 10.05	правила чтения текстов профессиональной направленности.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>32</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>12</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	8
Самостоятельная работа	-
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</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 т.ч. в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
<b>Раздел 1. Конституционное право</b>		<b>2</b>		
<b>Тема 1.1. Основы конституционного строя</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 07, ОК 09, ОК 10, КК 01	Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 07.01, Зо 07.01, Уо 09.01, Уо 10.04, Зо 10.05, ЛР 1-16
	1. Основы конституционного строя. Организация власти и управления в стране	1		
	2. Правовой статус. Основные права и свободы человека и гражданина в РФ. Механизм реализации прав и свобод	1		
<b>Раздел 2. Основы гражданского права</b>		<b>10 / 2</b>		
<b>Тема 2.1. Юридическое лицо как субъект предпринимательской деятельности</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09, ОК 10, КК 01	Уо 01.01, Уо 01.04, Зо 01.01, Зо 01.02, 3 02.01, Зо 03.01, Зо 03.02, Уо 09.01, Уо 10.04, Зо 10.05, ЛР 1-16
	1. Понятие, предмет, метод и принципы предпринимательского права. Виды юридических лиц, их права и обязанности. Представительства и филиалы юридического лица. Государство и государственные образования как субъекты предпринимательских отношений	1		
	2. Предпринимательская деятельность граждан. Государственная регистрация и утрата статуса индивидуального предпринимателя	1		
	3. Первичная регистрация и реорганизация юридического лица	1		
	4. Порядок ликвидации юридического лица. Правовые основы несостоятельности хозяйствующих субъектов	1		
<b>Тема 2.2. Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10, КК 01	3 05, 3 06, Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 01.09, Зо 01.01, Зо 01.02, Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 03.01, Уо 03.02, Зо 03.01, Уо 05.01, Уо 09.01, Уо 10.04
	1. Организационно-правовые формы коммерческих организаций	1		
	2. Организационно-правовые формы некоммерческих организаций	1		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>		
	Практическое занятие №1. Определение организационно-правовых форм и видов юридических лиц и особенности правового регулирования их деятельности	2		
	<b>Содержание</b>	<b>2 / 2</b>		

<b>Тема 2.3. Противодействие коррупции и правовое регулирование ценообразования</b>	1. Виды экономических правонарушений и их последствия. Меры, направленные на противодействие легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем.	1 / 1	ПК 6.1, ПК 6.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, КК 01	З 6.1.12, У 6.2.04, З 6.2.11, Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 01.09, З 02.01, Зо 03.01, Уо 04.02, Уо 06.02, Зо 06.03, ЛР 1-16
	2. Цена как юридическая и экономическая категория. Система ценообразования в Российской Федерации. Правовые основы государственного регулирования цен	1 / 1		
<b>Раздел 3. Трудовые правоотношения</b>		<b>12 / 8</b>		
<b>Тема 3.1. Правовое регулирование трудовых отношений</b>	<b>Содержание</b>	<b>4 / 1</b>	ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 10, КК 01	З 6.2.08, З 6.2.09, З 6.2.11, З 6.3.06, У 6.4.02, З 6.4.03, З 6.4.05, З 6.4.18, Уо 01.01, Уо 01.04, Зо 01.02, Уо 02.01, Уо 02.02, Зо 02.01, Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 10.04, Зо 10.05, ЛР 1-16
	1. Понятие, принципы и источники трудового права. Стороны трудовых отношений, их права и обязанности	1		
	2. Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений	1		
	3. Трудовой договор, порядок его заключения и основания расторжения. Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника	1 / 1		
	4. Рабочее время и время отдыха. Оплата труда	1		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2 / 2</b>		
Практическое занятие №2. Составление и заполнение трудового договора	2 / 2			
<b>Тема 3.2. Дисциплинарная и материальная ответственность</b>	<b>Содержание</b>	<b>2 / 2</b>	ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 10, КК 01	У 6.2.04, З 6.2.02, З 6.2.08, З 6.2.11, З 6.3.06, З 6.4.04, Уо 01.09, Зо 01.02, Уо 02.02, Зо 02.01, Уо 03.01, Зо 03.01, Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 10.04, ЛР 1-16
	1. Дисциплинарная ответственность. Дисциплина труда и внутренний трудовой распорядок	1 / 1		
	2. Материальная ответственность сторон трудового договора	1 / 1		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2 / 2</b>		
Практическое занятие №3. Решение ситуационных задач по определению материальной ответственности работодателя и работников	2 / 2			
<b>Тема 3.3. Защита трудовых прав работников</b>	<b>Содержание</b>	<b>2 / 1</b>	ПК 6.3, ПК 6.4, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, КК 01	З 6.3.06, З 6.4.04, Уо 01.09, Зо 01.01, Зо 02.01, Уо 03.01, Уо 04.02, ЛР 1-16
	1. Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения	1 / 1		
	2. Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения	1		
<b>Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность</b>		<b>4 / 2</b>		
<b>Тема 4.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК 6.2, ПК 6.3,	У 6.2.04, З 6.3.06, Уо 01.04, Зо 01.2, Уо
	1. Понятие административного правонарушения. Формы вины	1		

<b>Основные понятия административного права</b>	2. Административная ответственность. Административные наказания: понятие, цели, виды	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10, КК 01	02.02, Зо 02.01, Уо 03.01, Уо 03.02, Зо 03.01, Уо 04.02, Уо 05.02, Уо 09.01, Уо 10.04, Зо 10.05, ЛР 1-16
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2 / 2</b>		
	Практическое занятие №4. Определение мер административной ответственности при различных правонарушениях	2 / 2		
<b>Раздел 5. Защита нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров</b>		<b>2</b>		
<b>Тема 5.1. Судебная защита прав предпринимателя и закон «О защите прав потребителя»</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК 6.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 10, КК 01	З 6.5.12, Уо 01.04, Зо 01.02, Уо 02.02, Зо 02.01, Уо 03.01, Зо 03.01, Уо 04.02, Зо 10.05, ЛР 1-16
	1. Виды экономических правонарушений и их последствия. Экономические споры. Судебное разбирательство в арбитражном суде.	1		
	2. Правовое регулирование поведения потребителей на рынке	1		
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		<b>2</b>		
<b>Всего:</b>		<b>32 / 12</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов:

3.2.1. Основные печатные издания

1. Федорянич О.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в сфере коммерции и торговли: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. [www.pravo.gov.ru](http://www.pravo.gov.ru) (Официальный интернет-портал правовой информации)
2. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru) (Правовая система Консультант Плюс)
3. [www.constitution.ru](http://www.constitution.ru) (Конституция РФ)
4. [www.law.edu.ru](http://www.law.edu.ru) (Юридическая Россия: федеральный правовой портал)
5. [www.acadprava.ru](http://www.acadprava.ru) (Открытая академия правовой культуры детей и молодежи)

3.2.3. Дополнительные источники

1. Волков А.М. Правовые основы профессиональной деятельности: учебник для среднего профессионального образования / А.М.Волков. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 274 с.
2. Конституция Российской Федерации от 12 декабря 1993 года (с изменения, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020 г.).
3. Арбитражный процессуальный кодекс Российской Федерации (утвержден Федеральным законом от 24.07.2002 №95-ФЗ).
4. Гражданский кодекс РФ (Ч.1) (утвержден Федеральным законом от 30.11.1994 №51-ФЗ).
5. Гражданский кодекс РФ (Ч.2) (утвержден Федеральным законом от 26.01.1996 №14-ФЗ).
6. Гражданский кодекс РФ (Ч.3) (утвержден Федеральным законом от 26.11.2001 №146-ФЗ).
7. Гражданский кодекс РФ (Ч.4) (утвержден Федеральным законом от 18.12.2006 №230-ФЗ).
8. Кодекс РФ об административных правонарушениях (утвержден Федеральным законом от 30.12.2001 №195-ФЗ).
9. Трудовой кодекс РФ (утвержден Федеральным законом от 30.12.2001 №197-ФЗ).
10. Федеральный закон Российской Федерации «О несостоятельности (банкротстве)» от 26.10.2002 №127-ФЗ
11. Федеральный закон от 26.12.1995 №208-ФЗ «Об акционерных обществах» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2023).

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><u>Знать:</u>                      правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;                      дисциплинарные процедуры в организации питания;                      личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;                      принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;                      нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;                      способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;                      отраслевые стандарты;                      правила внутреннего трудового распорядка ресторана;                      правила, нормативы учета рабочего времени персонала;                      правила составления графиков выхода на работу;                      законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания;                      актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;                      основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;                      номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;                      содержание актуальной нормативно-правовой документации;                      современная научная и профессиональная терминология;                      стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;                      правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;                      правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>	<p>Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.</p>	<p>Оценка выполнения практического задания, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов доходов.</p>



<p><u>Уметь:</u></p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий;</p> <p>определять задачи для поиска информации;</p> <p>определять необходимые источники информации;</p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые).</p>	<p>Правильность и полнота выполнения заданий, точность расчетов, рациональность действий, оптимальность выбора последовательности действий, быстрая ориентация и представление материала.</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</p>
--	---	--

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
«ОП.07. Информационные технологии в профессиональной деятельности»

**2023 г.**

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	620
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	621
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	625
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	626

## ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.07. Информационные технологии в профессиональной деятельности»

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

Учебная дисциплина ОП.07. Информационные технологии в профессиональной деятельности является обязательной частью общепрофессионального учебного цикла в соответствии с ФГОС СПО по профессии СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 09, ОК 11.

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

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.4.	У 1.4.07	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;	З 1.4.07	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;
ПК 2.8	У 2.8.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;	З 2.8.07	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
ПК 3.7	У 3.7.08	рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;	З 3.7.08	правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК 4.6	У 4.6.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении	З 4.6.08	правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков
ПК 5.6	У 5.6.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;	З 5.6.09	правила расчета себестоимости
ПК 6.3	У 6.3.04	рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности;		
ОК 01	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
ОК 02	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.02	приемы структурирования информации

	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска		
	Уо 02.07	оформлять результаты поиска		
ОК 05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.02	правила оформления документов 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 11	Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;	Зо 11.04	порядок выстраивания презентации

## 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	<b>36</b>
в т.ч. в форме практической подготовки	14
в т. ч.	
теоретическое обучение	12
практические занятия	22
Промежуточная аттестация	2

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины  
ОП.07. Информационные технологии в профессиональной деятельности**

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. Автоматизация обработки информации.</b>		<b>2/0</b>	ОК 09 ОК 11	Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 11.02 Зо 09.02
<b>Тема 1.1. Понятие информационных технологий и информационных систем</b>	<b>Содержание</b>	2		
	1. Информационные системы и применение компьютерной техники в профессиональной деятельности	2		
<b>Раздел 2. Базовые и прикладные информационные технологии</b>		<b>28/14</b>	ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 11	Уо 02.07 Уо 05.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 11.02 Зо 02.02 Зо 02.03 Зо 05.02 Зо 09.01 Зо 09.02
<b>Тема 2.1. Технология обработки текстовой информации. Текстовые процессоры.</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/4</b>		
	2. Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов	2		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8/4</b>		
	Практическая работа №1. Создание, редактирование и форматирование текстового документа.	2		
	1. Практическая работа №2. Комплексное использование возможностей MS Word для создания текстовых документов	2		
	Практическая работа №3. Редактирование и форматирование таблицы. Вставка объектов.	2/2		
			ОК 02 ОК 05	Уо 02.07 Уо 05.01 Уо 09.01 Уо 09.02

	Практическая работа №4. Создание таблиц, вставка символов и формул, создание объектов WordArt. Создание Оглавления.	2/2	ОК 09 ОК 11 ПК 1.4. ПК 2.8 Н 2.8.03	Уо 11.02 Зо 02.02 Зо 02.03 Зо 05.02 Зо 09.01 Зо 09.02 У 1.4.07 У 2.8.08 З 1.4.07 З 2.8.07
<b>Тема 2.2. Технология обработки числовой информации. Электронные таблицы</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/8</b>	ОК 02 ОК 05	Уо 02.07 Уо 05.01 Уо 09.01 Уо 09.02
	1. Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности	2	ОК 09 ОК 11	Уо 11.02 Зо 02.02 Зо 02.03 Зо 05.02 Зо 09.01 Зо 09.02
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8/8</b>	ОК 02 ОК 05 ОК 09	Уо 02.07 Уо 05.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 11.02 Зо 02.02
	Практическая работа №5. Создание, заполнение, редактирование и форматирование таблиц.	2/2	ОК 11	Зо 02.03 Зо 05.02
	Практическая работа №6. Основные статические и математические функции, текстовые и календарные, логические операции в MS Excel.	2/2	ПК 1.4. ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6	Зо 09.01 Зо 09.02 У 1.4.07 У 2.8.08 У 3.7.08 У 4.6.08 З 1.4.07 З 2.8.07
	Практическая работа №7. Решение производственных задач отраслевой направленности в MS Excel.	2/2	Н 2.8.03	З 3.7.08 З 4.6.08
	Практическая работа №8. Математические и экономические расчеты в MS Excel.	2/2		
<b>Тема 2.3 Технология хранения, поиска и сортировки информации. Базы данных</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ОК 02 ОК 05	Уо 02.07 Уо 05.01 Уо 09.01 Уо 09.02
	1. Основы работы СУБД MS Access.	2	ОК 09 ОК 11	Уо 11.02 Зо 02.02 Зо 02.03 Зо 05.02 Зо 09.01 Зо 09.02
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2/2</b>	ОК 02 ОК 05 ОК 09	Уо 02.07 Уо 05.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 11.02 Зо 02.02
	Практическая работа №9. Создание таблиц, проектирование связей между таблицами	2/2	ОК 11 ПК 5.6 ПК 6.3 Н 2.8.03	Зо 02.03 Зо 05.02 Зо 09.01 Зо 09.02 У 5.6.08 У 6.3.04 З 5.6.09

<b>Тема 2.4 Мультимедийные технологии</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/0</b>		
	3. Современные способы организации презентаций.	2	ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 11	Уо 02.07 Уо 05.01
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2/0</b>		Уо 09.01 Уо 09.02
	2. <b>Практическая работа №10.</b> Создание презентации с использованием гиперссылок и настройка анимации	2		Уо 11.02 Зо 02.02
		Зо 02.03 Зо 05.02 Зо 09.01 Зо 09.02		
<b>Раздел 3 Компьютерные сети и коммуникации</b>		<b>4</b>		
<b>Тема 3.1 Локальные и глобальные информационные системы, и телекоммуникации</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 11	У 1.4.07 Уо 02.01
	4. Поиск информации. Современная структура сети Интернет.	2		Уо 02.02 Уо 02.03
	3. <b>Практическая работа №11.</b> Поиск информации в Интернете с помощью поисковых машин Google, Yandex, Rambler	2		Уо 02.07 Уо 05.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 11.02 Зо 01.02 Зо 02.02 Зо 02.03 Зо 05.02 Зо 09.01 Зо 09.02
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>2</b>		
<b>Всего:</b>		<b>63</b>		



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Лаборатория «Цифровое моделирование» оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по данной специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Основная литература:

1. Гаврилов, М.В. Информатика и информационные технологии [Текст]: учебник для СПО / М.В.Гаврилов, В.А.Климов. - 4-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2020. – 383 с.– Режим доступа: <http://biblio-online.ru>

##### Интернет- ресурсы:

2. Информационные технологии [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.inftech.webservis.ru/> – (дата обращения 30.01.2017)
3. Информационные технологии, описание методики и технологии [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.iteam.ru/publications/> – (дата обращения 30.01.2017)
4. Классификация информационных технологий. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.revolution.allbest.ru/> – (дата обращения 30.01.2019)

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий	Экспертная оценка выполнения практических заданий
приемы структурирования информации	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование
формат оформления результатов поиска информации	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
правила оформления документов и построения устных сообщений	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы	Тестирование
современные средства и устройства информатизации	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.	Экспертная оценка выполнения практических заданий
порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
порядок выстраивания презентации	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.	Экспертная оценка выполнения практических заданий
правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.	Экспертная оценка выполнения практических заданий
правила расчета себестоимости	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.	Экспертная оценка выполнения практических заданий е

Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Правильность, полнота выполнения заданий. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование
определять задачи для поиска информации	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы	Тестирование
определять необходимые источники информации	Правильность, полнота выполнения заданий. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование
планировать процесс поиска	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы	Тестирование
оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование
грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.	Экспертная оценка выполнения практических заданий
использовать современное программное обеспечение	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы	Тестирование
рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготвлении полуфабрикатов;	Правильность, полнота выполнения заданий. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование

рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;	Правильность, полнота выполнения заданий. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование
рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;	Правильность, полнота выполнения заданий. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование
рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении	Правильность, полнота выполнения заданий. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование
рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности	Правильность, полнота выполнения заданий. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ОП.08 Охрана труда»

2023 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	631
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	636
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	642
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	645

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОП. 08 Охрана труда»

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

Учебная дисциплина «ОП. 08 Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01- 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.	У 1.1.05	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;	З 1.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;
	У 1.1.06	обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	З 1.1.02	системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;
			З 1.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);
ПК 2.1.	У 2.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;	З 2.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
	У 2.1.06	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;	З 2.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У 2.1.07	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	З 2.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и

				управления опасными факторами (системы ХАССП);
	У 2.1.08	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;	З 2.1.06	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 4.1.	У 4.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;	З 4.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
	У 4.1.06	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;	З 4.1.05	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
	У 4.1.07	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	З 4.1.06	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	У 4.1.08	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;		
	У 4.1.09	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;		
ПК 5.1.	У 5.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;	35.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У 5.1.06	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;	З 5.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
	У 5.1.07	разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной	35.1.06	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества



		безопасности в процессе работы;		и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	У 5.1.09	контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;	З 5.1.07	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	У 5.1.11	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте		
ПК 6.2.	У 6.2.01	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;	З 6.2.01	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
	У 6.2.06	вести утвержденную учетно-отчетную документацию	З 6.2.10	правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира
ПК 6.5.	У 6.5.01	анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;	З 6.5.02	способы и формы инструктирования персонала
	У 6.5.05	объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции	З 6.5.03	формы и методы профессионального обучения на рабочем месте;
	У 6.5.06	проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов	З 6.5.04	виды инструктажей, их назначение;
З 6.5.07			личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения	
З 6.5.09			способы и формы оценки результатов обучения персонала;	
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 01.03	определять этапы решения задачи;	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
	Уо 01.04	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	структуру 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)		
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 02.04	структурировать получаемую информацию;	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
	Уо 02.06	оценивать практическую значимость результатов поиска;		
ОК 03.	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	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		
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 специальности	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;

ОК 07.	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности;	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
ОК 08	Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;
ОК 09.	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации;
			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 10.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
	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);		

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	32
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	12
практические занятия (если предусмотрено)	18
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, академических часов / в том числе в форме практической подготовки, академических часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1</b>	<b>Основные понятия в области охраны труда</b>	<b>12</b>		
<b>Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда</b>	<b>Содержание</b>	4		У 1.1.05-У1.1.06, З 1.1.01- З 1.1.03, У 2.1.01- У 2.1.08, З 2.1.01- З 2.1.06. У 4.1.01-У 4.1.09, З 4.1.02- З 4.1.06. У 5.1.01- У 5.1.11, З 5.1.01-З 5.1.07 У 6.5.01 У 6.5.05 У 6.5.06 З 6.5.02 З 6.5.03 З 6.5.04 З 6.5.07 З 6.5.09 Уо 01.01 - Уо 01.09 Уо 02.01 - Уо 02.06 Уо 03.01 - Уо 03.03 Уо 06.01 Зо 01.01 - Зо 01.06 Зо 02.01 - Зо 02.03 Зо 03.01 - Зо 03.03 Зо 06.01
	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. 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.	1	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 5.1,ПК 6.5 ОК 01-ОК 06	
	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).	1		
	3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание.	2		
<b>Тема 1.2 Обеспечение охраны труда</b>	<b>Содержание</b>	4		
	1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда.	1	ПК 1.1, ПК 2.1,	У 1.1.05-У1.1.06, З 1.1.01- З 1.1.03, У 2.1.01- У 2.1.08, З 2.1.01- З 2.1.06.
	2. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные	1		

	инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции.		ПК 4.1, ПК 5.1,ПК 6.5 ОК 01-ОК 06	У 4.1.01-У 4.1.09, З 4.1.02- З 4.1.06. У 5.1.01- У 5.1.11, З 5.1.01-З 5.1.07 У 6.5.01 У 6.5.05 У 6.5.06 З 6.5.02 З 6.5.03 З 6.5.04 З 6.5.07 З 6.5.09 Уо 01.01 - Уо 01.09 Уо 02.01 - Уо 02.06 Уо 03.01 - Уо 03.03 Уо 06.01 Зо 01.01 - Зо 01.06 Зо 02.01 - Зо 02.03 Зо 03.01 - Зо 03.03 Зо 06.01
	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.	2		
<b>Тема 1.3 Организация охраны труда в организациях, на предприятиях</b>	<b>Содержание</b>	4		
	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.	1	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 5.1,ПК 6.5 ОК 01-ОК 06	У 1.1.05-У1.1.06, З 1.1.01- З 1.1.03, У 2.1.01- У 2.1.08, З 2.1.01- З 2.1.06. У 4.1.01-У 4.1.09, З 4.1.02- З 4.1.06. У 5.1.01- У 5.1.11, З 5.1.01-З 5.1.07 У 6.5.01 У 6.5.05 У 6.5.06 З 6.5.02 З 6.5.03 З 6.5.04 З 6.5.07 З 6.5.09 Уо 01.01 - Уо 01.09 Уо 02.01 - Уо 02.06 Уо 03.01 - Уо 03.03 Уо 06.01 Зо 01.01 - Зо 01.06 Зо 02.01 - Зо 02.03 Зо 03.01 - Зо 03.03 Зо 06.01
	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.	1		
	3. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации.	1		
	4. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.	1		

<b>Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания</b>		<b>17/10</b>		
<b>Тема 2.1. Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы.</b>	<b>Содержание</b>	25	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 5.1,ПК 6.5 ОК 01-ОК 06	У 1.1.05-У1.1.06, З 1.1.01- З 1.1.03, У 2.1.01- У 2.1.08, З 2.1.01- З 2.1.06. У 4.1.01-У 4.1.09, З 4.1.02- З 4.1.06. У 5.1.01- У 5.1.11, З 5.1.01-З 5.1.07 У 6.5.01 У 6.5.05 У 6.5.06 З 6.5.02 З 6.5.03 З 6.5.04 З 6.5.07 З 6.5.09 Уо 01.01 - Уо 01.09 Уо 02.01 - Уо 02.06 Уо 03.01 - Уо 03.03 Уо 06.01 Зо 01.01 - Зо 01.06 Зо 02.01 - Зо 02.03 Зо 03.01 - Зо 03.03 Зо 06.01
	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.	1		
	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.	1		
	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.	1		
	4. Аттестация рабочих мест.	2		
	<b>В том числе практических занятий</b>	4		
	Практическое занятие № 1. Изучение требований нормативных документов, определяющих условия труда на рабочем месте.	4		
<b>Тема 2.2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания.</b>	<b>Содержание</b>		ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 5.1,ПК 6.5 ОК 01-ОК 06	У 1.1.05-У1.1.06, З 1.1.01- З 1.1.03, У 2.1.01- У 2.1.08, З 2.1.01- З 2.1.06. У 4.1.01-У 4.1.09, З 4.1.02- З 4.1.06. У 5.1.01- У 5.1.11, З 5.1.01-З 5.1.07 У 6.5.01 У 6.5.05 У 6.5.06 З 6.5.02 З 6.5.03 З 6.5.04 З 6.5.07 З 6.5.09 Уо 01.01 - Уо 01.09 Уо 02.01 - Уо 02.06
	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.	1		
	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.	1		
	<b>В том числе практических занятий</b>	6		
Практическое занятие № 2. Анализ причин производственного травматизма на предприятии	2			

	Практическое занятие № 3: Контроль микроклиматических параметров среды	2		Уо 03.01 - Уо 03.03 Уо 06.01
	Практическое занятие № 4: Определение условий труда на рабочем месте	2		Зо 01.01 - Зо 01.06 Зо 02.01 - Зо 02.03 Зо 03.01 - Зо 03.03 Зо 06.01
<b>Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность</b>		10/2		
<b>Тема 3.1. Электро- безопасность</b>	<b>Содержание</b>	3	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 5.1,ПК 6.5 ОК 01-ОК 06	У 1.1.05-У1.1.06, З 1.1.01- З 1.1.03, У 2.1.01- У 2.1.08, З 2.1.01- З 2.1.06. У 4.1.01-У 4.1.09, З 4.1.02- З 4.1.06. У 5.1.01- У 5.1.11, З 5.1.01-З 5.1.07 У 6.5.01 У 6.5.05 У 6.5.06 З 6.5.02 З 6.5.03 З 6.5.04 З 6.5.07 З 6.5.09 Уо 01.01 - Уо 01.09 Уо 02.01 - Уо 02.06 Уо 03.01 - Уо 03.03 Уо 06.01 Зо 01.01 - Зо 01.06 Зо 02.01 - Зо 02.03 Зо 03.01 - Зо 03.03 Зо 06.01
	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). Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования.	1		
	2.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.	1		
	3.Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.	1		
<b>Тема 3.2. Пожарная безопасность</b>	<b>Содержание</b>	5	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 5.1,ПК 6.5 ОК 01-ОК 06	У 1.1.05-У1.1.06, З 1.1.01- З 1.1.03, У 2.1.01- У 2.1.08, З 2.1.01- З 2.1.06. У 4.1.01-У 4.1.09, З 4.1.02- З 4.1.06. У 5.1.01- У 5.1.11, З 5.1.01-З 5.1.07 У 6.5.01 У 6.5.05 У 6.5.06 З 6.5.02 З 6.5.03
	1.Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: безопасность 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). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции.	2		
	2.Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим	1		



	содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаром.			3 6.5.04 3 6.5.07 3 6.5.09 Уо 01.01 - Уо 01.09 Уо 02.01 - Уо 02.06 Уо 03.01 - Уо 03.03 Уо 06.01 Зо 01.01 - Зо 01.06 Зо 02.01 - Зо 02.03 Зо 03.01 - Зо 03.03 Зо 06.01
	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.	1		
	4. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания.	1		
	<b>В том числе практических занятий</b>			
	Практическое занятие № 5: Изучение правил использования средств пожаротушения	2		
<b>Тема 3.3. Требования безопасности к производственному оборудованию</b>	<b>Содержание</b>	2		
	1. Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности. Общие требования безопасности, предъявляемые к технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования.	1	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.5 ОК 01-ОК 06	У 1.1.05-У1.1.06, 3 1.1.01- 3 1.1.03, У 2.1.01- У 2.1.08, 3 2.1.01- 3 2.1.06. У 4.1.01-У 4.1.09, 3 4.1.02- 3 4.1.06. У 5.1.01- У 5.1.11, 3 5.1.01-3 5.1.07 У 6.5.01 У 6.5.05 У 6.5.06 3 6.5.02 3 6.5.03 3 6.5.04 3 6.5.07 3 6.5.09 Уо 01.01 - Уо 01.09 Уо 02.01 - Уо 02.06 Уо 03.01 - Уо 03.03 Уо 06.01 Зо 01.01 - Зо 01.06 Зо 02.01 - Зо 02.03 Зо 03.01 - Зо 03.03 Зо 06.01
	2. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.	1		
<b>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт</b>	<b>2</b>			
<b>Всего:</b>	<b>32</b>			

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «безопасность жизнедеятельности и охрана труда», оснащенный в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

#### 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. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания / В.М. Калинина. – Москва: Академия, 2020. – 320 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. 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.
3. 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).
4. 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 PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106846>
5. 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.

б. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152599> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **3.2.3. Дополнительная литература**

#### **Основные нормативно-правовые акты**

1. Конституция Российской Федерации.
2. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ (действующая редакция).
3. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях (действующая редакция).
4. Уголовный Кодекс Российской Федерации (действующая редакция).
5. Гражданский кодекс Российской Федерации (действующая редакция).
6. Федеральный закон Российской Федерации «Об объединениях работодателей» от 27.11.2002 № 156-ФЗ (с изм.).
7. Федеральный закон Российской Федерации от 01.05.1999 № 92-ФЗ «О Российской трехсторонней комиссии по регулированию социально-трудовых отношений».
8. Федеральный закон Российской Федерации от 12.01.1996 № 10-ФЗ «О профессиональных союзах, их правах и гарантиях деятельности» (с изм.).
9. Федеральный закон Российской Федерации от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (с изм.).
10. Федеральный закон Российской Федерации от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (с изм.).
11. Федеральный закон Российской Федерации от 24.07.1998 № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний» (с изм.).
12. Федеральный закон Российской Федерации «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» от 21.07.1997 № 116-ФЗ (с изм.).
13. Федеральный закон Российской Федерации от 22.07.2008 № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» (с изм.).
14. Указ Президента РФ от 09.03.2004 № 314 «О системе и структуре федеральных органов исполнительной власти» (с изм.).
15. Постановление Правительства РФ от 25.04.2012 № 390 «О противопожарном режиме» (с изм.).
16. Постановление Правительства РФ от 30.07.2004 № 401 «О федеральной службе по экологическому, технологическому и атомному надзору» (с изм.).
17. Постановление Правительства РФ от 27.12.2010 № 1160 «Об утверждении Положения о разработке, утверждении и изменении нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда» (с изм.).
18. Постановление Правительства РФ от 01.12.2005 № 713 «Об утверждении Правил отнесения видов экономической деятельности к классу профессионального риска» (с изм.).

19. Постановление Правительства РФ от 06.02.1993 № 105 «О новых нормах предельно допустимых нагрузок для женщин при подъеме и перемещении тяжестей вручную».
20. Приказ Минздравсоцразвития России от 01.03.2012 № 181н «Об утверждении Типового перечня ежегодно реализуемых работодателем мероприятий по улучшению условий и охраны труда и снижению уровней профессиональных рисков» (с изм.).
21. Приказ Минздравсоцразвития России от 05.03.2011 № 169н «Об утверждении требований к комплектации изделиями медицинского назначения аптек для оказания первой помощи работникам».
22. Приказ Минздравсоцразвития России от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи» (с изм.).
23. Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» (в ред. Приказов Минздрава России от 15.05.2013 № 296н, от 05.12.2014 № 801н).
24. ГОСТ 12.0.002-2014 ССБТ. Системы управления охраной труда. Термины и определения
25. ГОСТ 12.0.003-2015 ССБТ. Опасные и вредные производственные факторы. Классификация
26. ГОСТ 12.0.004-90 ССБТ. Организация обучения безопасности труда. Общие положения (с 01.03.2015- ГОСТ 12.0.004-2015)
27. ГОСТ 12.0.005-2014 ССБТ. Метрологическое обеспечение в области безопасности труда
28. ГОСТ Р 12.0.007-2009 ССБТ. Система управления охраной труда. Общие требования по разработке, применению, оценке и совершенствованию.
29. ГОСТ Р 12.0.008-2009 ССБТ. Система управления охраной труда. Проверка (аудит)
30. ГОСТ Р 12.0.009-2009 ССБТ. Система управления охраной труда на малых предприятиях. Требования и рекомендации по применению
31. ГОСТ Р 12.0.010-2009 ССБТ. Система управления охраной труда. Определение опасностей и рисков
32. 1. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.
33. 2. Калинина В. М. Охрана труда в организации питания : Учебник –В.М. Калинина- М.: Academia, 2017 г-320 с.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-системы управления охраной труда в организации;</li> <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 инструктирования подчиненных работников (персонала);</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,</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 самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета 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>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать</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>Текущий контроль:</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>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul>

<p>их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li><li>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</li><li>-вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</li></ul>		
---	--	--

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
«ОП.09 Безопасность жизнедеятельности»

**2023 г.**

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	649
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	652
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	658
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	659



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.09 Безопасность жизнедеятельности»

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

Учебная дисциплина «ОП.09 Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

## 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.	У 1.1.06	обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	З 1.1.02	системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;
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 01.03	определять этапы решения задачи;	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
	Уо 01.04	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	структуру плана для решения задач;
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы;	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
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;		
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации;
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 06	Уо 06.01	описывать значимость своей профессии (специальности)	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности)
			Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности;	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
			Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	Зо 08.01	средства профилактики перенапряжения
	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 специальности	Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;
ОК 09	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	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;		
	Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);		

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	68
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	28
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	24
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	-
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<b>Промежуточная аттестация</b>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / 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. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях</b>		<b>часы / часы</b>		
<b>Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/4</b>	. ПК 1.1. ОК 01, ОК 2, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 08, ОК 09. ОК 10	У 1.1.06 З 1.1.02 Уо01.01 Уо01.02 Уо01.03 Уо04.01 Уо04.02 Уо06.02 Уо07.01 Уо08.01 Уо08.02 Уо08.03 Уо09.01 Уо10.01 Зо01.01 Зо01.02 Зо03.01 Зо04.02 Зо06.01 Зо06.02 Зо06.03 Зо07.01 Зо08.01 Зо09.02
	1. Цели и задачи изучения дисциплины. Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера.	2		
	2. Чрезвычайные ситуации социального происхождения. Терроризм и меры по его предупреждению. Основы пожаробезопасности и электробезопасности	2		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4/4</b>		
	Практическое занятие № 1. Правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера	2		
	Практическое занятие № 2. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта	2		
<b>Тема 1.2. Способы защиты населения от оружия массового поражения</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ПК 1.1, ОК 01, ОК 2, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 08, ОК 09. ОК 10	У 1.1.06 З 1.1.02 Уо01.01 Уо01.02 Уо01.03 Уо04.01 Уо04.02 Уо06.02 Уо07.01 Уо08.01 Уо08.02 Уо08.03 Уо09.01 Уо10.01 Зо01.01 Зо01.02 Зо03.01 Зо04.02 Зо06.01 Зо06.02
	1. Ядерное оружие и его поражающие факторы. Действия населения в очаге ядерного поражения.	2		
	2. Химическое оружие и его характеристика. Действия населения в очаге химического поражения. Средства индивидуальной защиты населения	2		
	3. Биологическое оружие и его характеристика. Действие населения в очаге биологического поражения. Защита населения при радиоактивном и химическом заражении местности. Средства коллективной защиты населения	2		

