

Министерство просвещения Российской Федерации
Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Нижнекамский многопрофильный колледж»

СОГЛАСОВАНО

Руководитель Нижнекамского филиала
Прикамского подразделения ООО
«Татнефть - НПС»

 Л.А. Кабирова
«31 08 2023г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «НМК»

М.Н. Павлов



08 2023г.

Основная профессиональная образовательная программа «Профессионализм»

Уровень профессионального образования:
среднее профессиональное образование

Образовательная программа: программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Прфессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Квалификация (и) выпускника: повар; кондитер

Нормативный срок обучения: на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев;

г. Нижнекамск

Содержание

Раздел 1. Общие положения

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

4.2. Профессиональные компетенции

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план

5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

5.3. Календарный учебный график

5.4. Рабочая программа воспитания

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации

Приложение 1. Матрица компетенции выпускника

Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 4. Рабочая программа воспитания

Приложение 5. Содержание ГИА

Приложение 6. Дополнительный профессиональный блок

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ОПОП-П по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 (ред. от 17.12.2020) №1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» 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 09.12.2016 (ред. от 17.12.2020) №1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»;
- 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 9 марта 2022 года №113н об утверждении профессионального стандарта «Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 года №597н об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 года №914н об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;
- Постановление Правительства РФ от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 882, Министерства просвещения Российской Федерации № 391 от 5 августа 2020 г. «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;
- Приказ 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: Повар Кондитер.

Выпускник образовательной программы по квалификации Повар Кондитер осваивает общий(ие) вид(ы) деятельности:

ВД.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

ВД.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

ВД.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

ВД.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

ВД.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Направленность образовательной программы, при сетевой форме реализации программы, конкретизирует содержание образовательной программы путем ориентации на следующие виды деятельности

Наименование направленности (в соответствии с квалификацией работодателя)	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП»	
ВД Сформированные ОО совместно с работодателями	
Пекарь	Приготовление хлебобулочной продукции

Получение образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» 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: Повар Кондитер – 4464 академических часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: Повар Кондитер – 2 года 10 месяцев.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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

3.2. Матрица компетенций выпускника как совокупность результатов обучения взаимосвязанных между собой ОК и ПК, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении образовательной программы «Профессионалитет», представлена в Приложении 1 и Приложении 6.

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

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

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
OK 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,	Умения: Уо 01.01 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; составить план действия;

	к применительно различным контекстам	<p>Уо 01.02 анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Уо 01.03 определять этапы решения задачи;</p> <p>Уо 01.04 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Уо 01.05 определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Уо 01.06 реализовать составленный план;</p> <p>Уо 01.07 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания:</p> <p>Зо 01.01 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Зо 01.02 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Зо 01.03 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Зо 01.04 методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Зо 01.05 структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения:</p> <p>Уо 02.01 определять задачи для поиска информации;</p> <p>Уо 02.02 определять необходимые источники информации;</p> <p>Уо 02.03 планировать процесс поиска;</p> <p>Уо 02.04 структурировать получаемую информацию;</p> <p>Уо 02.05 выделять наиболее значимое в перечне информации;</p> <p>Уо 02.06 оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>Уо 02.07 оформлять результаты поиска</p> <p>Знания:</p> <p>Зо 02.01 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>Зо 02.02 приемы структурирования информации;</p> <p>Зо 02.03 формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Умения:</p> <p>Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>Уо 03.03 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания:</p> <p>Зо 03.01 содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология;</p> <p>Зо 03.02 возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	Работать в коллективе и команде,	<p>Умения:</p> <p>Уо 04.01 организовывать работу коллектива и команды;</p>

	эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Уо 04.02 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. Знания: Зо 04.01 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; Зо 04.02 основы проектной деятельности.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: Уо 05.01 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: Зо 05.01 особенности социального и культурного контекста; Зо 05.02 правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: Уо 06.01 описывать значимость своей профессии; Уо 06.02 применять стандарты антикоррупционного поведения Знания: Зо 06.01 сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; Зо 06.02 значимость профессиональной деятельности по профессии; Зо 06.03 стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности; Уо 07.02 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. Знания: Зо 07.01 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Зо 07.02 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения: Уо 08.01 использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Уо 08.02 применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; Уо 08.03 пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии. Знания: Зо 08.01 роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Зо 08.02 основы здорового образа жизни; Зо 08.03 условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики

		перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Умения: Уо 09.01 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение.</p> <p>Знания: Уо 09.01 современные средства и устройства информатизации; Зо 09.01 порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>Умения: Уо 10.01 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>Уо 10.02 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>Уо 10.03 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 10.04 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>Уо 10.05 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p> <p>Знания: Зо 10.01 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>Зо 10.02 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</p> <p>Зо 10.03 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>Зо 10.04 особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p>Умения: Уо 11.01 выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</p> <p>Уо 11.02 презентовать бизнес-идею;</p> <p>Уо 11.03 презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 11.04 оформлять бизнес-план;</p> <p>Уо 11.05 рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</p> <p>Уо 11.06 определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; определять источники финансирования</p> <p>Знания: Зо 11.01 основы предпринимательской деятельности;</p> <p>Зо 11.02 основы финансовой грамотности;</p> <p>Зо 11.03 правила разработки бизнес-планов;</p> <p>Зо 11.04 порядок выстраивания презентации;</p> <p>Зо 11.05 кредитные банковские продукты.</p>

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Навыки:</p> <p>Н 1.1.1 подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>Умения:</p> <p>У 1.1.1 визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;</p> <p>У 1.1.2 выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>У 1.1.3 проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>У 1.1.4 выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>У 1.1.5 владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>У 1.1.6 мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>У 1.1.7 мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;</p> <p>У 1.1.8 соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;</p> <p>У 1.1.9 безопасно править кухонные ножи;</p> <p>У 1.1.10 соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</p> <p>У 1.1.11 проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;</p> <p>У 1.1.12 выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;</p> <p>У 1.1.13 включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>У 1.1.14 соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</p> <p>У 1.1.15 оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;</p> <p>У 1.1.16 оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;</p>

	<p>У 1.1.17 пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;</p> <p>У 1.1.18 сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;</p> <p>У 1.1.9 проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>У 1.1.20 сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;</p> <p>У 1.1.21 обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</p> <p>У 1.1.22 осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>У 1.1.23 использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</p>
	<p>Знания:</p> <p>З 1.1.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>З 1.1.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>З 1.1.3 последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>З 1.1.4 регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;</p> <p>З 1.1.5 возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>З 1.1.6 требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>З 1.1.7 виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>З 1.1.8 правила утилизации отходов;</p> <p>З 1.1.9 виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>З 1.1.10 способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;</p> <p>З 1.1.11 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов,</p>

		<p>рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;</p> <p>З 1.1.12 правила оформления заявок на склад;</p> <p>З 1.1.13 правила приема продуктов по количеству и качеству;</p> <p>З 1.1.14 ответственность за сохранность материальных ценностей;</p> <p>З 1.1.15 правила снятия остатков на рабочем месте;</p> <p>З 1.1.16 правила проведения контрольного взвешивания продуктов;</p> <p>З 1.1.17 виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов;</p> <p>З 1.1.18 правила обращения с тарой поставщика;</p> <p>З 1.1.19 правила поверки весоизмерительного оборудования.</p>
	<p>ПК 1.2.</p> <p>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Навыки:</p> <p>Н 1.2.1 обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>Н 1.2.2 хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Умения:</p> <p>У 1.2.1 распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>У 1.2.2 выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;</p> <p>У 1.2.3 соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;</p> <p>У 1.2.4 различать пищевые и непищевые отходы;</p> <p>У 1.2.5 подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;</p> <p>У 1.2.6 соблюдать правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>У 1.2.7 осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;</p> <p>У 1.2.8 соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции.</p> <p>Знания:</p> <p>З 1.2.1 требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;</p> <p>З 1.2.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>З 1.2.4 методы обработки традиционных видов овощей,</p>

		<p>грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>З 1.2.5 способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p> <p>З 1.2.6 способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;</p> <p>З 1.2.7 санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов;</p> <p>З 1.2.8 формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;</p> <p>З 1.2.9 способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.</p>
ПК 1.3. Проводить приготовление подготовку реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	и к	<p>Навыки:</p> <p>Н 1.3.1 приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>Н 1.3.2 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</p> <p>Н 1.3.3 ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос.</p> <p>Умения:</p> <p>У 1.3.1 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>У 1.3.2 выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;</p> <p>У 1.3.3 выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>У 1.3.4 владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;</p> <p>У 1.3.5 нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;</p> <p>У 1.3.6 порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;</p> <p>У 1.3.7 соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>У 1.3.8 проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;</p> <p>У 1.3.9 выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать</p>

		полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации
		У 1.3.10 обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;
		У 1.3.11 рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;
		У 1.3.12 владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
		Знания:
		З 1.3.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		З 1.3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 1.3.3 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 1.3.4 методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);
		З 1.3.5 способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
		З 1.3.6 техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;
		З 1.3.7 правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;
		З 1.3.8 правила, техника общения с потребителями;
		З 1.3.9 базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 1.4. Проводить приготовление подготовку реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	и к	Навыки: Н 1.4.1 приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 1.4.2 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;
		Н 1.4.3 ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос.
		Умения: У 1.4.1 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и

		дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
		У 1.4.2 выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
		У 1.4.3 владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;
		У 1.4.4 владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;
		У 1.4.5 нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		У 1.4.6 готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;
		У 1.4.7 рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов
		У 1.4.8 консультировать потребителей, оказывать им помочь в выборе; владеть профессиональной терминологией
	Знания:	
	3 1.4.1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	3 1.4.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	3 1.4.3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	3 1.4.4	методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);
	3 1.4.5	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
	3 1.4.6	техника порционирования (комплектования), упаковки, маркования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;
	3 1.4.7	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;
	3 1.4.8	правила, техника общения с потребителями;
	3 1.4.9	базовый словарный запас на иностранном языке

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:
		Н 2.1.1 подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 2.1.2 подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.
		Умения:
		У 2.1.1 выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;
		У 2.1.2 проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 2.1.3 выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		У 2.1.4 владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		У 2.1.5 мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		У 2.1.6 соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		У 2.1.7 подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 2.1.8 соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
		У 2.1.9 выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		У 2.1.10 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
		У 2.1.11 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		У 2.1.12 обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад.
		Знания:
		З 2.1.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

		<p>3 2.1.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>3 2.1.3 организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>3 2.1.4 последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>3 2.1.5 регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)</p> <p>3 2.1.6 нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>3 2.1.7 возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>3 2.1.8 требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>3 2.1.9 правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>3 2.1.10 правила утилизации отходов;</p> <p>3 2.1.11 виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>3 2.1.12 виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>3 2.1.13 способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>3 2.1.14 условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>3 2.1.15 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p> <p>3 2.1.16 правила оформления заявок на склад;</p> <p>3 2.1.17 виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов.</p>
	<p>ПК 2.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного</p>	<p>Навыки:</p> <p>Н 2.2.1 подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров.</p> <p>Умения:</p> <p>У 2.2.1 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность</p>

	ассортимента	<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>У 2.2.2 организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>У 2.2.3 выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>У 2.2.4 взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;</p> <p>У 2.2.5 осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>У 2.2.6 использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров;</p> <p>У 2.2.7 выбирать, применять, комбинировать методы приготовления;</p> <p>У 2.2.8 обжаривать кости мелкого скота;</p> <p>У 2.2.9 подпекать овощи;</p> <p>У 2.2.10 замачивать сушеные грибы;</p> <p>У 2.2.11 доводить до кипения и варить;</p> <p>У 2.2.12 на медленном огне бульоны и отвары до готовности;</p> <p>У 2.2.13 удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;</p> <p>У 2.2.14 использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;</p> <p>У 2.2.15 определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;</p> <p>У 2.2.16 порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;</p> <p>У 2.2.17 охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>У 2.2.18 хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары.</p>
		<p>Знания:</p> <p>З 2.2.1 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>З 2.2.2 критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;</p> <p>З 2.2.3 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>З 2.2.4 классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;</p> <p>З 2.2.5 температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;</p> <p>З 2.2.6 виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;</p> <p>З 2.2.7 санитарно-гигиенические требования к</p>

		<p>процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;</p> <p>З 2.2.8 техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;</p> <p>З 2.2.9 виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;</p> <p>З 2.2.10 правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;</p> <p>З 2.2.11 требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;</p> <p>З 2.2.12 правила маркирования упакованных бульонов, отваров.</p>
	<p>ПК 2.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление подготовку реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>Н 2.3.1 приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>Н 2.3.2 ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p> <p>Умения:</p> <p>У 2.3.1 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;</p> <p>У 2.3.2 выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>У 2.3.3 взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>У 2.3.4 использовать региональные продукты для приготовления супов;</p> <p>У 2.3.5. выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку;</p> <p>У 2.3.6 готовить льезоны;</p> <p>У 2.3.7 закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</p> <p>У 2.3.8 рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</p> <p>У 2.3.9 соблюдать температурный и временной режим варки супов;</p> <p>У 2.3.10 изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;</p> <p>У 2.3.11 определять степень готовности супов;</p> <p>У 2.3.12 доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;</p>

		<p>У 2.3.13 проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>У 2.3.14 порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>У 2.3.15 соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;</p> <p>У 2.3.16 охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>У 2.3.17 хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У 2.3.18 выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</p> <p>У 2.3.19 рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;</p> <p>У 2.3.20 консультировать потребителей, оказывать им помошь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке.</p>
		<p>Знания:</p> <p>3 2.3.1 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;</p> <p>3 2.3.2 виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>3 2.3.3 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>3 2.3.4 классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;</p> <p>3 2.3.5 температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;</p> <p>3 2.3.6 виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;</p> <p>3 2.3.7 техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;</p> <p>3 2.3.8 виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>3 2.3.9 методы сервировки и подачи, температура подачи супов;</p> <p>3 2.3.10 правила охлаждения, замораживания и</p>

		<p>хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;</p> <p>З 2.3.11 правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>З 2.3.12 правила, техника общения с потребителями;</p> <p>З 2.3.13 базовый словарный запас на иностранном языке.</p>
	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>Н 2.4.1 приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации.</p> <p>Умения:</p> <p>У 2.4.1 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>У 2.4.2 организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;</p> <p>У 2.4.3 выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>У 2.4.4 взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>У 2.4.5 рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</p> <p>У 2.4.6 готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;</p> <p>У 2.4.7 охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;</p> <p>У 2.4.8 закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</p> <p>У 2.4.9 соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;</p> <p>У 2.4.10 выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;</p> <p>У 2.4.11 рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;</p> <p>У 2.4.12 изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</p> <p>У 2.4.13 доводить соусы до вкуса;</p> <p>У 2.4.14 проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;</p> <p>У 2.4.15 порционировать, соусы с применением мерного</p>

		инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 2.4.16 соблюдать выход соусов при порционировании;
		У 2.4.17 выдерживать температуру подачи;
		У 2.4.18 выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
		У 2.4.19 творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
	Знания:	
	3 2.4.1	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	3 2.4.2	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;
	3 2.4.3	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	3 2.4.4	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	3 2.4.5	ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
	3 2.4.6	методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
	3 2.4.7	органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;
	3 2.4.8	ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;
	3 2.4.9	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;
	3 2.4.10	температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;
	3 2.4.11	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;
	3 2.4.12	правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;
	3 2.4.13	правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;
	3 2.4.14	требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;
	3 2.4.15	нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции;
	3 2.4.16	техника порционирования, варианты подачи соусов;
	3 2.4.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;

		<p>3 2.4.18 методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;</p> <p>3 2.4.19 температура подачи соусов;</p> <p>3 2.4.20 требования к безопасности хранения готовых соусов.</p>
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>Н 2.5.1 приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>Н 2.5.2 ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p> <p>Умения:</p> <p>У 2.5.1 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>У 2.5.2 организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;</p> <p>У 2.5.3 выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>У 2.5.4 взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;</p> <p>У 2.5.5 осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>У 2.5.6 использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>У 2.5.7 выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <p>замачивать сущеные;</p> <p>бланшировать;</p> <p>варить в воде или в молоке;</p> <p>готовить на пару;</p> <p>припускать в воде, бульоне и собственном соку;</p> <p>жарить сырье и предварительно отваренные;</p> <p>жарить на решетке гриля и плоской поверхности;</p> <p>фаршировать, тушить, запекать;</p> <p>готовить овощные пюре;</p> <p>готовить начинки из грибов;</p> <p>определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <p>доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;</p> <p>У 2.5.8 выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со</p>

	<p>способом приготовления;</p> <p>У 2.5.9 выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: замачивать в воде или молоке; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; жарить предварительно отваренные; готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; готовить пюре из бобовых; определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;</p>
	<p>У 2.5.10 выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>
	<p>У 2.5.11 проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p>
	<p>У 2.5.12 порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p>
	<p>У 2.5.13 соблюдать выход при порционировании;</p>
	<p>У 2.5.14 выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p>
	<p>У 2.5.15 охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p>
	<p>У 2.5.16 хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p>
	<p>У 2.5.17 разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
	<p>У 2.5.18 выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>
	<p>У 2.5.19 рассчитывать стоимость,</p>

		<p>У 2.5.20 вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>У 2.5.21 владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>
		<p>Знания:</p> <p>3 2.5.1 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p>
		<p>3 2.5.2 критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p>
		<p>3 2.5.3 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
		<p>3 2.5.4 методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;</p>
		<p>3 2.5.5 виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p>
		<p>3 2.5.6 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;</p>
		<p>3 2.5.7 органолептические способы определения готовности;</p>
		<p>3 2.5.8 ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;</p>
		<p>3 2.5.9 нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;</p>
		<p>3 2.5.10 методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;</p>
		<p>3 2.5.11 виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p>
		<p>3 2.5.12 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;</p>
		<p>3 2.5.13 органолептические способы определения готовности;</p>
		<p>3 2.5.14 ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;</p>
		<p>3 2.5.15 нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности,</p>

	<p>региональных особенностей</p> <p>3 2.5.16 техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>3 2.5.17 виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>3 2.5.18 методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>3 2.5.19 правила разогревания;</p> <p>3 2.5.20 правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>3 2.5.21 требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>3 2.5.22 правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>3 2.5.23 правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>3 2.5.24 правила, техника общения с потребителями;</p> <p>3 2.5.25 базовый словарный запас на иностранном языке.</p>
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	<p>Навыки:</p> <p>Н 2.6.1 приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки ведении расчетов с потребителями Н 2.6.2 при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>У 2.6.1 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>У 2.6.2 организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>У 2.6.3 выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>У 2.6.4 взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;</p>

	<p>У 2.6.5 осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
	<p>У 2.6.6 использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>
	<p>У 2.6.7 выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)</p>
	<p>определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;</p>
	<p>У 2.6.8 выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; формовать изделия из творога; жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; жарить на плоской поверхности; жарить, запекать на гриле; определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;</p>
	<p>У 2.6.9 выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</p>
	<p>У 2.6.10 замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);</p>
	<p>У 2.6.11 формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);</p>
	<p>У 2.6.11 охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;</p>
	<p>У 2.6.12 подготавливать продукты для пиццы;</p>
	<p>У 2.6.13 раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;</p>
	<p>У 2.6.14 жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;</p>
	<p>У 2.6.15 выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;</p>
	<p>У 2.6.16 жарить в большом количестве жира;</p>
	<p>У 2.6.17 жарить после предварительного отваривания изделий из теста;</p>
	<p>У 2.6.18 разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;</p>
	<p>У 2.6.19 определять степень готовности блюд,</p>

	<p>кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;</p> <p>У 2.6.20 проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>У 2.6.21 порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>У 2.6.22 соблюдать выход при порционировании;</p> <p>У 2.6.23 выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>У 2.6.24 охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>У 2.6.25 хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>У 2.6.26 разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У 2.6.27 выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</p> <p>У 2.6.28 рассчитывать стоимость,</p> <p>У 2.6.29 вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>У 2.6.30 владеть профессиональной терминологией;</p> <p>У 2.6.31 консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.</p>
	<p>Знания:</p> <p>З 2.6.1 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>З 2.6.2 критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>З 2.6.3 виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>З 2.6.4 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>З 2.6.5 методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>З 2.6.6 виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>З 2.6.7 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>З 2.6.8 органолептические способы определения</p>

		<p>готовности;</p> <p>3 2.6.9 нормы, правила взаимозаменяемости;</p> <p>3 2.6.10 техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>3 2.6.11 виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>3 2.6.12 методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>3 2.6.13 правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>3 2.6.14 требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>3 2.6.15 правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</p> <p>3 2.6.16 правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>3 2.6.17 базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>3 2.6.18 техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 2.7.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>Н 2.7.1 приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>Н 2.7.2 ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p> <p>Умения:</p> <p>У 2.7.1 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>У 2.7.2 организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>У 2.7.3 выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>У 2.7.4 взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>У 2.7.5 осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями</p>

		<p>заказа;</p> <p>У 2.7.6 использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p>
		<p>У 2.7.7 выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <p>варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;</p> <p>готовить на пару;</p> <p>припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;</p> <p>жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;</p> <p>жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;</p> <p>фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;</p> <p>варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;</p> <p>бланшировать и отваривать мясо крабов;</p> <p>припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;</p> <p>жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;</p>
		<p>У 2.7.8 определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;</p>
		<p>У 2.7.9 выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>
		<p>У 2.7.10 проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</p>
		<p>У 2.7.11 порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p>
		<p>У 2.7.11 соблюдать выход при порционировании;</p>
		<p>У 2.7.12 выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>
		<p>У 2.7.13 охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p>
		<p>У 2.7.14 хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>

		<p>У 2.7.15 разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У 2.7.16 выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</p> <p>У 2.7.17 рассчитывать стоимость;</p> <p>У 2.7.18 вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>У 2.7.19 владеть профессиональной терминологией;</p> <p>У 2.7.20 консультировать потребителей, оказывать им помошь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p>
		<p>Знания:</p> <p>3 2.7.1 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>3 2.7.2 критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных;</p> <p>3 2.7.3 ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>3 2.7.4 виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>3 2.7.5 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>3 2.7.6 методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;</p> <p>3 2.7.7 виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>3 2.7.8 ассортимент, рецептуры, требования к качеству;</p> <p>3 2.7.9 температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>3 2.7.10 органолептические способы определения готовности;</p> <p>3 2.7.11 ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>3 2.7.12 нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;</p> <p>3 2.7.13 техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>3 2.7.14 виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного</p>

		<p>водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>3 2.7.15 методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>3 2.7.16 правила разогревания;</p> <p>3 2.7.17 правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>3 2.7.18 требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>3 2.7.19 правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток;</p> <p>3 2.7.20 правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</p> <p>3 2.7.21 правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>3 2.7.22 правила, техника общения с потребителями;</p> <p>3 2.7.23 базовый словарный запас на иностранном языке.</p>
	<p>ПК 2.8.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>Н 2.8.1 приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>Н 2.8.2 ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>У 2.8.1 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>У 2.8.2 организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>У 2.8.3 выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>У 2.8.4 взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>У 2.8.5 осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>У 2.8.6 использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>

	<p>разнообразного ассортимента;</p> <p>У 2.8.7 выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств;</p> <p>У 2.8.8 варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;</p> <p>У 2.8.9 варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;</p> <p>У 2.8.10 припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;</p> <p>У 2.8.11 жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;</p> <p>У 2.8.12 жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;</p> <p>У 2.8.13 жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;</p> <p>У 2.8.14 жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;</p> <p>У 2.8.15 жарить пластованные тушки птицы под прессом;</p> <p>У 2.8.16 жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле;</p> <p>У 2.8.17 тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;</p> <p>У 2.8.18 запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;</p> <p>У 2.8.19 бланшировать, отваривать мясные продукты;</p> <p>У 2.8.20 определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;</p> <p>У 2.8.21 выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>У 2.8.22 проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>У 2.8.23 порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p>
--	---

	<p>У 2.8.24 соблюдать выход при порционировании;</p> <p>У 2.8.25 выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>У 2.8.26 охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>У 2.8.27 хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>У 2.8.28 разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У 2.8.29 выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</p> <p>У 2.8.30 рассчитывать стоимость;</p> <p>У 2.8.31 вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>У 2.8.32 владеть профессиональной терминологией;</p> <p>У 2.8.33 консультировать потребителей, оказывать им помочь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p>
	<p>Знания:</p> <p>З 2.8.1 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>З 2.8.2 критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>З 2.8.3 виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>З 2.8.4 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>З 2.8.5 методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</p> <p>З 2.8.6 виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>З 2.8.7 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>З 2.8.8 органолептические способы определения готовности;</p>

		<p>3 2.8.9 ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>3 2.8.10 нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;</p> <p>3 2.8.11 техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>3 2.8.12 виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>3 2.8.13 методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>3 2.8.14 правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>3 2.8.15 требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>3 2.8.16 правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</p> <p>3 2.8.17 правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>3 2.8.18 правила, техника общения с потребителями;</p> <p>3 2.8.19 базовый словарный запас на иностранном языке.</p>
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p>ПК 3.1.</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Навыки:</p> <p>Н 3.1.1 подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>Н 3.1.2 подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>Н 3.1.3 подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>Н 3.1.4 подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.</p>

		<p>Умения:</p> <p>У 3.1.1 выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>У 3.1.2 проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>У 3.1.3 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>У 3.1.4 выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>У 3.1.5 владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>У 3.1.6 мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>У 3.1.7 соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>У 3.1.8 соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>У 3.1.9 выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>У 3.1.10 подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>У 3.1.11 соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>У 3.1.12 выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>У 3.1.13 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>У 3.1.14 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>У 3.1.15 обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>У 3.1.16 своевременно оформлять заявку на склад.</p> <p>Знания:</p> <p>З 3.1.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в</p>
--	--	---

		организации питания;
		3 3.1.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		3 3.1.3 организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		3 3.1.4 последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		3 3.1.5 регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		3 3.1.6 возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		3 3.1.7 требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		3 3.1.8 правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		правила утилизации отходов
		3 3.1.9 виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
		3 3.1.10 виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		3 3.1.11 способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		3 3.1.12 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;
		3 3.1.13 правила оформления заявок на склад
ПК Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	3.2.	Навыки: Н 3.2.1 приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче.
		Умения: У 3.2.1 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;
		У 3.2.2 выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;