				3o06.03 3o07.01 3o08.01 3o09.02
<b>Тема 1.3. Организационные и правовые основы обеспечения безопасности жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/4</b>		
	1. Устойчивость работы объектов экономики в чрезвычайных ситуациях. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан	2	ПК 1.1  ОК 01, ОК 2, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 08, ОК 09. ОК 10	У 1.1.06 3 1.1.02 Уo01.01 Уo01.02 Уo01.03 Уo04.01 Уo04.02 Уo06.02 Уo07.01 Уo08.01 Уo08.02 Уo08.03 Уo09.01 Уo10.01 3o01.01 3o01.02 3o03.01 3o04.02 3o06.01 3o06.02 3o06.03 3o07.01 3o08.01 3o09.02
	2. Понятие и основные задачи гражданской обороны. Организационная структура гражданской обороны. Основные мероприятия, проводимые ГО. Действия населения по сигналам	2		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2/2</b>		
	Практическое занятие № 3. Правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны	2/2		
<b>Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки</b>				
<b>Основы военной службы</b>		<b>26</b>		
<b>Тема 2.1. Основы военной безопасности Российской Федерации</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>		
	1. Нормативно-правовая база обеспечения военной безопасности Российской Федерации, функционирования ее Вооруженных Сил и военной службы граждан	2/2	. ОК 01, ОК 2, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 08, ОК 09. ОК 10	Уo01.01 Уo01.02 Уo01.03 Уo04.01 Уo04.02 Уo06.02 Уo07.01 Уo08.01 Уo08.02 Уo08.03 Уo09.01 Уo10.01 3o01.01 3o01.02 3o03.01 3o04.02 3o06.01 3o06.02 3o06.03 3o07.01 3o08.01 3o09.02
	2. Организация обороны Российской Федерации. Виды Вооруженных Сил, рода войск, история их создания, их основные задачи	2		
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>		
	1. Русская военная сила – от княжеских дружин до ракетно-космических войск. Назначение и задачи Вооруженных Сил	2	. ОК 01, ОК 2,	Уo01.01 Уo01.02 Уo01.03 Уo04.01

<b>Вооруженные Силы Российской Федерации</b>	2. Состав Вооруженных Сил. Руководство и управление Вооруженными Силами. Реформа Вооруженных Сил Российской Федерации 2008-2020 гг	2	ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 08, ОК 09. ОК 10	Уо04.02	Уо06.02
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>		Уо07.01	Уо08.01
	Практическое занятие № 4. Виды Вооруженных Сил, рода войск, история их создания, их основные задачи	2		Уо08.02	Уо08.03
				Уо09.01	Уо10.01
				Зо01.01	Зо01.02
				Зо03.01	Зо04.02
				Зо06.01	Зо06.02
				Зо06.03	Зо07.01
				Зо08.01	Зо09.02
<b>Тема 2.3. Воинская обязанность Российской Федерации</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>			
<b>В</b>	1. Понятие и сущность воинской обязанности. Воинский учет граждан. Призыв граждан на военную службу	2	ПК 1.1 ОК 01, ОК 2, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 08, ОК 09. ОК 10	Уо01.01	Уо01.02
	2. Медицинское освидетельствование и обследование граждан при постановке их на воинский учет и при призыве на военную службу	2		Уо01.03	Уо04.01
				Уо04.02	Уо06.02
				Уо07.01	Уо08.01
				Уо08.02	Уо08.03
				Уо09.01	Уо10.01
				Зо01.01	Зо01.02
				Зо03.01	Зо04.02
				Зо06.01	Зо06.02
				Зо06.03	Зо07.01
				Зо08.01	Зо09.02
<b>Тема 2.4. Символы воинской чести. Боевые традиции Вооруженных Сил России</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>			
	1. Боевое Знамя части – символ воинской чести, доблести и славы. Боевые традиции Вооруженных сил РФ. Патриотизм и верность воинскому долгу. Дружба, войсковое товарищество	2	ОК 01, ОК 2, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 08, ОК 09. ОК 10	Уо01.01	Уо01.02
	2. Ордена – почетные награды за воинские отличия в бою и заслуги в военной службе. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации	2		Уо01.03	Уо04.01
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>		Уо04.02	Уо06.02
	Практическое занятие № 5. Воинские звания и военная форма одежды военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации	2		Уо07.01	Уо08.01
	Практическое занятие № 6. Общая физическая и строевая подготовка	2		Уо08.02	Уо08.03
				Уо09.01	Уо10.01
			Зо01.01	Зо01.02	
			Зо03.01	Зо04.02	
			Зо06.01	Зо06.02	
			Зо06.03	Зо07.01	
			Зо08.01	Зо09.02	
<b>Тема 2.5.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>			

<b>Организационные и правовые основы военной службы в Российской Федерации</b>	1. Военная служба – особый вид государственной службы. Воинские должности и звания военнослужащих. Правовой статус военнослужащих.	2	. ОК 01, ОК 2, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 08, ОК 09. ОК 10	Уо01.01 Уо01.02 Уо01.03 Уо04.01 Уо04.02 Уо06.02 Уо07.01 Уо08.01 Уо08.02 Уо08.03 Уо09.01 Уо10.01 Зо01.01 Зо01.02 Зо03.01 Зо04.02 Зо06.01 Зо06.02 Зо06.03 Зо07.01 Зо08.01 Зо09.02
	2. Права и обязанности военнослужащих. Социальное обеспечение военнослужащих. Начало, срок и окончание военной службы. Увольнение с военной службы	2		
	3. Военная служба по контракту. Альтернативная гражданская служба	2		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>		
	Практическое занятие № 7. Ответственность военнослужащих. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации	2		
<b>Основы медицинских знаний</b>				
<b>Тема 2.6 Общие правила оказания первой помощи</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/4</b>		
	1. Оценка состояния пострадавшего. Общая характеристика поражений организма человека от воздействия опасных факторов. Общие правила и порядок оказания первой медицинской помощи	2	ПК 1.1, ОК 01, ОК 2, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 08, ОК 09. ОК 10	У 1.1.06 З 1.1.02 Уо01.01 Уо01.02 Уо01.03 Уо04.01 Уо04.02 Уо06.02 Уо07.01 Уо08.01 Уо08.02 Уо08.03 Уо09.01 Уо10.01 Зо01.01 Зо01.02 Зо03.01 Зо04.02 Зо06.01 Зо06.02 Зо06.03 Зо07.01 Зо08.01 Зо09.02
	2. Первая помощь при различных повреждениях и состояниях организма. Транспортная иммобилизация и транспортирование пострадавших при различных повреждениях	2		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>8/8</b>		
	Практическое занятие № 8. Общие принципы оказания первой медицинской помощи	2		
	Практическое занятие № 9. Первая помощь при отсутствии сознания, при остановке дыхания и отсутствии кровообращения (остановке сердца)	2		
	Практическое занятие № 10. Первая помощь при наружных кровотечениях, при травмах различных областей тела	2		
	Практическое занятие № 11. Первая помощь при ожогах и воздействии высоких температур, при воздействии низких температур	2		
<b>Тема 2.7.</b>	<b>Содержание</b>	<b>1</b>		



<b>Профилактика инфекционных заболеваний</b>	1. Из истории инфекционных болезней. Классификация инфекционных заболеваний. Общие признаки инфекционных заболеваний. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний	1	ПК 1.1, ОК 01, ОК 2, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 08, ОК 09. ОК 10	У 1.1.06 3 1.1.02 Уо01.01 Уо01.02 Уо01.03 Уо04.01 Уо04.02 Уо06.02 Уо07.01 Уо08.01 Уо08.02 Уо08.03 Уо09.01 Уо10.01 3о01.01 3о01.02 3о03.01 3о04.02 3о06.01 3о06.02 3о06.03 3о07.01 3о08.01 3о09.02
<b>Тема 2.8. Обеспечение здорового образа жизни</b>	<b>Содержание</b>	<b>1</b>		
	1. Здоровье и факторы его формирования. Здоровый образ жизни и его составляющие	1		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>		
	Практическое занятие № 12. Показатели здоровья и факторы, их определяющие	2		
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>2</b>		
<b>Всего:</b>		<b>68</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья.

#### 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. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. – Москва : Юрайт, 2021. – 399 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02041-0. – Текст : непосредственный.

2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч.: учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юрайт, 2020. — 350 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-9962-4. – Текст : непосредственный.

3. Косолапова, Н. В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум : учебное пособие / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. – Москва: КноРус, 2021. – 156 с. – (Профессиональное образование). – ISBN : 978-5-406-08196-9. – Текст : непосредственный.

4. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юрайт, 2019. – 499 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-00398-7. – Текст : непосредственный.

5. Основы медицинских знаний (анатомия, физиология, гигиена человека и оказание первой помощи при неотложных состояниях) : учебное пособие ; под ред. И. В. Гайворонского / И. В. Гайворонский, Г. И. Ничипорук, А. И. Гайворонский, С. В. Виноградов — 3е изд., испр. и доп. – Санкт-Петербург : СпецЛит, 2021. — 311 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-299-01110-4. – Текст : непосредственный.

##### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. – Москва : Юрайт, 2021. – 399 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02041-0. – Текст : электронный // Электронная библиотечная система Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/469524> (дата обращения: 10.08.2021).

2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч.: учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 350 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-9962-4. – Текст : электронный // Электронная библиотечная система Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/453161> (дата обращения: 10.08.2021).

3. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юрайт, 2019. – 499 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-00398-7. – Текст : электронный // Электронная библиотечная система Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/433458> (дата обращения: 10.08.2021).

4. Безопасность жизнедеятельности. Практикум : учебное пособие / В. А. Бондаренко, С. И. Евтушенко, В. А. Лепихова – Москва : ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. – 150 с. – Текст : электронный. – ISBN 978-5-16-107123-6. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/995045> (дата обращения: 02.07.2021).

5. Михаилиди, А. М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве : учебное пособие для СПО / А. М. Михаилиди. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 111 с. — ISBN 978-5-4488-0964-4, 978-5-4497-0809-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/100492.html> (дата обращения: 10.08.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/100492>

### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Айзман, Р. И. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учебное пособие / Р.И. Айзман, В.Б. Рубанович, М.А. Суботялов. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017. – 214 с.

2. Безопасность в техносфере: Всероссийский научно-методический и информационный журнал. Режим доступа: <http://www.magbvt.ru>.

3. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: Учебное пособие / Бондаренко В.А., Евтушенко С.И., Лепихова В.А. - Москва: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. – 150 с.

4. Официальный сайт МЧС РФ. Режим доступа: <http://www.mchs.gov.ru>.

5. Суворова, Г.М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г.М. Суворова, В.Д. Горичева. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Юрайт, 2021. – 212 с. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471671> (дата обращения: 02.07.2021).

6. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности. Режим доступа: <http://bzhde.ru>.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
<u>Знать:</u> основы пожаробезопасности и электробезопасности; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; способы защиты населения от оружия массового поражения; принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия	умеет определять угрозу пожарной безопасности; демонстрирует знания эффективных превентивных мер для предотвращения пожароопасных ситуаций; демонстрирует знания нормативных документов в своей профессиональной деятельности, готовность к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов, в	Письменный и устный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практической работы

<p>терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; задачи и основные мероприятия гражданской обороны</p>	<p>том числе в условиях противодействия терроризму; дает характеристику различным видам потенциальных опасностей и перечисляет их последствия; формулирует задачи и основные мероприятия гражданской обороны, перечисляет способы защиты населения от оружия массового поражения</p>	
<p><u>Знать:</u> основы военной службы и обороны государства; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим</p>	<p>владеет знаниями об организации и порядке призыва граждан на военную службу; ориентируется в видах вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; демонстрирует знания в области анатомо-физиологических последствий воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; демонстрирует знания порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим, в том числе при транспортировке</p>	<p>Письменный и устный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практической работы</p>
<p><u>Знать:</u> общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; классификация и общие признаки инфекционных заболеваний; основы здорового образа жизни</p>	<p>демонстрирует знания общих характеристик поражений организма человека от воздействия опасных факторов; классифицирует инфекционные заболевания и формулирует их общие признаки; демонстрирует знание основ здорового образа жизни</p>	<p>Письменный и устный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практической работы</p>
<b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
<p><u>Уметь:</u> пользоваться первичными средствами пожаротушения; применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; обеспечивать устойчивость объектов экономики; прогнозировать развитие событий и оценку последствий при</p>	<p>демонстрирует умение пользоваться первичными средствами пожаротушения; формулирует правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы</p>

<p>техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;</p> <p>применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;</p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p>	<p>демонстрирует умение применять правила поведения и ориентируется в действиях по сигналам гражданской обороны</p>	
<p><u>Уметь:</u></p> <p>определять виды Вооруженных Сил, рода войск;</p> <p>ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;</p> <p>владеть общей физической и строевой подготовкой;</p> <p>демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим</p>	<p>определяет виды вооруженных сил, рода войск;</p> <p>ориентируется в воинских званиях военнослужащих вооруженных сил российской федерации;</p> <p>демонстрирует общую физическую и строевую подготовку, навыки обязательной подготовки к военной службе; основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы</p>
<p><u>Уметь:</u></p> <p>оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;</p> <p>осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;</p> <p>определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;</p> <p>составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания</p>	<p>демонстрирует умение оказать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;</p> <p>владеет принципами профилактики инфекционных заболеваний;</p> <p>определяет показатели здоровья и оценивает физическое состояние;</p> <p>составляет индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы</p>

**ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**2023 год**

## СОДЕРЖАНИЕ

СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ	664
КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ	664
ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)	672

## **1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**

Для выпускников, осваивающих ППССЗ в рамках ФП «Профессионалитет», государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена профильного уровня и защиты дипломного проекта (работы).

### **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>		
ВД.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
		ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

		ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ВД.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, в соответствии с инструкциями и регламентами
		ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
		ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с

		<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
		<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
		<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
		<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>ВД.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий</p>

		<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p>
		<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
		<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
		<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
		<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

		ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.04 организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
		ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента потребителей, видов и форм обслуживания
		ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента потребителей, видов и форм обслуживания

		ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов

		и форм обслуживания
		ПК 5.6. Осуществлять разработку, кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ВД.06 Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
		ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
		ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
		ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

### 2.3. Требования к оцениванию

Максимально возможное количество баллов	<b>100</b>
---	------------

**Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена  
из столбальной шкалы в пятибалльную**

<b>Оценка (пятибалльная шкала)</b>	<b>«2»</b>	<b>«3»</b>	<b>«4»</b>	<b>«5»</b>
<b>Оценка в баллах (сто балльная шкала)</b>	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.

**3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)**

Программа организации проведения защиты дипломного проекта (работы) как формы ГИА должна включать общие положения, примерную тематику, структуру и содержание дипломной работы (проекта), порядок оценки результатов дипломной работы (проекта).

**3.1. Общие положения**

Дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика дипломных проектов (работ) определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломного проекта (работы) выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

**3.2. Примерная тематика ВКР по специальности.**



1. Расширение ассортимента холодных десертов путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
2. Расширение ассортимента горячих десертов путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
3. Расширение ассортимента соусов путём совершенствования технологии приготовления соусов «...».
4. Расширение ассортимента роллов путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
5. Расширение ассортимента блюд из картофеля путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
6. Расширение ассортимента супов-пюре путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
7. Расширение ассортимента супов-крем путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
8. Расширение ассортимента прозрачных супов путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
9. Расширение ассортимента блюд из круп путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
10. Расширение ассортимента блюд из бобовых путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
11. Расширение ассортимента блюд из макаронных изделий путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
12. Расширение ассортимента горячих закусок из мяса путём совершенствования технологии приготовления закуски «...».
13. Расширение ассортимента блюд из говядины путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
14. Расширение ассортимента блюд из нерыбных продуктов моря путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
15. Расширение ассортимента фаршированных блюд из птицы путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
16. Расширение ассортимента блюд из телятины путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
17. Расширение ассортимента блюд из птицы путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
18. Расширение ассортимента фаршированных блюд из мяса путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
19. Расширение ассортимента блюд из субпродуктов путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
20. Расширение ассортимента блюд из домашней птицы путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
21. Расширение ассортимента блюд из мяса диких животных путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
22. Расширение ассортимента блюд из кролика путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
23. Расширение ассортимента блюд из дичи путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
24. Расширение ассортимента блюд из грибов путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».

25. Расширение ассортимента блюд из сыра путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
26. Расширение ассортимента блюд из овощей путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
27. Расширение ассортимента блюд из рыбы путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
28. Расширение ассортимента блюд из рыбы жареной путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
29. Расширение ассортимента блюд из мясной рубленой массы путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
30. Расширение ассортимента блюд из свинины путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
31. Расширение ассортимента блюд из баранины путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
32. Расширение ассортимента открытых пирогов типа «пицца» путём совершенствования технологии приготовления открытого пирога «...».
33. Расширение ассортимента бисквитных пирожных, путём совершенствования технологии приготовления кондитерского изделия «...».
34. Расширение ассортимента изделий из бисквитного теста путём совершенствования технологии приготовления кондитерского изделия «...».
35. Расширение ассортимента птифур и миниатюр путём совершенствования технологии приготовления кондитерского изделия «...».
36. Расширение ассортимента антреме путём совершенствования технологии приготовления кондитерского изделия «...».
37. Расширение ассортимента многоярусных тортов путём совершенствования технологии приготовления кондитерского изделия «...».
38. Расширение ассортимента изделий из песочного теста путём совершенствования технологии приготовления кондитерского изделия «...».
39. Расширение ассортимента изделий из заварного теста путём совершенствования технологии приготовления кондитерского изделия «...».
40. Расширение ассортимента изделий из воздушного теста путём совершенствования технологии приготовления кондитерского изделия «...».
41. Расширение ассортимента пирогов из дрожжевого теста путём совершенствования технологии приготовления хлебобулочного изделия «...».
42. Расширение ассортимента изделий из дрожжевого теста путём совершенствования технологии приготовления хлебобулочного изделия «...».
43. Расширение ассортимента простого и праздничного хлеба путём совершенствования технологии приготовления хлебобулочного изделия «...».
44. Расширение ассортимента салатов-коктейлей и сложных салатов путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
45. Расширение ассортимента салатов ресторанной кухни путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
46. Совершенствование технологии и расширение ассортимента бутербродов для проведения банкетов-фуршетов, на примере блюда «...».
47. Расширение ассортимента холодных блюд и закусок из мяса путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
48. Расширение ассортимента холодных блюд и закусок из рыбы путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».

49. Расширение ассортимента кулинарной продукции для школьного питания путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».