	<p>У 3.2.3 взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;</p> <p>У 3.2.4 осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>У 3.2.5 использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок;</p> <p>У 3.2.6 выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок;</p> <p>У 3.2.7 смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;</p> <p>У 3.2.8 смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;</p> <p>У 3.2.9 тереть хрен на терке и заливать кипятком;</p> <p>У 3.2.10 растирать горчичный порошок с пряным отваром;</p> <p>У 3.2.11 взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;</p> <p>У 3.2.12 пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;</p> <p>У 3.2.13 доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;</p> <p>У 3.2.14 готовить производные соуса майонез;</p> <p>У 3.2.15 корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов;</p> <p>У 3.2.16 выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;</p> <p>У 3.2.17 охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;</p> <p>У 3.2.18 рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;</p> <p>У 3.2.19 изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</p> <p>У 3.2.20 определять степень готовности соусов;</p> <p>У 3.2.21 проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;</p> <p>У 3.2.22 порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>У 3.2.23 соблюдать выход соусов при порционировании;</p> <p>У 3.2.24 выдерживать температуру подачи;</p> <p>У 3.2.25 хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У 3.2.26 выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;</p> <p>У 3.2.27 творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами</p> <p>Знания:</p> <p>3 3.2.1 правила выбора основных продуктов и</p>
--	---

		<p>дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>3 3.2.2 критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;</p> <p>3 3.2.3 виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>3 3.2.4 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>3 3.2.5 ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</p> <p>3 3.2.6 методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</p> <p>3 3.2.7 органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;</p> <p>3 3.2.8 ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;</p> <p>3 3.2.9 классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;</p> <p>3 3.2.10 температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;</p> <p>3 3.2.11 виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;</p> <p>3 3.2.12 требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;</p> <p>3 3.2.13 техника порционирования, варианты подачи соусов;</p> <p>3 3.2.14 методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;</p> <p>3 3.2.15 температура подачи соусов;</p> <p>3 3.2.16 правила хранения готовых соусов;</p> <p>3 3.2.17 требования к безопасности хранения готовых соусов.</p>
	<p>ПК 3.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление подготовку реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>Н 3.3.1 приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента;</p> <p>Н 3.3.2 ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p> <p>Умения:</p> <p>У 3.3.1 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>У 3.3.2 организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;</p>

	<p>У 3.3.3 выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>У 3.3.4 взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>У 3.3.5 осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>У 3.3.6 использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента;</p> <p>У 3.3.7 выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов;</p> <p>У 3.3.8 нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;</p> <p>У 3.3.9 замачивать сушеныю морскую капусту для набухания;</p> <p>У 3.3.10 нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;</p> <p>У 3.3.11 выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;</p> <p>У 3.3.12 прослаивать компоненты салата;</p> <p>У 3.3.13 смешивать различные ингредиенты салатов;</p> <p>У 3.3.14 заправлять салаты заправками;</p> <p>У 3.3.15 доводить салаты до вкуса;</p> <p>У 3.3.16 выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>У 3.3.17 соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов;</p> <p>У 3.3.18 проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>У 3.3.19 порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>У 3.3.20 соблюдать выход при порционировании;</p> <p>У 3.3.21 выдерживать температуру подачи салатов;</p> <p>У 3.3.22 хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У 3.3.23 рассчитывать стоимость;</p> <p>У 3.3.24 владеть профессиональной терминологией;</p> <p>У 3.3.25 консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов.</p> <p>Знания:</p> <p>З 3.3.1 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>З 3.3.2 критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;</p>
--	---

		<p>3 3.3.3 виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>3 3.3.4 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>3 3.3.5 методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</p> <p>3 3.3.6 виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>3 3.3.7 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;</p> <p>3 3.3.8 органолептические способы определения готовности;</p> <p>3 3.3.9 ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;</p> <p>3 3.3.10 нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>3 3.3.11 техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>3 3.3.12 виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>3 3.3.13 методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;</p> <p>3 3.3.14 правила хранения салатов разнообразного ассортимента;</p> <p>3 3.3.15 требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;</p> <p>3 3.3.16 правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;</p> <p>3 3.3.17 правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>3 3.3.18 правила, техника общения с потребителями;</p> <p>3 3.3.19 базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление подготовку реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	<p>Навыки:</p> <p>Н 3.4.1 приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>Н 3.4.2 ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p> <p>Умения:</p> <p>У 3.4.1 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>У 3.4.2 организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;</p> <p>У 3.4.3 выбирать, подготавливать пряности, приправы,</p>

		специи;
		У 3.4.4 взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;
		У 3.4.5 осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 3.4.6 использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		У 3.4.7 выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов;
		У 3.4.8 нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;
		У 3.4.9 вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;
		У 3.4.10 готовить квашеную капусту;
		У 3.4.11 мариновать овощи, репчатый лук, грибы;
		У 3.4.12 нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;
		У 3.4.13 охлаждать готовые блюда из различных продуктов;
		У 3.4.14 фаршировать куриные и перепелиные яйца;
		У 3.4.15 фаршировать шляпки грибов;
		У 3.4.16 подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;
		У 3.4.17 подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;
		У 3.4.18 вырезать украшения из овощей, грибов;
		У 3.4.19 измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;
		У 3.4.20 доводить до вкуса;
		У 3.4.21 выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 3.4.22 соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;
		У 3.4.23 проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 3.4.24 порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 3.4.25 соблюдать выход при порционировании;
		У 3.4.26 выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;
		У 3.4.27 хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;

	<p>У 3.4.28 выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>У 3.4.29 рассчитывать стоимость;</p> <p>У 3.4.30 владеть профессиональной терминологией;</p> <p>У 3.4.31 консультировать потребителей, оказывать им помошь в выборе бутербродов, холодных закусок.</p>
	<p>Знания:</p> <p>З 3.4.1 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p>
	<p>З 3.4.2 критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p>
	<p>З 3.4.3 виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p>
	<p>З 3.4.4 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
	<p>З 3.4.5 методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</p>
	<p>З 3.4.6 виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p>
	<p>З 3.4.7 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;</p>
	<p>З 3.4.8 органолептические способы определения готовности;</p>
	<p>З 3.4.9 ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;</p>
	<p>З 3.4.10 нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p>
	<p>З 3.4.11 техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;</p>
	<p>З 3.4.12 виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
	<p>З 3.4.13 методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p>
	<p>З 3.4.14 правила хранения, требования к безопасности;</p>
	<p>З 3.4.15 хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p>
	<p>З 3.4.16 правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток;</p>
	<p>З 3.4.17 правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p>

		<p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>З 3.4.18 правила, техника общения с потребителями;</p> <p>З 3.4.19 базовый словарный запас на иностранном языке.</p>
	<p>ПК 3.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление подготовку реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>Н 3.5.1 приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>Н 3.5.2 ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>У 3.5.1 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>У 3.5.2 организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>У 3.5.3 выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>У 3.5.4 взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>У 3.5.5 осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>У 3.5.6 использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>У 3.5.7 выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств;</p> <p>У 3.5.8 охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;</p> <p>У 3.5.9 нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;</p> <p>У 3.5.10 замачивать желатин, готовить рыбное желе;</p> <p>У 3.5.11 украшать и заливать рыбные продукты порциями;</p> <p>У 3.5.12 вынимать рыбное желе из форм;</p> <p>У 3.5.13 доводить до вкуса;</p> <p>У 3.5.14 подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</p> <p>У 3.5.15 выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>

	<p>У 3.5.16 соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>У 3.5.17 проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>У 3.5.18 порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>У 3.5.19 соблюдать выход при порционировании;</p> <p>У 3.5.20 выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>У 3.5.21 хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>У 3.5.22 выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</p> <p>У 3.5.23 рассчитывать стоимость;</p> <p>У 3.5.24 владеть профессиональной терминологией;</p> <p>У 3.5.25 консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p>
	<p>Знания:</p> <p>З 3.5.1 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>З 3.5.2 критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>З 3.5.3 виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>З 3.5.4 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>З 3.5.5 методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;</p> <p>З 3.5.6 виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>З 3.5.7 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>З 3.5.8 органолептические способы определения готовности;</p> <p>З 3.5.9 ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их</p>

		<p>сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>З 3.5.10 нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;</p> <p>З 3.5.11 техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>З 3.5.12 виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>З 3.5.13 методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>З 3.5.14 правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>З 3.5.15 требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>З 3.5.16 правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>З 3.5.17 правила, техника общения с потребителями;</p> <p>З 3.5.18 базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление подготовку реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>Н 3.6.1 приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>Н 3.6.2 ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p> <p>Умения:</p> <p>У 3.6.1 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>У 3.6.2 организовывать их хранение в процессе приготовления;</p> <p>У 3.6.3 выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>У 3.6.4 взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>У 3.6.5 осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>У 3.6.6 использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий,</p>

		закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		У 3.6.7 выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств;
		У 3.6.8 охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;
		У 3.6.9 порционировать отварную, жареную, запеченную домашнюю птицу, дичь;
		У 3.6.10 снимать кожу с отварного языка;
		У 3.6.11 нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;
		У 3.6.12 замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;
		У 3.6.13 украшать и заливать мясные продукты порциями;
		У 3.6.14 вынимать готовое желе из форм;
		У 3.6.15 доводить до вкуса;
		У 3.6.16 подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;
		У 3.6.17 выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 3.6.18 соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		У 3.6.19 проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 3.6.20 порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 3.6.21 соблюдать выход при порционировании;
		У 3.6.22 выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
		У 3.6.23 охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 3.6.24 хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 3.6.25 выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;

		<p>У 3.6.26 рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>У 3.6.27 владеть профессиональной терминологией;</p> <p>У 3.6.28 консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</p>
		<p>Знания:</p> <p>3 3.6.1 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p>
		<p>3 3.6.2 критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>
		<p>3 3.6.3 виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p>
		<p>3 3.6.4 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
		<p>3 3.6.5 методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</p>
		<p>3 3.6.7 виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p>
		<p>3 3.6.8 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</p>
		<p>3 3.6.9 органолептические способы определения готовности;</p>
		<p>3 3.6.10 ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;</p>
		<p>3 3.6.11 нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;</p>
		<p>3 3.6.12 техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;</p>
		<p>3 3.6.13 виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
		<p>3 3.6.14 методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p>
		<p>3 3.6.15 правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p>

		<p>З 3.6.16 требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>З 3.6.17 правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>З 3.6.18 правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>З 3.6.19 правила, техника общения с потребителями;</p> <p>З 3.6.20 базовый словарный запас на иностранном языке</p>
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<p>ПК 4.1.</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии инструкциями и регламентами</p> <p>в с и</p>	<p>Навыки:</p> <p>Н 4.1.1 подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>Н 4.2.2 подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.</p> <p>Умения:</p> <p>У 4.1.1 выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>У 4.1.2 проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>У 4.1.3 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>У 4.1.4 выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>У 4.1.5 владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>У 4.1.6 мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>У 4.1.7 соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>У 4.1.8 соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</p> <p>У 4.1.9 выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>У 4.1.10 подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>У 4.1.11 соблюдать правила техники безопасности,</p>

		<p>пожарной безопасности, охраны труда;</p> <p>У 4.1.12 выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>У 4.1.13 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>У 4.1.14 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>У 4.1.15 обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>У 4.1.16 своевременно оформлять заявку на склад.</p>
		<p>Знания:</p> <p>З 4.1.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>З 4.1.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>З 4.1.3 организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>З 4.1.4 последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>З 4.1.5 регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>З 4.1.6 возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>З 4.1.7 требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>З 4.1.8 правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>З 4.1.9 правила утилизации отходов;</p> <p>З 4.1.10 виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>З 4.1.11 способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>З 4.1.12 условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p>

		<p>З 4.1.13 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>З 4.1.14 правила оформления заявок на склад.</p>
	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>Н 4.2.1 приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов;</p> <p>Н 4.2.2 ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p> <p>Умения:</p> <p>У 4.2.1 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>У 4.2.2 организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>У 4.2.3 выбирать, подготавливать ароматические вещества;</p> <p>У 4.2.4 взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</p> <p>У 4.2.5 осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>У 4.2.6 использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>У 4.2.7 выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы;</p> <p>У 4.2.8 хранить, использовать готовые виды теста;</p> <p>У 4.2.9 нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</p> <p>У 4.2.10 варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</p> <p>У 4.2.11 запекать фрукты;</p> <p>У 4.2.12 взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</p> <p>У 4.2.13 подготавливать желатин, агар-агар;</p> <p>У 4.2.14 готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;</p> <p>У 4.2.15 смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</p> <p>У 4.2.16 использовать и выпекать различные виды готового теста;</p> <p>У 4.2.17 определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;</p>

	<p>У 4.2.18 доводить до вкуса;</p> <p>У 4.2.19 выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>У 4.2.20 проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>У 4.2.21 порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>У 4.2.22 соблюдать выход при порционировании;</p> <p>У 4.2.23 выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;</p> <p>У 4.2.24 охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>У 4.2.25 хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>У 4.2.26 выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</p> <p>У 4.2.27 рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>У 4.2.28 владеть профессиональной терминологией;</p> <p>У 4.2.29 консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов.</p>
	<p>Знания:</p> <p>З 4.2.1 ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>З 4.2.2 критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>З 4.2.3 виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>З 4.2.4 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>З 4.2.5 методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>З 4.2.6 виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>З 4.2.7 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;</p> <p>З 4.2.8 органолептические способы определения готовности;</p> <p>З 4.2.9 нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>З 4.2.10 техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>З 4.2.11 виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких</p>

		<p>блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>З 4.2.12 методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>З 4.2.13 требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>З 4.2.14 правила общения с потребителями;</p> <p>З 4.2.15 базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>З 4.2.16 техника общения, ориентированная на потребителя.</p>
	<p>ПК 4.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>Н 4.3.1 приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов;</p> <p>Н 4.3.2 ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p> <p>Умения:</p> <p>У 4.3.1 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>У 4.3.2 организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>У 4.3.3 выбирать, подготавливать ароматические вещества;</p> <p>У 4.3.4 взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</p> <p>У 4.3.5 осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>У 4.3.6 использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>У 4.3.7 выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</p> <p>У 4.3.8 готовить сладкие соусы;</p> <p>У 4.3.9 хранить, использовать готовые виды теста;</p> <p>У 4.3.10 нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</p> <p>У 4.3.11 варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</p> <p>У 4.3.12 запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;</p> <p>У 4.3.13 жарить фрукты основным способом и на гриле;</p>

	<p>У 4.3.14 проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;</p> <p>У 4.3.15 взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</p> <p>У 4.3.16 готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;</p> <p>У 4.3.17 смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</p> <p>У 4.3.18 использовать и выпекать различные виды готового теста;</p> <p>У 4.3.19 определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;</p> <p>У 4.3.20 доводить до вкуса;</p> <p>У 4.3.21 выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>У 4.3.22 выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>У 4.3.23 проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>У 4.3.24 порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>У 4.3.25 соблюдать выход при порционировании;</p> <p>У 4.3.26 выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;</p> <p>У 4.3.27 охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>У 4.3.28 хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>У 4.3.29 выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</p> <p>У 4.3.30 рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>У 4.3.31 владеть профессиональной терминологией;</p> <p>У 4.3.32 консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов.</p>
	Знания:
	З 4.3.1 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	З 4.3.2 критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
	З 4.3.3 виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	З 4.3.4 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	З 4.3.5 методы приготовления горячих сладких блюд,

		<p>десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>3 4.3.6 виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>3 4.3.7 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов;</p> <p>3 4.3.8 органолептические способы определения готовности;</p> <p>3 4.3.9 нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>3 4.3.10 техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>3 4.3.11 виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>3 4.3.12 методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>3 4.3.13 требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>3 4.3.14 базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>3 4.3.15 техника общения, ориентированная на потребителя.</p>
	<p>ПК 4.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>Н 4.4.1 приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков;</p> <p>Н 4.4.2 ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p> <p>Умения:</p> <p>У 4.4.1 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>У 4.4.2 организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>У 4.4.3 выбирать, подготавливать ароматические вещества;</p> <p>У 4.4.4 взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;</p> <p>У 4.4.5 осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>У 4.4.6 использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>У 4.4.7 выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом</p>

	<p>типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</p> <p>У 4.4.8 отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;</p> <p>У 4.4.9 смешивать различные соки с другими ингредиентами;</p> <p>У 4.4.10 проваривать, настаивать плоды, свежие и сущеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;</p> <p>У 4.4.11 готовить морсы, компоты, холодные фруктовые напитки;</p> <p>У 4.4.12 готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>У 4.4.13 готовить лимонады;</p> <p>У 4.4.14 готовить холодные алкогольные напитки;</p> <p>У 4.4.15 готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;</p> <p>У 4.4.16 подготавливать пряности для напитков;</p> <p>У 4.4.17 определять степень готовности напитков;</p> <p>У 4.4.18 доводить их до вкуса;</p> <p>У 4.4.19 выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</p> <p>У 4.4.20 соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления;</p> <p>У 4.4.21 проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>У 4.4.22 порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>У 4.4.23 соблюдать выход при порционировании;</p> <p>У 4.4.24 выдерживать температуру подачи холодных напитков;</p> <p>У 4.4.25 хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>У 4.4.26 выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</p> <p>У 4.4.27 рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>У 4.4.28 владеть профессиональной терминологией;</p> <p>У 4.4.29 консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков.</p>
	<p>Знания:</p> <p>З 4.4.1 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>З 4.4.2 критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>З 4.4.3 виды, характеристика региональных видов</p>

		<p>сырья, продуктов;</p> <p>3 4.4.4 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>3 4.4.5 методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>3 4.4.6 виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>3 4.4.7 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;</p> <p>3 4.4.8 органолептические способы определения готовности;</p> <p>3 4.4.9 нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>3 4.4.10 техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>3 4.4.11 виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>3 4.4.12 методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>3 4.4.13 требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>3 4.4.14 правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>3 4.4.15 правила, техника общения с потребителями;</p> <p>3 4.4.16 базовый словарный запас на иностранном языке.</p>
	<p>ПК 4.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление подготовку реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>Н 4.5.1 приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;</p> <p>Н 4.5.2 ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>У 4.5.1 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>У 4.5.2 организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>У 4.5.3 выбирать, подготавливать ароматические вещества;</p> <p>У 4.5.4 взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;</p> <p>У 4.5.5 осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>У 4.5.6 использовать региональные продукты для</p>