50. Расширение ассортимента кулинарной продукции для лечебно-профилактического питания путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».

51. Расширение ассортимента блюд итальянской кухни, путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».

52. Расширение ассортимента блюд японской кухни путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».

53. Расширение ассортимента блюд китайской кухни путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».

54. Расширение ассортимента блюд французской кухни путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».

55. Расширение ассортимента блюд азиатской кухни с использованием различных пряностей и приправ путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».

56. Расширение ассортимента блюд кавказской кухни путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».

57. Расширение ассортимента блюд русской кухни путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».

### **3.3. Структура и содержание ВКР.**

Структура и содержание выпускной квалификационной работы, включают в себя: пояснительную записку, содержание, введение, основную часть, заключение, список использованных источников, приложения (при необходимости).

Во введении необходимо обосновать актуальность и практическую значимость выбранной темы, сформулировать цель и задачи, объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем. Объем введения должен быть в пределах 3-4 страниц.

Основная часть ВКР включает разделы и подразделы в соответствии с логической структурой изложения. Название раздела не должно дублировать название темы. Формулировки должны быть лаконичными и отражать суть раздела.

Основная часть ВКР содержит две главы.

Первая глава посвящается теоретическим аспектам изучаемого объекта и предмета ВКР. В ней содержится обзор используемых источников информации, нормативной базы по теме ВКР. В этой главе могут найти место статистические данные в таблицах и графиках.

Вторая глава посвящается анализу практического материала, полученного в том числе во время производственной практики (преддипломной). В этой главе содержится:

- анализ конкретного материала по избранной теме;
- описание выявленных проблем и тенденций развития объекта и предмета изучения на основе анализа конкретного материала по избранной теме;
- описание способов решения выявленных проблем.

В ходе анализа могут использоваться аналитические таблицы, расчеты, формулы, схемы, диаграммы и графики.

Завершающей частью ВКР является заключение, которое содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов. Заключение не должно составлять более четырех страниц текста. Заключение лежит в основе доклада студента на защите.

Список использованных источников отражает перечень источников, которые использовались при написании ВКР (не менее 20). Год выпуска издания должен быть не старше пяти лет. В

случае использования источников более поздних годов издания, необходимо иметь обоснования целесообразности их использования. На все приведенные в списке литературы источники должны быть сделаны ссылки в основной части работы.

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

Объем ВКР должен составлять 40-50 страниц печатного текста (без приложений).

Обучающийся может применять для оформления документации ВКР автоматизированные системы проектирования и управления (САПР).

Требования к оформлению ВКР должны соответствовать требованиям ГОСТ 2.105-95 ЕСКД Общие требования к текстовым документам, ГОСТ 7.32-2001 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе», ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание», ГОСТ 7.82-2001 «Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов» и(или) другим нормативным документам (в т.ч. документам СМК).

### **3.4 Порядок оценки защиты ВКР.**

При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются:

- актуальность, практическая значимость и новизна работы;
- соответствие содержания работы её плану (заданию) и полнота раскрытия темы;
- знание теоретического аспекта исследования и умение использовать литературные источники;
- умение анализировать предметную область;
- качество выводов и предложений по результатам работы;
- качество оформления ВКР;
- содержание доклада выпускника по разделам ВКР;
- ответы на вопросы членов государственной аттестационной комиссии
- оценка рецензента и отзыв руководителя.

**«Отлично»** выставляется за следующую ВКР:

- актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности; сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе;
- содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы; тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы; в каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы;
- приведены практические рекомендации по использованию результатов ВКР;
- соблюдены все правила оформления работы;
- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;
- при защите работы студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению положения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

**«Хорошо»** выставляется за следующую ВКР:

- работа содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы, характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями;

- имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;
- приведены практические рекомендации по использованию результатов ВКР;
- при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

**«Удовлетворительно»** выставляется за следующую ВКР:

- работа содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;

- в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа;

- при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

**«Неудовлетворительно»** выставляется за следующую ВКР:

- работа не содержит анализа и практического разбора, не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях;

- не имеет выводов либо они носят декларативный характер;

- в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания;

- при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал.

**Приложение 6**

к ОПОП-П по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

*код и наименование специальности*

**Дополнительный профессиональный блок**

**по запросу работодателя**

**ООО «Европа»**

*наименование организации-работодателя*

*областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение*

**«Курский государственный техникум технологий и сервиса»**

*наименование образовательной организации*

2023 г.

## Содержание

Раздел 1. Матрица компетенций выпускника (профессиональных и корпоративных компетенций), формируемых по запросу работодателя .....	3
Раздел 2. Планируемые результаты освоения дополнительного профессионального блока .....	8
Раздел 3. Структура дополнительного профессионального блока .....	14
3.1. Учебный план .....	14
3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства .....	15
3.3. Рабочая программа профессионального модуля .....	16

## **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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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(ей)	
		ВД 8 Организация обслуживания в организациях питания	
<b>33.013 Официант, бармен</b>			
<b>ОТФ А</b> Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	ТФ А/01.3	ПК 8.4	
	ТФ А/02.3	ПК 8.2	ПК 8.4
	ТФ А/03.3	ПК 8.1	ПК 8.4
	ТФ А/04.3	ПК 8.1	ПК 8.4
<b>ОТФ В</b> Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/01.4	ПК 8.4	ПК 8.5
	ТФ В/02.4	ПК8.2	ПК 8.3 ПК 8.4
	ТФ В/03.4	ПК8.2	ПК 8.3 ПК 8.4
	ТФ В/04.4	ПК8.2	ПК 8.3 ПК 8.4
	ТФ В/05.4	ПК 8.4	ПК 8.6

**Надпрофессиональная часть матрицы компетенций выпускника  
по запросу работодателя**

Корпоративные компетенции	Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции			Реализуемые общие компетенции согласно ФГОС СПО
	Уровень ограниченной компетенции	Уровень базовый	Уровень мастерства	
КК 01. Анализ информации и выработка решений	«-»	«+»	«-»	ОК 01, ОК 02, ОК 06, ОК 07, ОК 09
КК 02. Планирование и организация деятельности	«-»	«+»	«-»	ОК 01, ОК 03, ОК 06, ОК 07, ОК 09
КК 03. Ориентация на результат	«-»	«+»	«-»	ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
КК 04. Построение отношений, эффективная коммуникация	«-»	«+»	«-»	ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
КК 05. Открытость новому	«-»	«+»	«-»	ОК 06, ОК 04, ОК 07, ОК 09
КК 06. Активность, инициативность	«-»	«+»	«-»	ОК 02, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09

**Обозначения:**  – определяется работодателем;

– определяется федеральным государственным образовательным стандартом

**Характеристика корпоративных компетенций**

Корпоративные компетенции	Характеристика
<p>КК 01. Анализ информации и выработка решений</p>	<p>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</p>
<p>КК 02. Планирование и организация деятельности</p>	<p>Эффективно планирует свою деятельность: декомпозирует задачи на подзадачи, планирует этапы выполнения (по SMART). Расставляет приоритеты по принципу важно/срочно, самостоятельно рассчитывает и использует необходимые ресурсы, самостоятельно ориентируется в соотношении (процент) резервов и затрат</p>
<p>КК 03. Ориентация на результат</p>	<p>Ставит перед собой сложные цели (метод SMART или другие альтернативные подходы к постановке целей), 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</p>
<p>КК 04. Построение отношений, эффективная коммуникация</p>	<p>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</p>
<p>КК 05. Открытость новому</p>	<p>Открыт новому, позитивно относится к изменениям, быстро адаптируется в незнакомой ситуации. С интересом относится к сложным задачам, стремится получить новый опыт в разных областях, легко обучается. Эффективен в ситуации изменений, быстро переключается с одного вида деятельности на другой, корректирует свои действия с учетом новых обстоятельств.</p>

	Способен быстро схватывать суть, перенимать успешный опыт других, обогащать свое видение за счет альтернативных точек зрения
КК 06. Активность, инициативность	<p>Обладает внутренней энергией, и драйвом, активен и динамичен, проявляет инициативу, воплощает идеи в жизнь.</p> <p>С энтузиазмом принимается за дело, безразличен к своей работе и деятельности компании в целом.</p> <p>Не нуждается во внешних побуждениях, способен находить самостоятельно стимулы для собственной деятельности.</p> <p>Не останавливается на достигнутом. Постоянно повышает «планку» требований к себе.</p> <p>Сохраняет позитивный настрой и веру в успех перед лицом временных неудач.</p>

### Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции

Критерии выраженности	Уровень
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.	Уровень мастерства
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.	Уровень базовый
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.	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
	ПК. 6.6 Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий		<b>Навыки:</b>
		Н 6.6.01	анализом и проектированием коммуникационной среды
			<b>Умения:</b>
		У 6.6.01	организовывать продвижение сайта в Интернете
		У 6.6.02	использовать рекламу и бренды товаров и услуг в электронной среде
			<b>Знания:</b>
		З 6.6.01	виды стратегий по переходу от традиционной формы ведения бизнеса к электронной форме
		З 6.6.02	основные возможности использования социальных сетей для бизнеса, их основные услуги
	З 6.6.03	технологии Интернет-рекламы, особенности изучения внешней среды в сети Интернет	
ВД. 8 Организация обслуживания в организациях питания	ПК 8.1 Выполнять подготовку баров, буфетов, залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания		<b>Навыки:</b>
		Н.8.1.01	выполнения всех видов работ по подготовке баров, буфетов, залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме
		Н.8.1.02	встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, барной стойкой, подачи меню
		Н.8.1.03	подготовки баров, буфетов, залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий
			<b>Умения:</b>
		У.8.1.01	подготавливать бар, буфет, зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных
		У.8.1.02	осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос
		У.8.1.03	быть в курсе неожиданных или незапланированных ситуаций и эффективно решать проблемы по мере их возникновения
		У.8.1.04	расставлять приоритеты задач, особенно когда человек имеет дело с несколькими столами
			<b>Знания:</b>
	З.8.1.01	материально-техническую и информационную базу обслуживания	
	З.8.1.02	виды, правила, последовательность и технику сервировки столов	

		3.8.1.03	способы расстановки мебели в торговом зале
		3.8.1.04	правила подготовки баров, буфетов, торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе
ПК 8.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов, в том числе потребителей баров и буфетов			<b>Навыки:</b>
		Н.8.2.01	встречи гостей, приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания
		Н.8.2.02	рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов
		Н.8.2.03	обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками
		Н.8.2.04	подготовки к обслуживанию выездного мероприятия
			<b>Умения:</b>
		У.8.2.01	представлять себя гостю профессионально
		У.8.2.02	демонстрировать личные качества, включая личную гигиену, парадный и профессиональный вид, поведение и манеры
		У.8.2.03	эффективно управлять задачами и планировать рабочий процесс
		У.8.2.04	всегда действовать честно и этично во всех отношениях с клиентами, коллегами и работодателем
		У.8.2.05	участвовать в непрерывном профессиональном развитии
		У.8.2.06	осуществлять прием заказа на блюда и напитки
		У.8.2.07	обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных
		У.8.2.08	консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами
	У.8.2.09	осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами	
	У.8.2.10	соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей	
	У.8.2.11	соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями	
			<b>Знания:</b>

		3.8.2.01	виды, типы и классы организаций общественного питания и методы обслуживания в них
		3.8.2.02	основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания
		3.8.2.03	правила личной подготовки официанта к обслуживанию
		3.8.2.04	важность эффективной работы для минимизации отходов и негативного воздействия на окружающую среду от деловой активности и обеспечения максимальной устойчивости
		3.8.2.05	методы организации труда официантов
		3.8.2.06	правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет
		3.8.2.07	способы подачи блюд
		3.8.2.08	правила, очередность и технику подачи блюд и напитков
		3.8.2.09	правила и технику уборки использованной посуды
		3.8.2.10	кулинарную характеристику блюд
		3.8.2.11	правила сочетаемости напитков и блюд
		3.8.2.12	требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
		3.8.2.13	правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями
		3.8.2.14	этические и моральные обязанности официантов в отношении продаж и обслуживания алкогольных напитков
	ПК 8.3 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий в организациях питания		<b>Навыки:</b>
		Н.8.3.01	подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами
		Н.8.3.02	обслуживания потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий в организациях питания
		Н.8.3.03	применения передовых, инновационных методов и форм организации труда
			<b>Умения:</b>
		У.8.3.01	осуществлять прием заказа на блюда и напитки
		У.8.3.02	обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях
		У.8.3.03	профессионально и эффективно подавать еду к разным стилям обслуживания: по-

			дача блюд; серебряное обслуживание; обслуживание в банкетном стиле; семейное обслуживание; подача канапе; подавать еду из Геридона (подготовить, раздать и поднести специальные блюда из Геридона)
		У.8.3.04	соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей
		У.8.3.05	соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями
		У.8.3.06	консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами
			<b>Знания:</b>
		3.8.3.01	правила личной подготовки официанта к обслуживанию
		3.8.3.02	важность эффективной работы для минимизации отходов и негативного воздействия на окружающую среду от деловой активности и обеспечения максимальной устойчивости
		3.8.3.03	методы организации труда официантов
		3.8.3.04	правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет
		3.8.3.05	способы подачи блюд
		3.8.3.06	правила, очередность и технику подачи блюд и напитков
		3.8.3.07	правила и технику уборки использованной посуды
		3.8.3.08	кулинарную характеристику блюд
		3.8.3.09	правила сочетаемости напитков и блюд
		3.8.4.10	требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
		3.8.3.11	правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями
			<b>Навыки:</b>
	ПК 8.4 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	Н.8.4.01	поддачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами
		Н.8.4.02	подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий
		Н.8.4.03	обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера



		Н.8.4.04	обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания
		Н.8.4.05	обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками
		Н.8.4.06	приготовления и подачи горячих напитков
		Н.8.4.07	приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей
		Н.8.4.08	приготовления и подачи простых закусок
		Н.8.4.09	подготовки к обслуживанию выездного мероприятия
			<b>Умения:</b>
		У.8.4.01	осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос
		У.8.4.02	подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных
		У.8.4.03	обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях
		У.8.4.04	осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами
		У.8.4.05	профессионально и эффективно подавать еду к разным стилям обслуживания: подача блюд; серебряное обслуживание; обслуживание в банкетном стиле; семейное обслуживание; подача канапе; подавать еду из Геридона (подготовить, раздать и поднести специальные блюда из Геридона)
		У.8.4.06	подготавливать бар, буфет к обслуживанию
		У.8.4.07	обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных
		У.8.4.08	готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил
		У.8.4.09	готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдать необходимые условия и

			сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете
			<b>Знания:</b>
		3.8.4.01	материально-техническую и информационную базу обслуживания
		3.8.4.02	материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета
		3.8.4.03	правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета, правила охраны труда
	ПК 8.5		<b>Навыки:</b>
	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями	Н.8.5.01	оформления отчетно-финансовых документов
			<b>Умения:</b>
		У.8.5.01	оформлять необходимую отчетно-учетную документацию
			<b>Знания:</b>
		3.8.5.01	правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации
	ПК 8.6		<b>Навыки:</b>
	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета	Н.8.6.01	расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей
		Н.8.6.02	принятия и оформления платежей
			<b>Умения:</b>
		У.8.6.01	предоставлять счет и производить расчет с потребителем
		У.8.6.02	производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию
			<b>Знания:</b>
		3.8.6.01	порядок оформления счетов и расчета с потребителем
	ПК 8.7		<b>Навыки:</b>
	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки	Н.8.7.01	приготовления и подачи горячих напитков
		Н.8.7.02	приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей
			<b>Умения:</b>
		У.8.7.01	готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил
		У.8.7.02	осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете
		У.8.7.03	хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
			<b>Знания:</b>

		3.8.7.01	характеристику алкогольных и безалкогольных напитков
		3.8.7.02	технологии приготовления смешанных и горячих напитков
		3.8.7.03	сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции

### РАЗДЕЛ 3. СТРУКТУРА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА

#### 3.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

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 «Европа»)</b>	<b>342</b>	<b>342</b>	3
МДК.06.02	Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий	78	78	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>264</b>	<b>258</b>	3
<b>ПМ.08</b>	Организация обслуживания в организациях питания	264	258	3
МДК.08.01	МДК 08.01 Технология обслуживания в организациях питания	36	36	3
МДК.08.02	МДК.08.02 Организация обслуживания потребителей за барной стойкой с приготовлением смешанных напитков	78	78	3
УП.08	Учебная практика	72	72	3
ПП.08	Производственная практика	72	72	3
ПА	Промежуточная аттестация	6		3
<b>Итого:</b>		<b>342</b>	<b>336</b>	<b>X</b>

### 3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ</b>            1. Знакомство с базой прохождения практики, структурой предприятия, нормативными документами. Распорядок дня, режим работы. Прохождение вводного инструктажа.            2. Работа с меню и картой вин предприятия.            3. Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей. Подготовка столового белья, посуды, приборов.            4. Сервировка столов для завтрака, обеда, ужина.            5. Встреча гостей. Прием, оформление и выполнение заказа. Досервировка стола.            6. Подача холодных блюд и закусок, горячих закусок.            7. Подача супов и вторых горячих блюд.            8. Подача сладких блюд, кондитерских изделий и фруктов. Подача ликероводочной продукции, горячих и холодных напитков. Расчет с посетителями.            9. Ознакомление с баром, буфетом. Организация рабочего места бармена.            10. Оборудование, барная посуда и инвентарь в баре.            11. Подготовка основных компонентов, ССК, ВАК, наполнителей к приготовлению коктейлей и напитков.</p>	ПМ.08	Организация обслуживания в организациях питания	72	6	Торговые помещения: торговый и банкетный залы; производственные помещения: холодный и горячий цеха; вспомогательные помещения: сервизная, мочная столовой посуды ООО «Европа»	Руководитель структурного подразделения