	<p>приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>У 4.5.7 выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</p> <p>У 4.5.8 заваривать чай;</p> <p>У 4.5.9 варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;</p> <p>У 4.5.10 готовить кофе на песке;</p> <p>У 4.5.11 обжаривать зерна кофе;</p> <p>У 4.5.12 варить какао, горячий шоколад;</p> <p>У 4.5.13 готовить горячие алкогольные напитки;</p> <p>У 4.5.14 подготавливать пряности для напитков;</p> <p>У 4.5.15 определять степень готовности напитков;</p> <p>У 4.5.16 доводить их до вкуса;</p> <p>У 4.5.17 выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</p> <p>У 4.5.18 соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления;</p> <p>У 4.5.19 проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>У 4.5.20 порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>У 4.5.21 соблюдать выход при порционировании;</p> <p>У 4.5.22 выдерживать температуру подачи горячих напитков;</p> <p>У 4.5.23 выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</p> <p>У 4.5.24 рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>У 4.5.25 владеть профессиональной терминологией;</p> <p>У 4.5.26 консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков.</p>
	<p>Знания:</p> <p>З 4.5.1 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>З 4.5.2 критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>З 4.5.3 виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>З 4.5.4 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>З 4.5.5 методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>З 4.5.6 виды, назначение и правила безопасной</p>

		<p>эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>3 4.5.7 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;</p> <p>3 4.5.8 органолептические способы определения готовности;</p> <p>3 4.5.9 нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> <p>3 4.5.10 техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>3 4.5.11 виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>3 4.5.12 методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>3 4.5.13 требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>3 4.5.14 правила расчета с потребителями;</p> <p>3 4.5.15 базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>3 4.5.16 техника общения, ориентированная на потребителя</p>
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Навыки:</p> <p>Н 5.1.1 подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>Н 5.1.2 подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Умения:</p> <p>У 5.1.1 выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>У 5.1.2 проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>У 5.1.3 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>У 5.1.4 выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>У 5.1.5 владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>У 5.1.6 мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>У 5.1.7 соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического</p>

		<p>оборудования;</p> <p>У 5.1.8 обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;</p> <p>У 5.1.9 соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов;</p> <p>У 5.1.10 выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</p> <p>У 5.1.11 подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>У 5.1.12 соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</p> <p>У 5.1.13 выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>
		<p>Знания:</p> <p>З 5.1.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p>
		<p>З 5.1.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
		<p>З 5.1.3 организация работ в кондитерском цехе;</p>
		<p>З 5.1.4 последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>
		<p>З 5.1.5 регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>
		<p>З 5.1.6 возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p>
		<p>З 5.1.7 требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;</p>
		<p>З 5.1.8 правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p>
		<p>З 5.1.9 правила утилизации отходов;</p>
		<p>З 5.1.10 виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>
		<p>З 5.1.11 виды, назначение оборудования, инвентаря</p>

		<p>посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>З 5.1.12 способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>З 5.1.13 условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>З 5.1.14 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>З 5.1.15 правила оформления заявок на склад;</p> <p>З 5.1.16 виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</p>
	<p>ПК 5.2.</p> <p>Осуществлять приготовление подготовку использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Навыки:</p> <p>Н 5.2.1 приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Умения:</p> <p>У 5.2.1 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>У 5.2.2 организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>У 5.2.3 выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</p> <p>У 5.2.4 взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>У 5.2.5 осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>У 5.2.6 использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>У 5.2.7 хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.;</p> <p>У 5.2.8 выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов;</p> <p>У 5.2.9 готовить желе;</p> <p>У 5.2.10 хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;</p> <p>У 5.2.11 нарезать, измельчать, протирать вручную и</p>

		<p>механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;</p> <p>У 5.2.12 варить сахарный сироп для промочки изделий;</p> <p>У 5.2.13 варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);</p> <p>У 5.2.14 уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;</p> <p>У 5.2.15 готовить жженый сахар;</p> <p>У 5.2.16 готовить посыпки;</p> <p>У 5.2.17 готовить помаду, глазури;</p> <p>У 5.2.18 готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У 5.2.19 определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;</p> <p>У 5.2.20 доводить до вкуса, требуемой консистенции;</p> <p>У 5.2.21 выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>У 5.2.22 проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</p> <p>У 5.2.23 хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>У 5.2.24 организовывать хранение отделочных полуфабрикатов.</p>
		<p>Знания:</p> <p>З 5.2.1 ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>З 5.2.2 критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;</p> <p>З 5.2.3 виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>З 5.2.4 характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>З 5.2.5 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>З 5.2.6 методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>З 5.2.7 виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>З 5.2.8 ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;</p> <p>З 5.2.9 органолептические способы определения готовности;</p>

		<p>З 5.2.10 нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>З 5.2.11 условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства;</p> <p>З 5.2.12 требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов.</p>
	<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>Н 5.3.1 приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>Н 5.3.2 ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p> <p>Умения:</p> <p>У 5.3.1 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>У 5.3.2 организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>У 5.3.3 выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>У 5.3.4 взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <p>У 5.3.5 осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>У 5.3.6 использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>У 5.3.7 выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств;</p> <p>У 5.3.8 подготавливать продукты;</p> <p>У 5.3.9 замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <p>У 5.3.10 подготавливать начинки, фарши;</p> <p>У 5.3.11 подготавливать отделочные полуфабрикаты;</p> <p>У 5.3.12 прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</p> <p>У 5.3.13 проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>У 5.3.14 проводить оформление хлебобулочных изделий;</p> <p>У 5.3.15 выбирать оборудование, производственный</p>

		инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 5.3.16 проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 5.3.17 порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		У 5.3.18 соблюдать выход при порционировании;
		У 5.3.19 выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 5.3.20 выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба;
		У 5.3.21 рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
		У 5.3.22 владеть профессиональной терминологией;
		У 5.3.23 консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба.
	Знания:	
	3 5.3.1	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	3 5.3.2	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
	3 5.3.3	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	3 5.3.4	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	3 5.3.5	методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
	3 5.3.6	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	3 5.3.7	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;
	3 5.3.8	органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
	3 5.3.9	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
	3 5.3.10	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
	3 5.3.11	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	3 5.3.12	методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
	3 5.3.13	требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного

		<p>ассортимента;</p> <p>З 5.3.14 правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;</p> <p>З 5.3.15 правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>З 5.3.16 базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>З 5.3.17 техника общения, ориентированная на потребителя.</p>
	<p>ПК 5.4.</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>Н 5.4.1 приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>Н 5.4.2 ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p> <p>Умения:</p> <p>У 5.4.1 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>У 5.4.2 организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>У 5.4.3 выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>У 5.4.4 взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</p> <p>У 5.4.5 осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>У 5.4.6 использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий;</p> <p>У 5.4.7 выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств;</p> <p>У 5.4.8 подготавливать продукты;</p> <p>У 5.4.9 готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <p>У 5.4.10 подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;</p> <p>У 5.4.11 проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</p> <p>У 5.4.12 проводить оформление мучных кондитерских изделий;</p> <p>У 5.4.13 выбирать, безопасно использовать</p>

		<p>оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>У 5.4.14 проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>У 5.4.15 порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>У 5.4.16 соблюдать выход при порционировании;</p> <p>У 5.4.17 выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>У 5.4.18 выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий;</p> <p>У 5.4.19 рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <p>У 5.4.20 владеть профессиональной терминологией;</p> <p>У 5.4.21 консультировать потребителей, оказывать им помочь в выборе мучных кондитерских изделий.</p>
		<p>Знания:</p> <p>3 5.4.1 ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>3 5.4.2 критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>3 5.4.3 виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>3 5.4.4 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>3 5.4.5 методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>3 5.4.6 виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>3 5.4.7 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;</p> <p>3 5.4.8 органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</p> <p>3 5.4.9 нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>3 5.4.10 техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>3 5.4.11 виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>3 5.4.12 методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>3 5.4.13 требования к безопасности хранения готовых</p>

		мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		З 5.4.14 правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;
		З 5.4.15 базовый словарный запас на иностранном языке;
		З 5.4.16 техника общения, ориентированная на потребителя.
	ПК Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку реализации пирожных и торты разнообразного ассортимента	<p>5.5.</p> <p>Навыки:</p> <p>Н 5.5.1 подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>Н 5.5.2 приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>Н 5.5.3 хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>Н 5.5.4 ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>Н 5.5.5 взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p> <p>Умения:</p> <p>У 5.5.1 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>У 5.5.2 организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и торты с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>У 5.5.3 выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>У 5.5.4 взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и торты в соответствии с рецептурой;</p> <p>У 5.5.5 осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>У 5.5.6 использовать региональные продукты для приготовления пирожных и торты;</p> <p>У 5.5.7 выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и торты с учетом типа питания;</p> <p>У 5.5.8 подготавливать продукты;</p> <p>У 5.5.9 готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <p>У 5.5.10 подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</p> <p>У 5.5.11 проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;</p> <p>У 5.5.12 готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>