2.	<p><b>Производственная практика раздела Виды работ</b></p> <p>1. Знакомство с базой прохождения практики, структурой предприятия, нормативными документами. Распорядок дня, режим работы. Прохождение вводного инструктажа.</p> <p>2. Обслуживание потребителей в предприятии общественного питания.</p> <p>3. Порядок приема заказов на обслуживание различных видов банкетов. Сервировка стола и обслуживание для различных видов торжеств.</p> <p>4. Обслуживание в номерах гостиниц.</p> <p>5. Обслуживание вне ресторана. Обслуживание кейтеринг.</p> <p>6. Работа с картой вин и коктейльной картой в баре.</p> <p>7. Методы и формы обслуживания в баре.</p> <p>8. Работа с системой r-keeper в обслуживание посетителей.</p> <p>9. Приготовление безалкогольных смешанных напитков.</p> <p>10. Приготовление коктейлей на основе алкогольных напитков.</p> <p>11. Приготовление фирменных коктейлей предприятия общественного питания.</p>	ПМ.0 8	Организация обслуживания в организациях питания	72	6	Торговые помещения: торговый и банкетный залы; производственные помещения: холодный и горячий цеха; вспомогательные помещения: сервизная, мочная столовой посуды ООО «Европа»	Руководитель структурного подразделения
----	--	-----------	---	----	---	---	---

Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 2.6

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

«ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

Дополнительный профессиональный блок

2023 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## «ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

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

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

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

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

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.6	Проектирование и разработка средств для организации продвижения товаров и услуг с использованием цифровых технологий

#### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 6.6.01	анализом и проектированием коммуникационной среды
Уметь	У 6.6.01	организовывать продвижение сайта в Интернете
	У 6.6.02	использовать рекламу и бренды товаров и услуг в электронной среде
Знать	З 6.6.01	виды стратегий по переходу от традиционной формы ведения бизнеса к электронной форме
	З 6.6.02	основные возможности использования социальных сетей для бизнеса, их основные услуги
	З 6.6.03	технологии Интернет-рекламы, особенности изучения внешней среды в сети Интернет

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

Всего часов **78**

в том числе в форме практической подготовки **78**

Из них на освоение МДК **78**

в том числе самостоятельная работа

практики, в том числе учебная

производственная

Промежуточная аттестация

## 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	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ПК 6.6 ОК 01 – ОК 04 КК 01 – КК 06	Раздел 2. Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий	78	78	36	40						
	Всего:	78	78	36	40						

## 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 2. Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий (для цифровой экономики)		78 / 78		
МДК 06.02 Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий		74 / 74		
<b>Тема 2.1. Понятие электронного бизнеса</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	ПК 6.6 ОК 01 – ОК 04 КК 01 – КК 06	Н 6.6.03, Н 6.6. 04, У 6.6.05, У 6.6.06, З 6.6.04, З 6.6.05, З 6.6.06, Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.05, Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 02.08, Зо 02.04, Уо 03.01, Уо 03.04, Уо 03.08, Зо 03.05, Зо 03.06
	1. Понятие электронного бизнеса и электронной коммерции, история их возникновения. Физические и цифровые товары и услуги в интернете. Бизнес-сайт и его продвижение	2		
	2. Основные виды деятельности компаний электронного бизнеса	2		
	3. Понятие электронного документа и электронно-цифровой подписи	2		
	4. Российское законодательство о различных видах электронного взаимодействия с участием бизнес-организаций: заключение в электронном виде договоров, оформление электронных счетов- фактур, сдача в электронном виде налоговой отчетности	2		
	6. Электронно-цифровая подпись	2		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>10</b>	ПК 6.6 ОК 01 – ОК 04 КК 01 – КК 06	Н 6.6.03, Н 6.6. 04, У 6.6.05, У 6.6.06, З 6.6.04, З 6.6.05, З 6.6.06, Уо 01.02, Уо 01.04,
	<b>Практическая работа № 9.</b> Электронные деньги, платежные интернет-системы, интернет-банкинг.	2		
<b>Практическая работа № 10.</b> Информационно-справочные системы	2			
<b>Практическая работа № 11.</b> Характеристика рынка потребителя как модели бизнеса.	2			

	<b>Практическая работа № 12.</b> Виды компаний по их отношению к электронному бизнесу.	2		Зо 01.02, Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 02.08, Зо 02.04, Уо 03.01, Уо 03.04, Уо 03.08, Зо 03.05, Зо 03.06
	<b>Практическая работа № 13.</b> Преимущества электронного бизнеса для компаний и потребителей.	2		
<b>Тема 2.2. Основные формы присутствия компаний в Интернете</b>	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	ПК 6.6	Н 6.6.03, Н 6.6.04, У 6.6.05, У 6.6.06, З 6.6.04, З 6.6.05, З 6.6.06,
	1. Основные особенности коммерческой деятельности в среде Интернет	2	ОК 01 – ОК 04	Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.04,
	2. Электронная визитная карточка. Электронный каталог	2	КК 01 – КК 06	Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.05,
	3. Электронный магазин и электронный киоск	2		Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 02.08, Зо 02.04, Уо 03.01, Уо 03.04, Уо 03.08, Зо 03.05, Зо 03.06
	4. Имидж продукта и его инновационное развитие.	2		
	5. Рекламная идея, функциональная и имиджевая реклама, основные условия эффективной рекламы.	2		
	6. Понятие бренда. Трейд-маркинг, брендинг, рестайлинг, ребрендинг, кобрендинг.	2		
	7. Маркетинг и блоггинг. Основные особенности маркетинга в электронной среде.	2		
	8. Электронные магазины	2		
	9. Электронные платежные системы	2		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>		
<b>Практическая работа № 14.</b> Заключение договоров с использованием электронных средств	2			
<b>Тема 2.3. Электронный бизнес в социальных сетях</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ПК 6.6	Н 6.6.03, Н 6.6.04, У 6.6.05, У 6.6.06, З 6.6.04, З 6.6.05, З 6.6.06,
	1. Понятие мобильного контента	2	ОК 01 – ОК 04	Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.04,
	2. Основные тенденции и особенности мобильного электронного бизнеса	2	КК 01 – КК 06	Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.05,
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>8</b>		Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 02.08, Зо 02.04, Уо 04.01, Уо 04.02
	<b>Практическая работа № 15.</b> Мобильные платежи	2		Н 4.3.03, Н 4.4.04, У 4.4.05, У 4.4.06,
	<b>Практическая работа № 16.</b> Мобильный маркетинг и реклама	2		
	<b>Практическая работа № 17.</b> Социальное программное обеспечение	2		
<b>Практическая работа № 18.</b> Мобильные сервисы и приложения	2			

				3 4.4.04, 3 4.4.05, 3 4.4.06, Уо 01.02, Уо 01.04, Зо 01.02, Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 02.08, Зо 02.04, Уо 03.01, Уо 03.04, Уо 03.08, Зо 03.05, Зо 03.06
<b>Тема 2.4. Создание бизнес-сайта средствами специализированного программного обеспечения</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ПК 6.6 ОК 01 – ОК 04 КК 01 – КК 06	Н 6.6.03, Н 6.6. 04, У 6.6.05, У 6.6.06, 3 6.6.04, 3 6.6.05, 3 6.6.06, Уо 01.02, Зо 01.02, Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 02.08, Зо 02.04, Уо 03.01, Уо 03.04, Уо 03.08, Зо 03.05, Зо 03.06
	Этапы разработки и внедрения веб-сайта компании	2		
	Открытое программное обеспечение	2		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>20</b>		
	<b>Практическая работа № 19. CMS системы</b>	2		
	<b>Практическая работа № 20. Знакомство с возможностями сервиса GoogleSites</b>	2		
	<b>Практическая работа № 21. Интерфейса редактора сайтов Google</b>	4		
	<b>Практическая работа № 22. Работа со страницами сайта</b>	4		
	<b>Практическая работа № 23. Вставка объектов на страницы сайтов</b>	4		
<b>Практическая работа № 24. Публикация сайта в сети Интернет</b>	4			
<b>Всего</b>	<b>78</b>			

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Кабинет организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала», оснащенного в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

Лаборатории «Цифровое моделирование», «Информационные технологии», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

#### 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

22. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2018. – 384 с.

23. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.

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

25. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2020. – 336 с.

26. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – Москва : Академия, 2018. – 80 с.

27. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва : Академия, 2016. – 320 с

28. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с.

29. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

30. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.

31. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с.

32. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.

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

34. Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: учебник. - / Н.Н. Пукалина. - М.: Академия, 2018. – 304 с.

35. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

36. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с.

37. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с.

38. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. — Москва : Академия, 2019. — 304 с.

39. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с.

40. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с.

41. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для СПО / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с.

42. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. — Москва : Академия, 2018. — 432 с.

### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 207 с. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПРОФобразование : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106846>

2. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для СПО / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-5880-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146631> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-6499-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148030> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для СПО / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### 3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

17. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

18. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

19. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

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

21. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

22. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

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

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

25. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
26. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
27. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
28. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
29. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
30. 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, 2013.- 808с.
31. 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, 2015. – 544 с.
32. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е.В. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2014.– 160 с.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
--	-----------------	---------------



<p>ПК 6.6. Проектирование и разработка средств для организации продвижения товаров и услуг с использованием цифровых технологий</p>	<p><b>На оценку «отлично»</b> если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p><b>На оценку «хорошо»</b> если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p><b>На оценку «удовлетворительно»</b> если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p><b>На оценку «неудовлетворительно»</b> если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы</p>	<p>Экзамен</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик. Обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)</p>	<p>Экзамен</p>

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

«ПМ.08 Организация обслуживания в организациях питания»

Дополнительный профессиональный блок

2023 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	70
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	71

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## «ПМ. 08 Организация обслуживания в организациях питания»

Код и Наименование профессионального модуля

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация обслуживания в организациях питания» 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
ОК 07	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 8	Организация обслуживания в организациях питания
ПК 8.1	Выполнять подготовку баров, буфетов, залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
ПК 8.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов, в том числе потребителей баров и буфетов
ПК 8.3	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий в организациях питания
ПК 8.4	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК 8.5	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями
ПК 8.6	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
ПК 8.7	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки

#### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н.8.1.01	выполнения всех видов работ по подготовке баров, буфетов, залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме
	Н.8.1.02	встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, барной стойкой, подачи меню
	Н.8.1.03	подготовки баров, буфетов, залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий
	Н.8.2.01	встречи гостей, приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания
	Н.8.2.02	рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов
	Н.8.2.03	обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками
	Н.8.2.04	подготовки к обслуживанию выездного мероприятия
	Н.8.3.01	подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами
	Н.8.3.02	обслуживания потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий в организациях питания
	Н.8.3.03	применения передовых, инновационных методов и форм организации труда
	Н.8.4.01	подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами
	Н.8.4.02	подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий
	Н.8.4.03	обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера
	Н.8.4.04	обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания
	Н.8.4.05	обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками
	Н.8.4.06	приготовления и подачи горячих напитков
	Н.8.4.07	приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей
	Н.8.4.08	приготовления и подачи простых закусок
	Н.8.4.09	подготовки к обслуживанию выездного мероприятия
	Н.8.5.01	оформления отчетно-финансовых документов
	Н.8.6.01	расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей
	Н.8.6.02	принятия и оформления платежей
	Н.8.7.01	приготовления и подачи горячих напитков
Н.8.7.02	приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей	
Уметь	У.8.1.01	подготавливать бар, буфет, зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных
	У.8.1.02	осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос
	У.8.1.03	быть в курсе неожиданных или незапланированных ситуаций и эффективно решать проблемы по мере их возникновения
	У.8.1.04	расставлять приоритеты задач, особенно когда человек имеет дело с несколькими столами
	У.8.2.01	представлять себя гостю профессионально
	У.8.2.02	демонстрировать личные качества, включая личную гигиену, парадный и профессиональный вид, поведение и манеры
	У.8.2.03	эффективно управлять задачами и планировать рабочий процесс
	У.8.2.04	всегда действовать честно и этично во всех отношениях с клиентами, коллегами и работодателем
	У.8.2.05	участвовать в непрерывном профессиональном развитии
	У.8.2.06	осуществлять прием заказа на блюда и напитки

У.8.2.07	обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных
У.8.2.08	консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами
У.8.2.09	осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами
У.8.2.10	соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей
У.8.2.11	соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями
У.8.3.01	осуществлять прием заказа на блюда и напитки
У.8.3.02	обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях
У.8.3.03	профессионально и эффективно подавать еду к разным стилям обслуживания: подача блюд; серебряное обслуживание; обслуживание в банкетном стиле; семейное обслуживание; подача канapé; подавать еду из Геридона (подготовить, раздать и поднести специальные блюда из Геридона)
У.8.3.04	соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей
У.8.3.05	соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями
У.8.3.06	консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами
У.8.4.01	осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос
У.8.4.02	подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных
У.8.4.03	обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях
У.8.4.04	осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами
У.8.4.05	профессионально и эффективно подавать еду к разным стилям обслуживания: подача блюд; серебряное обслуживание; обслуживание в банкетном стиле; семейное обслуживание; подача канapé; подавать еду из Геридона (подготовить, раздать и поднести специальные блюда из Геридона)
У.8.4.06	подготавливать бар, буфет к обслуживанию
У.8.4.07	обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных
У.8.4.08	готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил
У.8.4.09	готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете

	У.8.5.01	оформлять необходимую отчетно-учетную документацию
	У.8.6.01	предоставлять счет и производить расчет с потребителем
	У.8.6.02	производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию
	У.8.7.01	готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил
	У.8.7.02	осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете
	У.8.7.03	хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
Знать	3.8.1.01	материально-техническую и информационную базу обслуживания
	3.8.1.02	виды, правила, последовательность и технику сервировки столов
	3.8.1.03	способы расстановки мебели в торговом зале
	3.8.1.04	правила подготовки баров, буфетов, торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе
	3.8.2.01	виды, типы и классы организаций общественного питания и методы обслуживания в них
	3.8.2.02	основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания
	3.8.2.03	правила личной подготовки официанта к обслуживанию
	3.8.2.04	важность эффективной работы для минимизации отходов и негативного воздействия на окружающую среду от деловой активности и обеспечения максимальной устойчивости
	3.8.2.05	методы организации труда официантов
	3.8.2.06	правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет
	3.8.2.07	способы подачи блюд
	3.8.2.08	правила, очередность и технику подачи блюд и напитков
	3.8.2.09	правила и технику уборки использованной посуды
	3.8.2.10	кулинарную характеристику блюд
	3.8.2.11	правила сочетаемости напитков и блюд
	3.8.2.12	требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
	3.8.2.13	правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями
	3.8.2.14	этические и моральные обязанности официантов в отношении продаж и обслуживания алкогольных напитков
	3.8.3.01	правила личной подготовки официанта к обслуживанию
	3.8.3.02	важность эффективной работы для минимизации отходов и негативного воздействия на окружающую среду от деловой активности и обеспечения максимальной устойчивости
	3.8.3.03	методы организации труда официантов
	3.8.3.04	правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет
	3.8.3.05	способы подачи блюд
3.8.3.06	правила, очередность и технику подачи блюд и напитков	
3.8.3.07	правила и технику уборки использованной посуды	
3.8.3.08	кулинарную характеристику блюд	
3.8.3.09	правила сочетаемости напитков и блюд	
3.8.4.10	требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков	
3.8.3.11	правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями	

	3.8.4.01	материально-техническую и информационную базу обслуживания
	3.8.4.02	материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета
	3.8.4.03	правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета, правила охраны труда
	3.8.5.01	правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации
	3.8.6.01	порядок оформления счетов и расчета с потребителем
	3.8.7.01	характеристику алкогольных и безалкогольных напитков
	3.8.7.02	технологию приготовления смешанных и горячих напитков
	3.8.7.03	сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции

1.2.Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 264

в том числе в форме практической подготовки 258

Из них на освоение МДК 106

в том числе самостоятельная работа -

практики, в том числе учебная 72

производственная 72

Промежуточная аттестация 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.							
				Обучение по МДК					Практики		
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная	
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ПК 8.1, ПК 8.2, ПК 8.3, ПК 8.4, ПК 8.5, ПК 8.6, ПК 8.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 06	Раздел 1. Технология обслуживания в организациях питания	36	36	24	12						
ПК 8.1, ПК 8.2, ПК 8.3, ПК 8.4, ПК 8.5, ПК 8.6, ПК 8.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 06	Раздел 2. Технология обслуживания за барной стойкой	78	78	38	40						
	Учебная практика	72	72						72		
	Производственная практика	72	72							72	
	Промежуточная аттестация (экзамен по модулю)	6						6			
	Всего:	264	258	62	52			6	72	72	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, академических часов / в том числе в форме практической подготовки, академических часов	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Технология обслуживания в организациях питания		36/36		
МДК 08.01 Технология обслуживания в организациях питания		34/34		
Тема 1.1. Характеристика предприятий общественного питания. Производственные, торговые и подсобные помещения предприятий общественного питания	<b>Содержание</b> 1. Классификация предприятий общественного питания, принципы классификации. Характеристика основных типов и видов предприятий: ресторан, бар, кафе, закусочная, столовая. Классы предприятий. Уровень и виды услуг в зависимости от типа и класса предприятия. Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Виды торговых и подсобных помещений. Вестибюль с гардеробом, зал ожиданий. Торговый и банкетный зал. Расположение и связь с производственными цехами, сервизной и моечной столовой посуды, буфетом. Требования к их оформлению, отделке и освещению. Краткая характеристика буфета, бара при ресторане. Краткая характеристика подсобных помещений: сервизной, моечной столовой посуды, бельевой и гладильной	<b>2</b> 2	ПК 8.1  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06  КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 06	Н.8.1.01, Н.8.1.02, Н.8.1.03, У.8.1.01, У.8.1.02, У.8.1.03, У.8.1.04 3.8.1.01, 3.8.1.02, 3.8.1.03, 3.8.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02 Зо 05.01, Зо 05.02