	<p>У 5.5.13 выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>У 5.5.14 проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>У 5.5.15 порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>У 5.5.16 соблюдать выход при порционировании;</p> <p>У 5.5.17 выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>У 5.5.18 выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов;</p> <p>У 5.5.19 рассчитывать стоимость;</p> <p>У 5.5.20 владеть профессиональной терминологией;</p> <p>У 5.5.21 консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов.</p>
	<p>Знания:</p> <p>3 5.5.1 ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>3 5.5.2 критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>3 5.5.3 виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>3 5.5.4 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>3 5.5.5 методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;</p> <p>3 5.5.6 виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>3 5.5.7 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;</p> <p>3 5.5.8 органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;</p> <p>3 5.5.9 нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>3 5.5.10 техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>3 5.5.11 виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>3 5.5.12 методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>3 5.5.13 требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>3 5.5.14 правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила</p>

			заполнения этикеток; 3.5.5.15 правила, техника общения с потребителями; 3.5.5.16 базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление хлебобулочной продукции	ПК	6.1 Приготовление теста	<p>Навыки:</p> <p>Н.6.1.1 хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;</p> <p>Н.6.1.2 приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;</p> <p>Н.6.1.3 обслуживания оборудования для приготовления теста.</p> <p>Умения:</p> <p>У.6.1.1 пользоваться производственными рецептами и технологическими инструкциями;</p> <p>У.6.1.2 взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;</p> <p>У.6.1.3 оценивать качество сырья по органолептическим показателям;</p> <p>У.6.1.4 оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;</p> <p>У.6.1.5 определять различными методами готовность теста в процессе созревания.</p> <p>Знания:</p> <p>3.6.1.1 характеристики сырья и требования к его качеству;</p> <p>3.6.1.2 правила хранения сырья;</p> <p>3.6.1.3 правила подготовки сырья к пуску в производство;</p> <p>3.6.1.4 способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;</p> <p>3.6.1.5 способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;</p> <p>3.6.1.6 рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;</p> <p>3.6.1.7 методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;</p> <p>3.6.1.8 методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;</p> <p>3.6.1.9 правила работы на тестоприготовительном оборудовании</p>
	ПК	6.2 Разделка теста	<p>Навыки:</p> <p>Н.6.2.1 деления теста вручную;</p> <p>Н.6.2.2 формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;</p> <p>Н.6.2.3 работы на тестоделительных машинах;</p> <p>Н.6.2.4 работы на машинах для формования тестовых заготовок;</p> <p>Н.6.2.5 разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;</p> <p>Н.6.2.6 настройки и регулирования режимов работы оборудования;</p>

	<p>Умения:</p> <p>У.6.2.1 делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;</p> <p>У.6.2.2 проводить предварительную (промежуточную) расстойку;</p> <p>У.6.2.3 придавать окончательную форму тестовым заготовкам;</p> <p>У.6.2.4 работать с полуфабрикатами из замороженного теста;</p> <p>У.6.2.5 укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;</p> <p>У.6.2.6 смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;</p> <p>У.6.2.7 контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;</p> <p>У.6.2.8 производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;</p> <p>У.6.2.9 устранять дефекты тестовых заготовок различными способами.</p> <p>Знания:</p> <p>3.6.2.1 ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;</p> <p>3.6.2.2 массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;</p> <p>3.6.2.3 способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;</p> <p>3.6.2.4 приемы отделки поверхности полуфабрикатов;</p> <p>3.6.2.5 режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;</p> <p>3.6.2.6 причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления.</p>
	<p>Навыки:</p> <p>Н.6.3.1 выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;</p> <p>Н.6.3.2 выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;</p> <p>Н.6.3.3 выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;</p> <p>Умения:</p> <p>У.6.3.1 определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;</p> <p>У.6.3.2 определять готовность изделий при выпечке;</p> <p>У.6.3.3 оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;</p> <p>У.6.3.4 приготавливать отделочную крошку, помаду;</p> <p>У.6.3.5 производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;</p> <p>Знания:</p> <p>3.6.3.1 методы определения готовности полуфабрикатов</p>

		<p>к выпечке;</p> <p>3.6.3.2 режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;</p> <p>3.6.3.3 ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;</p> <p>3.6.3.4 методы определения готовности изделий при выпечке.</p>
	<p>ПК Использование прикладного профессионального обеспечения и цифровых ресурсов в процессе приготовления мучных, хлебобулочных изделий</p>	<p>6.4</p> <p>Навыки:</p> <p>Н.6.4.1 ведение учетно-отчетной документации по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде</p> <p>Умения:</p> <p>У.6.4.1 использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий</p> <p>У.6.4.2 использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального</p> <p>У.6.4.3 применять компьютерные и телекоммуникационные средства</p> <p>У.6.4.4 применять инструменты и методы Бережливого производства</p> <p>Знания:</p> <p>3.6.4.1 состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых при приготовлении мучных, хлебобулочных изделий;</p> <p>3.6.4.2 методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе приготовления мучных, хлебобулочных изделий;</p> <p>3.6.4.3 правила первичного документооборота, учета и отчетности при приготовлению мучных, хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде;</p> <p>3.6.4.4 основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе приготовления мучных, хлебобулочных изделий.</p>

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1.1. Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС): 43.01.09 Повар, кондитер

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
Обязательная часть образовательной программы				
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	1476	962	1, 2, 3
ООД	Базовые дисциплины	1384	914	1
ООД.01	Русский язык	86	46	1
ООД.02	Литература	108	68	1, 2
ООД.03	Математика	222	138	1
ООД.04	Иностранный язык	100	80	1
ООД.05	Информатика	108	88	1
ООД.06	Физика	120	70	1, 2
ООД.07	Химия	162	94	1
ООД.08	Биология	86	48	1, 2
ООД.09	История	108	74	1, 2
ООД.10	Обществознание	72	48	3
ООД.11	География	72	48	3
ООД.12	Физическая культура	72	70	1
ООД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	68	42	1
ООДВ	Предлагаемые ОО	92	48	1
ООДВ.01	Родной язык	60	32	1
ООДВ.02	Индивидуальный проект	32	16	1
ОПБ	Обязательный профессиональный блок	2440	1998	1, 2, 3
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	420	308	1, 2, 3
ОП.01	Основы товароведения продовольственных товаров	34	22	1
ОП.02	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	34	22	1
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	34	22	1
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	34	22	3
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	36	26	2
ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности	60	56	2
ОП.07	Основы калькуляции и учета	34	22	1
ОП.08	Этика и психология профессиональной деятельности	34	20	3
ОП.09	Физическая культура	86	80	2, 3
ОП.10	Теоретические основы цифровой экономики	34	16	2

ПМ.00	Профессиональный цикл	2020	1690	1, 2, 3
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	274	226	1
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	36	24	1
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	88	52	1
УП.01	Учебная практика	72	72	1
ПП.01	Производственная практика	72	72	1
ПА.01	Промежуточная аттестация	6	6	1
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	474	386	2
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	38	24	2
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	178	104	2
УП.02	Учебная практика	144	144	2
ПП.02	Производственная практика	108	108	2
ПА.02	Промежуточная аттестация	6	6	2
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	418	364	2
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	38	24	2
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	122	82	2
УП.03	Учебная практика	108	108	2
ПП.03	Производственная практика	144	144	2
ПА.03	Промежуточная аттестация	6	6	2
ПМ.04	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	354	296	2, 3
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	36	24	2
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	132	86	3
УП.04	Учебная практика	108	108	2
ПП.04	Производственная практика	72	72	3
ПА.04	Промежуточная аттестация	6	6	3
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	500	418	3
МДК 05.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий	154	90	3

МДК 05.02	Эстетика и дизайн мучных кондитерских изделий	52	34	3
УП.05	Учебная практика	144	144	3
ПП.05	Производственная практика	144	144	3
ПА.05	Промежуточная аттестация	6	6	3
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	72		3
Итого (минимальные требования):		3916	2960	1, 2,3
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок	476	404	3
Объем образовательной программы		4464	3364	1, 2,3
Срок обучения		2 года 10 месяцев		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	ПМ.06 Приготовление хлебобулочной продукции	476	По запросу работодателя
2	ОП.08 Этика и психология профессиональной деятельности	34	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом спецификации отраслевых предприятий ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП». Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области: этики и психологии профессиональной деятельности
3	ОП.10 Теоретические основы цифровой экономики	30	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом спецификации отраслевых предприятий ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП». Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области: теоретических основ цифровой экономики
4	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	72	Освоение профессионального модуля направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом спецификации отраслевых предприятий ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП». Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области: приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Итого		612	-

5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

План обучения на предприятии заполняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы исходя из наличия помещений для организации образовательного процесса на базе предприятия-партнера.