				Зо 06.01, Зо 06.02, Зо 06.03
Тема 1.2.Оборудование залов	<b>Содержание</b>	<b>2</b>		
	1. Оборудование торгового зала, его виды, назначение, конструкция и устройство каждого вида оборудования. Современные требования к мебели, мебель повышенной комфортности	2	ПК 8.1  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06  КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.8.1.01, Н.8.1.02, Н.8.1.03 У.8.1.01, У.8.1.02, У.8.1.03, У.8.1.04 3.8.1.01, 3.8.1.02, 3.8.1.03, 3.8.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02 Зо 05.01, Зо 05.02 Зо 06.01, Зо 06.02, Зо 06.03
Тема 1.3. Столовая посуда и приборы	<b>Содержание</b>	<b>2</b>		
	1. Краткая характеристика и назначение фарфоровой, фаянсовой, стеклянной, хрустальной, металлической посуды. Основные и вспомогательные приборы и их назначение	2	ПК 8.1  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Н.8.1.01, Н.8.1.02, Н.8.1.03 У.8.1.01, У.8.1.02, У.8.1.03, У.8.1.04 3.8.1.01, 3.8.1.02, 3.8.1.03, 3.8.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02,

			КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02 Зо 05.01, Зо 05.02 Зо 06.01, Зо 06.02, Зо 06.03
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>		
	Практическая работа №1 «Изучение столовой посуды и приборов»	2	ПК 8.1  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06  КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.8.1.01, Н.8.1.02, Н.8.1.03 У.8.1.01, У.8.1.02, У.8.1.03, У.8.1.04 З.8.1.01, З.8.1.02, З.8.1.03, З.8.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02

				3o 01.01, 3o 01.02, 3o 01.03, 3o 01.04, 3o 01.05, 3o 01.06 3o 02.01, 3o 02.02, 3o 02.03 3o 03.01, 3o 03.02, 3o 03.03 3o 04.01, 3o 04.02 3o 05.01, 3o 05.02 3o 06.01, 3o 06.02, 3o 06.03
Тема 1.4. Столовое бельё. Способы и приёмы складывания полотняных салфеток	<b>Содержание</b>	<b>2</b>		
	1. Характеристика скатертей, мольтонов, наперонов, салфеток, ручников и полотенец. Порядок получения и хранения столового белья. Правила и способы складывания скатертей, приемы складывания салфеток	2	ПК 8.1  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06  КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.8.1.01, Н.8.1.02, Н.8.1.03 У.8.1.01, У.8.1.02, У.8.1.03, У.8.1.04 З.8.1.01, З.8.1.02, З.8.1.03, З.8.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02 3o 01.01, 3o 01.02, 3o 01.03, 3o 01.04, 3o 01.05, 3o 01.06 3o 02.01, 3o 02.02, 3o 02.03 3o 03.01, 3o 03.02, 3o 03.03 3o 04.01, 3o 04.02 3o 05.01, 3o 05.02 3o 06.01, 3o 06.02,

				Зо 06.03
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>		
	Практическая работа №2 «Работа с текстилем»	2	ПК 8.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06  КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 06	Н.8.1.01, Н.8.1.02, Н.8.1.03 У.8.1.01, У.8.1.02, У.8.1.03, У.8.1.04 З.8.1.01, З.8.1.02, З.8.1.03, З.8.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02 Зо 05.01, Зо 05.02 Зо 06.01, Зо 06.02, Зо 06.03
Тема 1.5 Основы составления меню	<b>Содержание</b>	<b>2</b>		
	1. Назначение и принципы составления меню. Последовательность расположения блюд и закусок в меню. Виды меню. Карты напитков	2	ПК 8.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Н.8.1.01, Н.8.1.02, Н.8.1.03 У.8.1.01, У.8.1.02, У.8.1.03, У.8.1.04 З.8.1.01, З.8.1.02, З.8.1.03, З.8.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02,

			КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02 Зо 05.01, Зо 05.02 Зо 06.01, Зо 06.02, Зо 06.03
Тема 1.6. Последовательность и техника сервировки столов	<b>Содержание</b> 1. Приёмы полировки посуды и приборов. Правила сервировки столов. Предварительная и дополнительная сервировка столов. Сервировка столов к завтраку, обеду и ужину	<b>2</b> 2	ПК 8.1  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06  КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.8.1.01, Н.8.1.02, Н.8.1.03 У.8.1.01, У.8.1.02, У.8.1.03, У.8.1.04 З.8.1.01, З.8.1.02, З.8.1.03, З.8.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02

				3o 01.01, 3o 01.02, 3o 01.03, 3o 01.04, 3o 01.05, 3o 01.06 3o 02.01, 3o 02.02, 3o 02.03 3o 03.01, 3o 03.02, 3o 03.03 3o 04.01, 3o 04.02 3o 05.01, 3o 05.02 3o 06.01, 3o 06.02, 3o 06.03
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>		
	Практическая работа №3 «Сервировка столов к завтраку, обеду, ужину»	2	ПК 8.1  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06  КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.8.1.01, Н.8.1.02, Н.8.1.03 У.8.1.01, У.8.1.02, У.8.1.03, У.8.1.04 З.8.1.01, З.8.1.02, З.8.1.03, З.8.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02 3o 01.01, 3o 01.02, 3o 01.03, 3o 01.04, 3o 01.05, 3o 01.06 3o 02.01, 3o 02.02, 3o 02.03 3o 03.01, 3o 03.02, 3o 03.03 3o 04.01, 3o 04.02 3o 05.01, 3o 05.02 3o 06.01, 3o 06.02,



				3о 06.03
Тема 1.7. Обслуживание потребителей в ресторане	<b>Содержание</b> 1. Подготовка к обслуживанию. Встреча и размещение гостей. Приём и оформление заказа. Правила работы с подносом. Получение и подача продукции сервис-бара. Способы подачи блюд и закусок. Подача блюд в обнос (silver service). Подача блюд с помощью подсобного стола (gueridon service). Русский метод подачи (в стол). Европейский и немецкий способы подачи блюд	<b>2</b> 2	ПК 8.1, ПК 8.2, ПК 8.4  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06  КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 06	Н.8.1.01, Н.8.1.02, Н.8.1.03, Н.8.2.01, Н.8.2.02, Н.8.2.03, Н.8.2.04, Н.8.4.01, Н.8.4.02, Н.8.4.03, Н.8.4.04, Н.8.4.05, Н.8.4.06, Н.8.4.07, Н.8.4.08, Н.8.4.09 У.8.1.01, У.8.1.02, У.8.1.03, У.8.1.04, У.8.2.01, У.8.2.02, У.8.2.03, У.8.2.04, У.8.2.05, У.8.2.06, У.8.2.07, У.8.2.08, У.8.2.09, У.8.2.10, У.8.2.11, У.8.4.01, У.8.4.02, У.8.4.03, У.8.4.04, У.8.4.05, У.8.4.06, У.8.4.07, У.8.4.08, У.8.4.09 3.8.1.01, 3.8.1.02, 3.8.1.03, 3.8.1.04, 3.8.2.01, 3.8.2.02, 3.8.2.03, 3.8.2.04, 3.8.2.05, 3.8.2.06, 3.8.2.07, 3.8.2.08, 3.8.2.09, 3.8.2.10, 3.8.2.11, 3.8.2.12, 3.8.2.13, 3.8.2.14, 3.8.4.01, 3.8.4.02, 3.8.4.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07

				Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02 Зо 05.01, Зо 05.02 Зо 06.01, Зо 06.02, Зо 06.03
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>		
	Практическая работа №4 «Поддача холодных блюд и закусок, горячих закусок различными способами»	2	ПК 8.2, ПК 8.4  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06  КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 06	Н.8.2.02, Н.8.2.03, Н.8.2.04, Н.8.4.01, Н.8.4.02, Н.8.4.03, Н.8.4.04, Н.8.4.05, Н.8.4.06, Н.8.4.07, Н.8.4.08, Н.8.4.09 У.8.2.01, У.8.2.02, У.8.2.03, У.8.2.04, У.8.2.05, У.8.2.06, У.8.2.07, У.8.2.08, У.8.2.09, У.8.2.10, У.8.2.11, У.8.4.01, У.8.4.02, У.8.4.03, У.8.4.04, У.8.4.05, У.8.4.06, У.8.4.07, У.8.4.08, У.8.4.09 З.8.2.01, З.8.2.02, З.8.2.03, З.8.2.04, З.8.2.05, З.8.2.06, З.8.2.07, З.8.2.08, З.8.2.09, З.8.2.10, З.8.2.11, З.8.2.12, З.8.2.13, З.8.2.14, З.8.4.01, З.8.4.02,

				3.8.4.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02 Зо 05.01, Зо 05.02 Зо 06.01, Зо 06.02, Зо 06.03
	Практическая работа №5 «Поддача супов и вторых горячих блюд различными способами»	2	ПК 8.2, ПК 8.4  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06  КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 06	Н.8.2.02, Н.8.2.03, Н.8.2.04, Н.8.4.01, Н.8.4.02, Н.8.4.03, Н.8.4.04, Н.8.4.05, Н.8.4.06, Н.8.4.07, Н.8.4.08, Н.8.4.09 У.8.2.01, У.8.2.02, У.8.2.03, У.8.2.04, У.8.2.05, У.8.2.06, У.8.2.07, У.8.2.08, У.8.2.09, У.8.2.10, У.8.2.11, У.8.4.01, У.8.4.02, У.8.4.03, У.8.4.04, У.8.4.05, У.8.4.06, У.8.4.07, У.8.4.08, У.8.4.09 3.8.2.01, 3.8.2.02,

				3.8.2.03, 3.8.2.04, 3.8.2.05, 3.8.2.06, 3.8.2.07, 3.8.2.08, 3.8.2.09, 3.8.2.10, 3.8.2.11, 3.8.2.12, 3.8.2.13, 3.8.2.14, 3.8.4.01, 3.8.4.02, 3.8.4.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02 Зо 05.01, Зо 05.02 Зо 06.01, Зо 06.02, Зо 06.03
	Практическая работа №6 «Подача сладких блюд, фруктов и горячих напитков различными способами»	2	ПК 8.2, ПК 8.4  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Н.8.2.02, Н.8.2.03, Н.8.2.04, Н.8.4.01, Н.8.4.02, Н.8.4.03, Н.8.4.04, Н.8.4.05, Н.8.4.06, Н.8.4.07, Н.8.4.08, Н.8.4.09 У.8.2.01, У.8.2.02, У.8.2.03, У.8.2.04, У.8.2.05, У.8.2.06,

KK 01, KK 02,  
KK 03, KK04,  
KK 05, KK 06

У.8.2.07, У.8.2.08,  
У.8.2.09, У.8.2.10,  
У.8.2.11, У.8.4.01, У.8.4.02,  
У.8.4.03, У.8.4.04, У.8.4.05,  
У.8.4.06, У.8.4.07,  
У.8.4.08, У.8.4.09  
3.8.2.01, 3.8.2.02,  
3.8.2.03, 3.8.2.04,  
3.8.2.05, 3.8.2.06,  
3.8.2.07, 3.8.2.08,  
3.8.2.09, 3.8.2.10,  
3.8.2.11, 3.8.2.12,  
3.8.2.13, 3.8.2.14,  
3.8.4.01, 3.8.4.02,  
3.8.4.03  
Уо 01.01, Уо 01.02,  
Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05,  
Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08,  
Уо 01.09  
Уо 02.01, Уо 02.02,  
Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05,  
Уо 02.06, Уо 02.07  
Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03  
Уо 04.01, Уо 04.02  
Уо 05.01  
Уо 06.01, Уо 06.02  
Зо 01.01, Зо 01.02,  
Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05,  
Зо 01.06  
Зо 02.01, Зо 02.02,  
Зо 02.03  
Зо 03.01, Зо 03.02,  
Зо 03.03  
Зо 04.01, Зо 04.02  
Зо 05.01, Зо 05.02  
Зо 06.01, Зо 06.02,  
Зо 06.03

**Содержание**

**2**

	3. Формы расчёта с посетителями. Оформление бланка счёта. Расчёт с гостями наличными, банковской картой с помощью г-кеерер.	2	ПК 8.5, ПК 8.6  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06  КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.8.5.01, Н.8.6.01, Н.8.6.02 У.8.5.01, У.8.6.01, У.8.6.02 З.8.5.01, З.8.6.01 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02 Зо 05.01, Зо 05.02 Зо 06.01, Зо 06.02, Зо 06.03
Тема 1.8. Банкеты и приёмы	<b>Содержание</b> 1. Виды банкетов. Порядок приёма заказов на обслуживание торжеств. Особенности банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Особенности банкета за столом с частичным обслуживанием официантами. Правила расстановки столов, сервировки, размещения гостей, подачи блюд и напитков	<b>4</b> 2	ПК 8.1, ПК 8.3, ПК 8.4, ПК 8.5, ПК 8.6  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Н.8.1.01, Н.8.1.02, Н.8.1.03, Н.8.3.01, Н.8.3.02, Н.8.3.03, Н.8.4.01, Н.8.4.02, Н.8.4.03, Н.8.4.04, Н.8.4.05, Н.8.4.06, Н.8.4.07, Н.8.4.08, Н.8.4.09, Н.8.5.01, Н.8.6.01, Н.8.6.02 У.8.1.01, У.8.1.02, У.8.1.03, У.8.1.04, У.8.3.01, У.8.3.02,

KK 01, KK 02,  
KK 03, KK04,  
KK 05, KK 06

Y.8.3.03, Y.8.3.04,  
Y.8.3.05, Y.8.3.06,  
Y.8.4.01, Y.8.4.02, Y.8.4.03,  
Y.8.4.04, Y.8.4.05, Y.8.4.06,  
Y.8.4.07, Y.8.4.08, Y.8.4.09,  
Y.8.5.01,  
Y.8.6.01, Y.8.6.02  
3.8.1.01, 3.8.1.02,  
3.8.1.03, 3.8.1.04,  
3.8.3.01, 3.8.3.02,  
3.8.3.03, 3.8.3.04,  
3.8.3.05, 3.8.3.06,  
3.8.3.07, 3.8.3.08,  
3.8.3.09, 3.8.3.10,  
3.8.3.11, 3.8.4.01,  
3.8.4.02, 3.8.4.03,  
3.8.5.01, 3.8.6.01  
Yo 01.01, Yo 01.02,  
Yo 01.03, Yo 01.04, Yo 01.05,  
Yo 01.06, Yo 01.07, Yo 01.08,  
Yo 01.09  
Yo 02.01, Yo 02.02,  
Yo 02.03, Yo 02.04, Yo 02.05,  
Yo 02.06, Yo 02.07  
Yo 03.01, Yo 03.02, Yo 03.03  
Yo 04.01, Yo 04.02  
Yo 05.01  
Yo 06.01, Yo 06.02  
3o 01.01, 3o 01.02,  
3o 01.03, 3o 01.04, 3o 01.05,  
3o 01.06  
3o 02.01, 3o 02.02,  
3o 02.03  
3o 03.01, 3o 03.02,  
3o 03.03  
3o 04.01, 3o 04.02  
3o 05.01, 3o 05.02  
3o 06.01, 3o 06.02,

	2. Банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай. Назначение, особенности подготовки и проведения	2	ПК 8.1, ПК 8.3, ПК 8.4, ПК 8.5, ПК 8.6  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06  КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Зо 06.03 Н.8.1.01, Н.8.1.02, Н.8.1.03, Н.8.3.01, Н.8.3.02, Н.8.3.03, Н.8.4.01, Н.8.4.02, Н.8.4.03, Н.8.4.04, Н.8.4.05, Н.8.4.06, Н.8.4.07, Н.8.4.08, Н.8.4.09, Н.8.5.01, Н.8.6.01, Н.8.6.02 У.8.1.01, У.8.1.02, У.8.1.03, У.8.1.04, У.8.3.01, У.8.3.02, У.8.3.03, У.8.3.04, У.8.3.05, У.8.3.06, У.8.4.01, У.8.4.02, У.8.4.03, У.8.4.04, У.8.4.05, У.8.4.06, У.8.4.07, У.8.4.08, У.8.4.09, У.8.5.01, У.8.6.01, У.8.6.02 З.8.1.01, З.8.1.02, З.8.1.03, З.8.1.04, З.8.3.01, З.8.3.02, З.8.3.03, З.8.3.04, З.8.3.05, З.8.3.06, З.8.3.07, З.8.3.08, З.8.3.09, З.8.3.10, З.8.3.11, З.8.4.01, З.8.4.02, З.8.4.03, З.8.5.01, З.8.6.01 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01
--	--	---	---	---



				Уо 06.01, Уо 06.02 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02 Зо 05.01, Зо 05.02 Зо 06.01, Зо 06.02, Зо 06.03
Тема 1.9. Другие виды обслуживания	<b>Содержание</b> 1. Особенности организации и обслуживания съездов, конференций, конгрессов, совещаний. Особенности организации и обслуживания в номерах гостиниц. Служба рум сервис. Особенности организации обслуживания пассажиров на железнодорожном, авиа, авто и водном транспорте. Виды кейтеринга. Современные виды услуг и формы обслуживания	<b>2</b> 2	ПК 8.1, ПК 8.3, ПК 8.4, ПК 8.5, ПК 8.6  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06  КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 06	Н.8.1.01, Н.8.1.02, Н.8.1.03, Н.8.3.01, Н.8.3.02, Н.8.3.03, Н.8.4.01, Н.8.4.02, Н.8.4.03, Н.8.4.04, Н.8.4.05, Н.8.4.06, Н.8.4.07, Н.8.4.08, Н.8.4.09, Н.8.5.01, Н.8.6.01, Н.8.6.02 У.8.1.01, У.8.1.02, У.8.1.03, У.8.1.04, У.8.3.01, У.8.3.02, У.8.3.03, У.8.3.04, У.8.3.05, У.8.3.06, У.8.4.01, У.8.4.02, У.8.4.03, У.8.4.04, У.8.4.05, У.8.4.06, У.8.4.07, У.8.4.08, У.8.4.09, У.8.5.01, У.8.6.01, У.8.6.02 3.8.1.01, 3.8.1.02, 3.8.1.03, 3.8.1.04, 3.8.3.01, 3.8.3.02, 3.8.3.03, 3.8.3.04, 3.8.3.05, 3.8.3.06, 3.8.3.07, 3.8.3.08, 3.8.3.09, 3.8.3.10, 3.8.3.11, 3.8.4.01,

				3.8.4.02, 3.8.4.03, 3.8.5.01, 3.8.6.01 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02 Зо 05.01, Зо 05.02 Зо 06.01, Зо 06.02, Зо 06.03
<b>Промежуточная аттестация</b>		2		
Раздел 2. Технология обслуживания барной стойкой		78/78		
МДК 08.02 Технология обслуживания барной стойкой		72/72		
Тема 2.1. Классификация баров, буфетов, их характеристика. Оснащение баров, буфетов	<b>Содержание</b>	2		
	1. История возникновения баров. Классификация баров, буфетов по производственному и торговому признакам, по ассортименту выпускаемой и реализуемой продукции согласно ГОСТ Р 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания Классификация и общие требования». Типы баров и их характеристика. Торговые помещения баров, буфетов. Уровень предоставляемых услуг. Оснащение баров, буфетов	2	ПК 8.1  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06  КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 06	Н.8.1.01, Н.8.1.02, Н.8.1.03 У.8.1.01, У.8.1.02, У.8.1.03, У.8.1.04 3.8.1.01, 3.8.1.02, 3.8.1.03, 3.8.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02,

				Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02 Зо 05.01, Зо 05.02 Зо 06.01, Зо 06.02, Зо 06.03
Тема 2.2. Подготовка к обслуживанию в баре	<b>Содержание</b>	<b>4</b>		
	1. Барная мебель. Подготовительный этап обслуживания в баре. Организация рабочего места бармена	2	ПК 8.1  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06  КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 06	Н.8.1.01, Н.8.1.02, Н.8.1.03 У.8.1.01, У.8.1.02, У.8.1.03, У.8.1.04 З.8.1.01, З.8.1.02, З.8.1.03, З.8.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02,

				3o 02.03 3o 03.01, 3o 03.02, 3o 03.03 3o 04.01, 3o 04.02 3o 05.01, 3o 05.02 3o 06.01, 3o 06.02, 3o 06.03
	2. Оборудование в баре. Посуда и инвентарь бара	2	ПК 8.1  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06  КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 06	Н.8.1.01, Н.8.1.02, Н.8.1.03 У.8.1.01, У.8.1.02, У.8.1.03, У.8.1.04 З.8.1.01, З.8.1.02, З.8.1.03, З.8.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02 3o 01.01, 3o 01.02, 3o 01.03, 3o 01.04, 3o 01.05, 3o 01.06 3o 02.01, 3o 02.02, 3o 02.03 3o 03.01, 3o 03.02, 3o 03.03 3o 04.01, 3o 04.02 3o 05.01, 3o 05.02 3o 06.01, 3o 06.02, 3o 06.03
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>		
	Практическая работа №1 «Барная посуда и инвентарь»	2	ПК 8.1  ОК 01, ОК 02,	Н.8.1.01, Н.8.1.02, Н.8.1.03 У.8.1.01, У.8.1.02, У.8.1.03, У.8.1.04

			ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06  КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	3.8.1.01, 3.8.1.02, 3.8.1.03, 3.8.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02 Зо 05.01, Зо 05.02 Зо 06.01, Зо 06.02, Зо 06.03
Тема 2.3. Коктейли и смешанные напитки. Основы построения смешанных напитков и коктейлей	<b>Содержание</b> 1. История появления коктейлей. Международные единицы измерения жидкостей. Классификация смешанных напитков и коктейлей. Методы приготовления смешанных напитков и коктейлей. Оформление коктейлей и смешанных напитков	4	ПК 8.1	Н.8.1.01, Н.8.1.02, Н.8.1.03 У.8.1.01, У.8.1.02, У.8.1.03, У.8.1.04 3.8.1.01, 3.8.1.02, 3.8.1.03, 3.8.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03

				Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02 Зо 05.01, Зо 05.02 Зо 06.01, Зо 06.02, Зо 06.03
	2. Основная схема построения смешанных напитков и коктейлей. Характеристика основных компонентов смешанных напитков и коктейлей. Смягчающе-сглаживающие компоненты смешанных напитков. Вкусоароматические компоненты, используемые при приготовлении смешанных напитков и коктейлей. Наполнители и вспомогательные компоненты, используемые при приготовлении смешанных напитков и коктейлей	2	ПК 8.1  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06  КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.8.1.01, Н.8.1.02, Н.8.1.03 У.8.1.01, У.8.1.02, У.8.1.03, У.8.1.04 З.8.1.01, З.8.1.02, З.8.1.03, З.8.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02

				Зо 05.01, Зо 05.02 Зо 06.01, Зо 06.02, Зо 06.03
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>		
	Практическая работа №2 «Построение смешанных напитков и коктейлей по основной формуле»	2	ПК 8.1  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06  КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 06	Н.8.1.01, Н.8.1.02, Н.8.1.03 У.8.1.01, У.8.1.02, У.8.1.03, У.8.1.04 З.8.1.01, З.8.1.02, З.8.1.03, З.8.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02 Зо 05.01, Зо 05.02 Зо 06.01, Зо 06.02, Зо 06.03
	Практическая работа №3 «Методы приготовления коктейлей»	2	ПК 8.1  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Н.8.1.01, Н.8.1.02, Н.8.1.03 У.8.1.01, У.8.1.02, У.8.1.03, У.8.1.04 З.8.1.01, З.8.1.02, З.8.1.03, З.8.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02,

			КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02 Зо 05.01, Зо 05.02 Зо 06.01, Зо 06.02, Зо 06.03
Тема 2.4. Характеристика основных компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков и коктейлей	<b>Содержание</b> 1. Крепкоалкогольные напитки из зерна. Крепкоалкогольные напитки из винограда и фруктов. Крепкоалкогольные напитки из сахарного тростника, агавы, риса. Ликёры, аперитивы, абсент	4		
		2	ПК 8.1  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06  КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.8.1.01, Н.8.1.02, Н.8.1.03 У.8.1.01, У.8.1.02, У.8.1.03, У.8.1.04 З.8.1.01, З.8.1.02, З.8.1.03, З.8.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02



				3o 01.01, 3o 01.02, 3o 01.03, 3o 01.04, 3o 01.05, 3o 01.06 3o 02.01, 3o 02.02, 3o 02.03 3o 03.01, 3o 03.02, 3o 03.03 3o 04.01, 3o 04.02 3o 05.01, 3o 05.02 3o 06.01, 3o 06.02, 3o 06.03
	2. Классификация вин. Игристые вина и шампанское. Пиво. Безалкогольные напитки: минеральная, минерализованная и питьевая вода. Безалкогольные прохладительные напитки. Соки и морсы	2	ПК 8.1. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06  КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 06	Н.8.1.01, Н.8.1.02, Н.8.1.03 У.8.1.01, У.8.1.02, У.8.1.03, У.8.1.04 3.8.1.01, 3.8.1.02, 3.8.1.03, 3.8.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02 3o 01.01, 3o 01.02, 3o 01.03, 3o 01.04, 3o 01.05, 3o 01.06 3o 02.01, 3o 02.02, 3o 02.03 3o 03.01, 3o 03.02, 3o 03.03 3o 04.01, 3o 04.02 3o 05.01, 3o 05.02 3o 06.01, 3o 06.02, 3o 06.03

<p>Тема 2.5. Обслуживание посетителей в баре, буфете</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Основной этап обслуживания в баре. Встреча гостей бара, буфета, прием заказа. Обслуживание в обычном режиме, различных массовых и банкетных мероприятиях, в том числе и выездных. Заключительный этап обслуживания в баре. Расчет с посетителями</p>	<p><b>2</b></p> <p>2</p>	<p>ПК 8.2, ПК 8.3, ПК 8.4, ПК 8.6</p> <p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06</p> <p>КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06</p>	<p>Н.8.2.01, Н.8.2.02, Н.8.2.03, Н.8.2.04, Н.8.3.01, Н.8.3.02, Н.8.3.03, Н.8.4.01, Н.8.4.02, Н.8.4.03, Н.8.4.04, Н.8.4.05, Н.8.4.06, Н.8.4.07, Н.8.4.08, Н.8.4.09, Н.8.6.01, Н.8.6.02</p> <p>У.8.2.01, У.8.2.02, У.8.2.03, У.8.2.04, У.8.2.05, У.8.2.06, У.8.2.07, У.8.2.08, У.8.2.09, У.8.2.10, У.8.2.11, У.8.3.01, У.8.3.02, У.8.3.03, У.8.3.04, У.8.3.05, У.8.3.06, У.8.4.01, У.8.4.02, У.8.4.03, У.8.4.04, У.8.4.05, У.8.4.06, У.8.4.07, У.8.4.08, У.8.4.09, У.8.6.01, У.8.6.02</p> <p>3.8.1.01, 3.8.1.02, 3.8.1.03, 3.8.1.04, 3.8.3.01, 3.8.3.02, 3.8.3.03, 3.8.3.04, 3.8.3.05, 3.8.3.06, 3.8.3.07, 3.8.3.08, 3.8.3.09, 3.8.3.10, 3.8.3.11, 3.8.4.01, 3.8.4.02, 3.8.4.03, 3.8.5.01, 3.8.6.01</p> <p>Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09</p> <p>Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07</p>
--	---	--------------------------	--	---

				Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02 Зо 05.01, Зо 05.02 Зо 06.01, Зо 06.02, Зо 06.03
Тема 2.6. Работа с меню, картой вин, коктейлей	<b>Содержание</b> 1. Изучение правил работы с меню баров, буфетов, с картой вин и коктейлей. Карта вин, назначение, оформление, порядок расположения коктейлей. Карта коктейлей, назначение, порядок расположения алкогольных напитков. Порядок расположения закусок, блюд и напитков в меню. Карта вин и коктейлей. Составление и оформление. Рекомендации потребителям по напиткам и продукции баров, буфетов	2	ПК 8.1, ПК 8.2  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06  КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 06	Н.8.1.01, Н.8.1.02, Н.8.1.03, Н.8.2.01, Н.8.2.02, Н.8.2.03, Н.8.2.04 У.8.1.01, У.8.1.02, У.8.1.03, У.8.1.04, У.8.2.01, У.8.2.02, У.8.2.03, У.8.2.04, У.8.2.05, У.8.2.06, У.8.2.07, У.8.2.08, У.8.2.09, У.8.2.10, У.8.2.11 3.8.1.01, 3.8.1.02, 3.8.1.03, 3.8.1.04, 3.8.2.01, 3.8.2.02, 3.8.2.03, 3.8.2.04, 3.8.2.05, 3.8.2.06, 3.8.2.07, 3.8.2.08, 3.8.2.09, 3.8.2.10, 3.8.2.11, 3.8.2.12, 3.8.2.13, 3.8.2.14 Уо 01.01, Уо 01.02,

				Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02 Зо 05.01, Зо 05.02 Зо 06.01, Зо 06.02, Зо 06.03
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>		
	Практическая работа №4 «Работа с меню, картой вин и коктейлей»	2	ПК 8.1, ПК 8.2  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06  КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 06	Н.8.1.01, Н.8.1.02, Н.8.1.03, Н.8.2.01, Н.8.2.02, Н.8.2.03, Н.8.2.04 У.8.1.01, У.8.1.02, У.8.1.03, У.8.1.04, У.8.2.01, У.8.2.02, У.8.2.03, У.8.2.04, У.8.2.05, У.8.2.06, У.8.2.07, У.8.2.08, У.8.2.09, У.8.2.10, У.8.2.11 З.8.1.01, З.8.1.02, З.8.1.03, З.8.1.04, З.8.2.01, З.8.2.02, З.8.2.03, З.8.2.04,

				3.8.2.05, 3.8.2.06, 3.8.2.07, 3.8.2.08, 3.8.2.09, 3.8.2.10, 3.8.2.11, 3.8.2.12, 3.8.2.13, 3.8.2.14 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02 Зо 05.01, Зо 05.02 Зо 06.01, Зо 06.02, Зо 06.03
Тема 2.7. Приготовление безалкогольных смешанных напитков	<b>Содержание</b>	<b>2</b>		
	1. Аперитивы. Освежающие напитки. Молочные напитки. Эг-ноги. Флипы, физы. Напитки с фруктами, мороженым, сливками. Шербеты	2	ПК 8.4, ПК 8.7  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06  КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 06	Н.8.4.01, Н.8.4.02, Н.8.4.03, Н.8.4.04, Н.8.4.05, Н.8.4.06, Н.8.4.07, Н.8.4.08, Н.8.4.09, Н.8.7.01, Н.8.7.02 У.8.4.01, У.8.4.02, У.8.4.03, У.8.4.04, У.8.4.05, У.8.4.06, У.8.4.07, У.8.4.08, У.8.4.09, У.8.7.01, У.8.7.01, У.8.7.02

				3.8.4.01, 3.8.4.02, 3.8.4.03, 3.8.7.01, 3.8.7.02, 3.8.7.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02 Зо 05.01, Зо 05.02 Зо 06.01, Зо 06.02, Зо 06.03
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>		
	Лабораторная работа №1 «Приготовление, оформление и подача аперитивов, освежающих напитков, молочных коктейлей и эг-но-гов»	4	ПК 8.4, ПК 8.7  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07  КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.8.4.01, Н.8.4.02, Н.8.4.03, Н.8.4.04, Н.8.4.05, Н.8.4.06, Н.8.4.07, Н.8.4.08, Н.8.4.09, Н.8.7.01, Н.8.7.02 У.8.4.01, У.8.4.02, У.8.4.03, У.8.4.04, У.8.4.05, У.8.4.06, У.8.4.07, У.8.4.08, У.8.4.09, У.8.7.01, У.8.7.01, У.8.7.02 3.8.4.01, 3.8.4.02, 3.8.4.03, 3.8.7.01, 3.8.7.02, 3.8.7.03 Уо 01.01, Уо 01.02,

				Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02 Уо 07.01, Уо 07.02, Уо 07.03 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02 Зо 05.01, Зо 05.02 Зо 06.01, Зо 06.02, Зо 06.03 Зо 07.01, Зо 07.02, Зо 07.03, Зо 07.04
	Лабораторная работа №2 «Приготовление, оформление и подача флипов, физов, напитков с фруктами, мороженым, сливками и шер-беты»	4	ПК 8.4, ПК 8.7  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07  КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.8.4.01, Н.8.4.02, Н.8.4.03, Н.8.4.04, Н.8.4.05, Н.8.4.06, Н.8.4.07, Н.8.4.08, Н.8.4.09, Н.8.7.01, Н.8.7.02 У.8.4.01, У.8.4.02, У.8.4.03, У.8.4.04, У.8.4.05, У.8.4.06, У.8.4.07, У.8.4.08, У.8.4.09, У.8.7.01, У.8.7.01, У.8.7.02 З.8.4.01, З.8.4.02, З.8.4.03, З.8.7.01, З.8.7.02, З.8.7.03 Уо 01.01, Уо 01.02,

				Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02 Уо 07.01, Уо 07.02, Уо 07.03 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02 Зо 05.01, Зо 05.02 Зо 06.01, Зо 06.02, Зо 06.03 Зо 07.01, Зо 07.02, Зо 07.03, Зо 07.04
Тема 2.8. Приготовление алкогольных смешанных напитков	<b>Содержание</b> 1. Эг-ноги, флипы, физы, дейзи, слинги	<b>2</b> 2	ПК 8.4, ПК 8.7  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06  КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.8.4.01, Н.8.4.02, Н.8.4.03, Н.8.4.04, Н.8.4.05, Н.8.4.06, Н.8.4.07, Н.8.4.08, Н.8.4.09, Н.8.7.01, Н.8.7.02 У.8.4.01, У.8.4.02, У.8.4.03, У.8.4.04, У.8.4.05, У.8.4.06, У.8.4.07, У.8.4.08, У.8.4.09, У.8.7.01, У.8.7.01, У.8.7.02 З.8.4.01, З.8.4.02, З.8.4.03, З.8.7.01, З.8.7.02, З.8.7.03 Уо 01.01, Уо 01.02,



				Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02 Зо 05.01, Зо 05.02 Зо 06.01, Зо 06.02, Зо 06.03
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>		
	Лабораторная работа №3 «Приготовление, оформление и подача эг-ногов, флипов, физов, дейзи, слингов»	4	ПК 8.4, ПК 8.7  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07  КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.8.4.01, Н.8.4.02, Н.8.4.03, Н.8.4.04, Н.8.4.05, Н.8.4.06, Н.8.4.07, Н.8.4.08, Н.8.4.09, Н.8.7.01, Н.8.7.02 У.8.4.01, У.8.4.02, У.8.4.03, У.8.4.04, У.8.4.05, У.8.4.06, У.8.4.07, У.8.4.08, У.8.4.09, У.8.7.01, У.8.7.01, У.8.7.02 З.8.4.01, З.8.4.02, З.8.4.03, З.8.7.01, З.8.7.02, З.8.7.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02,

				Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02 Уо 07.01, Уо 07.02, Уо 07.03 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02 Зо 05.01, Зо 05.02 Зо 06.01, Зо 06.02, Зо 06.03 Зо 07.01, Зо 07.02, Зо 07.03, Зо 07.04	
Тема 2.9. Приготовление длинных смешанных напитков	<b>Содержание</b> 1. Хайболы, коллинзы, кулеры, рикки и швепс	2	2	ПК 8.4, ПК 8.7  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06  КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 06	Н.8.4.01, Н.8.4.02, Н.8.4.03, Н.8.4.04, Н.8.4.05, Н.8.4.06, Н.8.4.07, Н.8.4.08, Н.8.4.09, Н.8.7.01, Н.8.7.02 У.8.4.01, У.8.4.02, У.8.4.03, У.8.4.04, У.8.4.05, У.8.4.06, У.8.4.07, У.8.4.08, У.8.4.09, У.8.7.01, У.8.7.01, У.8.7.02 З.8.4.01, З.8.4.02, З.8.4.03, З.8.7.01, З.8.7.02, З.8.7.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02,

				Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02 Зо 05.01, Зо 05.02 Зо 06.01, Зо 06.02, Зо 06.03
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>		
	Лабораторная работа №4 «Приготовление, оформление и подача напитков хайбол, коллинз, кулер, рикки и швеппс»	4	ПК 8.4, ПК 8.7  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07  КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 06	Н.8.4.01, Н.8.4.02, Н.8.4.03, Н.8.4.04, Н.8.4.05, Н.8.4.06, Н.8.4.07, Н.8.4.08, Н.8.4.09, Н.8.7.01, Н.8.7.02 У.8.4.01, У.8.4.02, У.8.4.03, У.8.4.04, У.8.4.05, У.8.4.06, У.8.4.07, У.8.4.08, У.8.4.09, У.8.7.01, У.8.7.01, У.8.7.02 З.8.4.01, З.8.4.02, З.8.4.03, З.8.7.01, З.8.7.02, З.8.7.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01, Уо 04.02

				Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02 Уо 07.01, Уо 07.02, Уо 07.03 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02 Зо 05.01, Зо 05.02 Зо 06.01, Зо 06.02, Зо 06.03 Зо 07.01, Зо 07.02, Зо 07.03, Зо 07.04
Тема 2.10. Приготовление средних и коротких смешанных напитков	<b>Содержание</b> 1. Коблеры, сэнгэри, джулепы, фиксы. Короткие смешанные напитки	<b>2</b> 2	ПК 8.4, ПК 8.7  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06  КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 06	Н.8.4.01, Н.8.4.02, Н.8.4.03, Н.8.4.04, Н.8.4.05, Н.8.4.06, Н.8.4.07, Н.8.4.08, Н.8.4.09, Н.8.7.01, Н.8.7.02 У.8.4.01, У.8.4.02, У.8.4.03, У.8.4.04, У.8.4.05, У.8.4.06, У.8.4.07, У.8.4.08, У.8.4.09, У.8.7.01, У.8.7.01, У.8.7.02 З.8.4.01, З.8.4.02, З.8.4.03, З.8.7.01, З.8.7.02, З.8.7.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01, Уо 04.02

				Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02 Зо 05.01, Зо 05.02 Зо 06.01, Зо 06.02, Зо 06.03
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>		
	Лабораторная работа №5 «Приготовление, оформление и подача коблеров, сэнгэри, джулепов, фиксов»	4	ПК 8.4, ПК 8.7  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07  КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.8.4.01, Н.8.4.02, Н.8.4.03, Н.8.4.04, Н.8.4.05, Н.8.4.06, Н.8.4.07, Н.8.4.08, Н.8.4.09, Н.8.7.01, Н.8.7.02 У.8.4.01, У.8.4.02, У.8.4.03, У.8.4.04, У.8.4.05, У.8.4.06, У.8.4.07, У.8.4.08, У.8.4.09, У.8.7.01, У.8.7.01, У.8.7.02 З.8.4.01, З.8.4.02, З.8.4.03, З.8.7.01, З.8.7.02, З.8.7.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02 Уо 07.01, Уо 07.02, Уо 07.03

				3o 01.01, 3o 01.02, 3o 01.03, 3o 01.04, 3o 01.05, 3o 01.06 3o 02.01, 3o 02.02, 3o 02.03 3o 03.01, 3o 03.02, 3o 03.03 3o 04.01, 3o 04.02 3o 05.01, 3o 05.02 3o 06.01, 3o 06.02, 3o 06.03 3o 07.01, 3o 07.02, 3o 07.03, 3o 07.04
Тема 2.11. Приготовление горячих и холодных смешанных напитков и коктейлей на основе чая и кофе	<b>Содержание</b> 1. Грог, тодди. Горячие смешанные напитки на основе чая. Помол и способы приготовления кофе, ассортимент кофе, кофе с молоком. Смешанные напитки на основе кофе	<b>2</b> 2	ПК 8.4, ПК 8.7  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06  КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 06	Н.8.4.01, Н.8.4.02, Н.8.4.03, Н.8.4.04, Н.8.4.05, Н.8.4.06, Н.8.4.07, Н.8.4.08, Н.8.4.09, Н.8.7.01, Н.8.7.02 У.8.4.01, У.8.4.02, У.8.4.03, У.8.4.04, У.8.4.05, У.8.4.06, У.8.4.07, У.8.4.08, У.8.4.09, У.8.7.01, У.8.7.01, У.8.7.02 3.8.4.01, 3.8.4.02, 3.8.4.03, 3.8.7.01, 3.8.7.02, 3.8.7.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02 3o 01.01, 3o 01.02,

				3o 01.03, 3o 01.04, 3o 01.05, 3o 01.06 3o 02.01, 3o 02.02, 3o 02.03 3o 03.01, 3o 03.02, 3o 03.03 3o 04.01, 3o 04.02 3o 05.01, 3o 05.02 3o 06.01, 3o 06.02, 3o 06.03
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>		
	Лабораторная работа №6 «Приготовление кофейных напитков»	4	ПК 8.4, ПК 8.7  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07  КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.8.4.01, Н.8.4.02, Н.8.4.03, Н.8.4.04, Н.8.4.05, Н.8.4.06, Н.8.4.07, Н.8.4.08, Н.8.4.09, Н.8.7.01, Н.8.7.02 У.8.4.01, У.8.4.02, У.8.4.03, У.8.4.04, У.8.4.05, У.8.4.06, У.8.4.07, У.8.4.08, У.8.4.09, У.8.7.01, У.8.7.01, У.8.7.02 3.8.4.01, 3.8.4.02, 3.8.4.03, 3.8.7.01, 3.8.7.02, 3.8.7.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02 Уо 07.01, Уо 07.02, Уо 07.03 3o 01.01, 3o 01.02, 3o 01.03, 3o 01.04, 3o 01.05, 3o 01.06

				3o 02.01, 3o 02.02, 3o 02.03 3o 03.01, 3o 03.02, 3o 03.03 3o 04.01, 3o 04.02 3o 05.01, 3o 05.02 3o 06.01, 3o 06.02, 3o 06.03 3o 07.01, 3o 07.02, 3o 07.03, 3o 07.04
Тема 2.12. Приготовление коктейлей аперитивов и диджестивов на основе алкоголя. Приготовление экзотических, эксклюзивных коктейлей. Тики-коктейлей	<b>Содержание</b> 1. Коктейли аперитивы на основе водки, джина, виски, рома, ароматизированных вин, вермутов, биттеров. Коктейли группы сауэр, фрозен, смэш, со сливками и мороженым. Слоистые коктейли	<b>4</b> 2	ПК 8.4, ПК 8.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06  КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.8.4.01, Н.8.4.02, Н.8.4.03, Н.8.4.04, Н.8.4.05, Н.8.4.06, Н.8.4.07, Н.8.4.08, Н.8.4.09, Н.8.7.01, Н.8.7.02 У.8.4.01, У.8.4.02, У.8.4.03, У.8.4.04, У.8.4.05, У.8.4.06, У.8.4.07, У.8.4.08, У.8.4.09, У.8.7.01, У.8.7.01, У.8.7.02 З.8.4.01, З.8.4.02, З.8.4.03, З.8.7.01, З.8.7.02, З.8.7.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03



				3o 03.01, 3o 03.02, 3o 03.03 3o 04.01, 3o 04.02 3o 05.01, 3o 05.02 3o 06.01, 3o 06.02, 3o 06.03
	3. Коктейли с шампанским, коктейли группы оyster. Коктейли группы кордиал, фраппе и мист. Оригинальные коктейли с ликёром «Самбука», коктейли с Абсентом. Экзотические, эксклюзивные коктейли, тики-коктейли	2	ПК 8.4, ПК 8.7  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06  КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.8.4.01, Н.8.4.02, Н.8.4.03, Н.8.4.04, Н.8.4.05, Н.8.4.06, Н.8.4.07, Н.8.4.08, Н.8.4.09, Н.8.7.01, Н.8.7.02 У.8.4.01, У.8.4.02, У.8.4.03, У.8.4.04, У.8.4.05, У.8.4.06, У.8.4.07, У.8.4.08, У.8.4.09, У.8.7.01, У.8.7.01, У.8.7.02 3.8.4.01, 3.8.4.02, 3.8.4.03, 3.8.7.01, 3.8.7.02, 3.8.7.03 Уo 01.01, Уo 01.02, Уo 01.03, Уo 01.04, Уo 01.05, Уo 01.06, Уo 01.07, Уo 01.08, Уo 01.09 Уo 02.01, Уo 02.02, Уo 02.03, Уo 02.04, Уo 02.05, Уo 02.06, Уo 02.07 Уo 03.01, Уo 03.02, Уo 03.03 Уo 04.01, Уo 04.02 Уo 05.01 Уo 06.01, Уo 06.02 3o 01.01, 3o 01.02, 3o 01.03, 3o 01.04, 3o 01.05, 3o 01.06 3o 02.01, 3o 02.02, 3o 02.03 3o 03.01, 3o 03.02, 3o 03.03 3o 04.01, 3o 04.02 3o 05.01, 3o 05.02 3o 06.01, 3o 06.02,

				3о 06.03
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>		
	Лабораторная работа №7 «Приготовление, оформление и подача коктейлей аперитивов на основе водки, джина, виски, рома, ароматизированных вин, вермутов, биттеров и слоистых коктейлей»	4	ПК 8.4, ПК 8.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07  КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.8.4.01, Н.8.4.02, Н.8.4.03, Н.8.4.04, Н.8.4.05, Н.8.4.06, Н.8.4.07, Н.8.4.08, Н.8.4.09, Н.8.7.01, Н.8.7.02 У.8.4.01, У.8.4.02, У.8.4.03, У.8.4.04, У.8.4.05, У.8.4.06, У.8.4.07, У.8.4.08, У.8.4.09, У.8.7.01, У.8.7.01, У.8.7.02 3.8.4.01, 3.8.4.02, 3.8.4.03, 3.8.7.01, 3.8.7.02, 3.8.7.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02 Уо 07.01, Уо 07.02, Уо 07.03 3о 01.01, 3о 01.02, 3о 01.03, 3о 01.04, 3о 01.05, 3о 01.06 3о 02.01, 3о 02.02, 3о 02.03 3о 03.01, 3о 03.02, 3о 03.03 3о 04.01, 3о 04.02 3о 05.01, 3о 05.02 3о 06.01, 3о 06.02, 3о 06.03 3о 07.01, 3о 07.02,

	Лабораторная работа №8 «Приготовление, оформление и подача коктейлей диджестивов»	4	ПК 8.4, ПК 8.7  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07  КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Зо 07.03, Зо 07.04 Н.8.4.01, Н.8.4.02, Н.8.4.03, Н.8.4.04, Н.8.4.05, Н.8.4.06, Н.8.4.07, Н.8.4.08, Н.8.4.09, Н.8.7.01, Н.8.7.02 У.8.4.01, У.8.4.02, У.8.4.03, У.8.4.04, У.8.4.05, У.8.4.06, У.8.4.07, У.8.4.08, У.8.4.09, У.8.7.01, У.8.7.01, У.8.7.02 З.8.4.01, З.8.4.02, З.8.4.03, З.8.7.01, З.8.7.02, З.8.7.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02 Уо 07.01, Уо 07.02, Уо 07.03 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02 Зо 05.01, Зо 05.02 Зо 06.01, Зо 06.02, Зо 06.03 Зо 07.01, Зо 07.02, Зо 07.03, Зо 07.04
--	---	---	---	--

<b>Промежуточная аттестация</b>	6		
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b> 1. Знакомство с базой прохождения практики, структурой предприятия, нормативными документами. Распорядок дня, режим работы. Прохождение вводного инструктажа. 2. Работа с меню и картой вин предприятия. 3. Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей. Подготовка столового белья, посуды, приборов. 4. Сервировка столов для завтрака, обеда, ужина. 5. Встреча гостей. Прием, оформление и выполнение заказа. Досервировка стола. 6. Подача холодных блюд и закусок, горячих закусок. 7. Подача супов и вторых горячих блюд. 8. Подача сладких блюд, кондитерских изделий и фруктов. Подача ликероводочной продукции, горячих и холодных напитков. Расчет с посетителями. 9. Ознакомление с баром, буфетом. Организация рабочего места бармена. 10. Оборудование, барная посуда и инвентарь в баре. 11. Подготовка основных компонентов, ССК, ВАК, наполнителей к приготовлению коктейлей и напитков.	72		
<b>Производственная практика раздела</b> <b>Виды работ</b> 1. Знакомство с базой прохождения практики, структурой предприятия, нормативными документами. Распорядок дня, режим работы. Прохождение вводного инструктажа. 2. Обслуживание потребителей в предприятии общественного питания. 3. Порядок приема заказов на обслуживание различных видов банкетов. Сервировка стола и обслуживание для различных видов торжеств. 4. Обслуживание в номерах гостиниц. 5. Обслуживание вне ресторана. Обслуживание кейтеринг. 6. Работа с картой вин и коктейльной картой в баре. 7. Методы и формы обслуживания в баре. 8. Работа с системой г-кеерег в обслуживании посетителей. 9. Приготовление безалкогольных смешанных напитков. 10. Приготовление коктейлей на основе алкогольных напитков. 11. Приготовление фирменных коктейлей предприятия общественного питания.	72		
<b>Экзамен по модулю</b>	6		
<b>Всего</b>	<b>264</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Лаборатория «Учебная кухня ресторана», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности.

Мастерская по компетенции «Ресторанный сервис», оснащенная в соответствии с инфраструктурным листом по компетенции «Ресторанный сервис» Всероссийского чемпионатного движения по профессиональному мастерству «Молодые профессионалы».

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

#### 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. Любецкая Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для СПО. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 308 с.

2. Любецкая Т.Р., Бронникова В.В. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах: учебник среднего профессионального образования. - Москва: КНОРУС, 2021. – 248 с.

3. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник среднего профессионального образования. - Москва: КНОРУС, 2022. – 322 с.

4. Самашка П.Р., Крутилова Е.Е., Панов Я.В. Учебник бармена: учеб.пособие для студентов среднего профессионального образования. ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости», 2021. – 274 с.

##### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Приготовление и подготовка к реализации чая и кофе. Виртуальный практикум.– Москва: Академия. URL:<https://elearning.academia-moscow.ru/personal/courses/>- Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». URL:<https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/71471434/>

3. ГОСТы и стандарты. URL:<http://standartgost.ru/>

4. Международная платформа для барменов Inshaker. URL:<http://ru.inshaker.com/>

5. Рестораны Москвы. Отзывы, обзоры, рейтинги. URL:[www.restoran.ru](http://www.restoran.ru)

##### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования. – 12-е изд., стер. – М.: Академия, 2014.

2. Солдатов Д.В. Безупречный сервис. Изд.: Ресторанные ведомости, 2014.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
4. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
6. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 8.1 Выполнять подготовку баров, буфетов, залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	Рациональность организации рабочего места. Соблюдение санитарных норм при подготовке баров, буфетов, залов к обслуживанию	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; - тестирования для контроля знаний по темам МДК; - зачетов по учебной и производственной практике;
ПК 8.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов, в том числе потребителей баров и буфетов	Соблюдение норм профессиональной этики. Вежливое и корректное общения с посетителями. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов, в том числе потребителей баров и буфетов в соответствии (алгоритма) последовательности выполнения заказа	- экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ  Экзамен по модулю
ПК 8.3 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий в организациях питания	Соблюдение норм профессиональной этики. Вежливое и корректное общения с посетителями. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий в организациях питания в соответствии (алгоритма) последовательности выполнения заказа	
ПК 8.4 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	Правильность эксплуатации инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования, устранение неполадок и сбоев в работе кассового аппарата. Точность работы. Скорость выполнения работ	

ПК 8.5 Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями	Правильность оформления документов строгой отчетности	
ПК 8.6 Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета	Порядок оформления счетов и правильность расчета, с потребителями используя r-keereg. Точность работы. Скорость	
ПК 8.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки	Приготовление смешанных напитков, алкогольных и безалкогольных коктейлей, используя необходимые методы приготовления и оформления	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<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</li> </ul>	<p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</li> <li>– практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>– заданий экзамена по модулю;</li> <li>–экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<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> </ul>	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	–актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с	<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		
ОК 05. 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>	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– проявление интереса к обучению;</li> <li>– использование знаний на практике;</li> <li>– определение задач своего профессионального и личностного развития;</li> <li>– планирование своего обучения</li> </ul>	