Работодатель снабжает необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка ¹	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	<p>Организация технологического процесса механической обработки различных видов овощей</p> <p>Простые виды нарезки овощей и грибов (соломка, кубик, бруски, ломтики)</p> <p>Сложные виды нарезки (грибочки, бочоночки, спиральки, нуазет и т.п.). Нарезка овощей и грибов, используемая в международной практике в ресторанах (турнедо, жардиньер, маседуан, конкассе, пон неф, шамтойяр и т.д).</p> <p>Организация технологического процесса механической обработки рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластированной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках</p> <p>Организация технологического процесса механической обработки мяса. Способы размягчения мяса (маринование, рыхление, отбивание)</p> <p>Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов: мясо шпигованного кореньями, чесноком и шпиком, ромштекс, зразы отбивные, поджарка, гуляш, шашлык.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без</p> <p>Организация технологического процесса механической обработки сельскохозяйственной птицы и дичи, кролик. Способы размягчения мяса птицы и дичи (маринование, рыхление, отбивание)</p> <p>Обработка и подготовка домашней птицы к фаршированию филе и тушек, заправка под кожу воздуха и сливочного масла, сворачивание рулетом</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для овощных блюд: перца</p>	01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	144	2	По перечню предприятий	

¹ Оснащение указано в п. 6.1.2.5

	<p>фаршированного овощами, кабачков фаршированных</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для овощных блюд: помидор фаршированных, баклажанов фаршированных</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы: стейки с различными маринадами, охлаждение и замораживание п/ф,</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы: полуфабрикаты из нерыбного водного сырья (кальмары и т.д.)</p> <p>Приготовление крупнокусковых, порционных полуфабрикатов: ростбиф, бифштекс, антрекоты, говяжья вырезка фаршированная</p> <p>Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов: бефстроганова, мясо для плова, азу</p> <p>Подготовка тушек куры в фаршированном и нефаршированном виде, фаршированные куриные ножки</p> <p>Подготовка полуфабрикатов для фаршированных котлет из филе кур</p> <p>Приготовления кнелей, суфле из птиц</p>						
2	<p>Ознакомление с процессом приготовления мучных блюд на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)</p> <p>Приготовление бульонов (костный, мясо-костный), отваров</p> <p>Приготовление и подача национальных супов России: щей боярских, борща украинского, рассольника ленинградского</p> <p>Приготовление и подача национальных супов: суп-лапша домашняя, суп-лапша грибная</p> <p>Приготовление соусов на мясном бульоне, остро-сладких густых соусов, приготовление соусов на рыбном бульоне</p> <p>Приготовление соуса сметанного и его производных, соуса молочного и его производных</p> <p>Приготовление и подача овощного рагу, котлет картофельных.</p> <p>Приготовление и подача пюре из разных видов овощей</p> <p>Приготовление и подача пюре из бобовых с копченостями, яиц «всмятку», «в мешочек», «вкрутую», омлета фаршированного.</p> <p>Приготовление и подача запеканки рисовой, сырников.</p> <p>Приготовление и подача мантов, блинчиков, фаршированных различными фаршами</p> <p>Приготовление и подача рыбы, жареной основным способом, жареной во фритюре.</p> <p>Приготовление и подача рыбы, жареной по-ленинградски, рыбы запеченной с картофелем по-русски</p>	02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	144	3, 4	По перечню предприятий	

	<p>Приготовление и подача бифштекса с яйцом, лангета, антрекота.</p> <p>Приготовление и подача шницеля с гарниром, азу, люля-кебаба</p> <p>Приготовление и подача жаркого по-домашнему, гуляша, рагу</p> <p>Приготовление и подача птицы по-столичному, зраз из кур</p> <p>Приготовление и подача чахохбили, сациви</p> <p>Приготовление и подача котлет куриных из филе с гарниром</p> <p>Приготовление жульена (грибной, из мяса птицы)</p> <p>Приготовление и подача борща украинского с пампушками, солянки сборной мясной с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР).</p> <p>Приготовление и подача супа-пюре из брокколи, супа-пюре из овощей, печени</p> <p>Приготовление яично-масляных соусов, сливочных соусов, смесей масляных</p> <p>Приготовление сладких соусов (абрикосовый, ягодный, яблочный), холодных соусов</p> <p>Приготовление и подача рататая, фаршированных помидоров, баклажанов.</p> <p>Приготовление и подача грата из картофеля, голубцов овощных.</p> <p>Приготовление и подача ризotto. Приготовление спагетти «Карбонара», спагетти «Болоньезе», яиц-пашот.</p> <p>Приготовление и подача вареников с семгой, блинов или блинчиков с различными фаршами</p> <p>Приготовление тельного из рыбы</p> <p>Приготовление и подача горячих закусок из морепродуктов</p> <p>Приготовление стейков из говядины, жаренных на гриле до полной степени прожарки</p> <p>Приготовление зраз отбивных, говядины, тушеной в соусе</p> <p>Приготовление котлеты по – киевски, птицы по - столичному</p> <p>Приготовление цыпленка табака</p> <p>Приготовление и подача сложных национальных и зарубежных супов: супа-гуляша минестроне, шурпа</p>						
3	<p>Приготовление заправок (заправка для салатов, заправка горчичная, соус «Винегрет»)</p> <p>Приготовление холодных соусов (соус «Майонез», соус «Пикантный», соус-хрен)</p> <p>Приготовление холодных сладких соусов (соус абрикосовый, соус яблочный, соус клюквенный)</p>	03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных	252	3, 4	По перечню предприятий	

	<p>Приготовление и подача салатов из свежих овощей (салат «Витаминный», салат «Весна», салат морковный)</p> <p>Приготовление и подача салатов из отварных овощей (винегрет овощной, салат картофельный)</p> <p>Приготовление и подача салатов с рыбными продуктами</p> <p>Приготовление и подача салатов с мясными продуктами.</p> <p>Приготовление и подача бутербродов с рыбными, мясными гастрономическими продуктами</p> <p>Приготовление и подача канапе с рыбными гастрономическими продуктами</p> <p>Приготовление и подача канапе с мясными гастрономическими продуктами</p> <p>Приготовление и подача холодных закусок (ассорти овощное, рыбное, сырное, мясное)</p> <p>Приготовление и подача холодных блюд из овощей (помидоры, фаршированные грибами, перец, фаршированный сыром, икра кабачковая)</p> <p>Приготовление и подача холодных блюд из рыбы (сельдь с гарниром, сельдь под шубой)</p> <p>Приготовление и подача холодных блюд из мяса (мясо заливное, мясной хлеб)</p> <p>Приготовление и подача холодных блюд из птицы (заливное из птицы, рулет из курицы с омлетом)</p> <p>Приготовление холодных соусов (соус «Цезарь», соус «Тартар»)</p> <p>Приготовление холодных сладких соусов (соус из черной смородины, апельсиновый соус, соус шоколадный).</p> <p>Приготовление и подача салатов из свежих овощей (салат «Греческий», салат «Уолдорф»)</p> <p>Приготовление и подача салата «Столичный», «Оливье» с языком</p> <p>Приготовление и подача салата «Цезарь» с курицей, грибами, морепродуктами</p> <p>Приготовление и подача салата «Нисуаз», «Табуле»</p> <p>Приготовление и подача салат-коктейлей (рыбный, мясной)</p> <p>Приготовление и подача салат-коктейлей (с овощами, с птицей)</p> <p>Приготовление теплых салатов. Теплый салат из морепродуктов.</p> <p>Теплый салат из говядины и овощей. Приготовление теплых салатов.</p> <p>Приготовление тар-тара из лосося, говядины, овощей</p>		изделий, закусок разнообразного ассортимента			
--	--	--	--	--	--	--

	<p>Приготовление и подача волованов и корзиночек с различными продуктами</p> <p>Приготовление и подача холодных овощных закусок (капрезе из томатов и моцареллы)</p> <p>Приготовление и подача холодных овощных закусок (рулетики из баклажанов с орехами)</p> <p>Приготовление и подача холодных закусок из морепродуктов.</p> <p>Приготовление фаршированных кальмаров</p> <p>Приготовление и подача террина из рыбы</p> <p>Приготовление и подача паштетов, паштет-мусса.</p> <p>Приготовление и подача муслина из говядины</p> <p>Приготовление и подача галантинов из птицы</p> <p>Приготовление и подача рулета из птицы</p>						
4	<p>Приготовление и подача фруктовых и ягодных салатов с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)</p> <p>Приготовление и подача низкокалорийных желе, мусса</p> <p>Приготовление и подача желированных десертов</p> <p>Приготовление и подача мороженого, парфе, сорбета</p> <p>Приготовление и подача чизкейка классического выпеченного, пирожного «Анна Павлова»</p> <p>Приготовление и подача десертов фондю</p> <p>Приготовление и подача десертов с приемами фламбе</p> <p>Приготовление и подача пая, крамбла</p> <p>Приготовление и подача шарлотки яблочной, шарлотки грушевой</p> <p>Приготовление и подача яблок, жареных в тесте, груши в слойке</p> <p>Приготовление и подача суфле ванильного, пудинга сухарного</p> <p>Приготовление и подача щербетов, молочных коктейлей</p> <p>Приготовление и подача холодного чая, фраппе ананасового</p> <p>Приготовление и подача горячих напитков: глинтвейна, грога чая, какао</p> <p>Приготовление и подача горячего шоколада</p> <p>Ознакомление с процессом приготовления горячих и холодных напитков на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)</p> <p>Приготовление и подача самбука абрикосового, крем-карамеля с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и</p>	04	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	180	4, 5	По перечню предприятий	

	обслуживание (НАССР) Приготовление и подача холодного суфле, бланманже Приготовление и подача трайфлов и верринов Приготовление и подача тирамису, чизкейка Приготовление и подача латте, капучино, айриш-кофе						
5	Приготовление фарша из яблок, кураги. Приготовление сиропов для пропитки. Приготовление отделочных полуфабрикатов: крема масляного, заварного, различных помад Приготовление дрожжевого теста опарным способом. Приготовление булочки «Дорожная» Приготовление дрожжевого теста безопарным способом. Приготовление ватрушек с повидлом, творогом Приготовление печеных и жареных пирожков с различными фаршами Приготовление кексов. Кекс «Майский», «Весенний» Приготовление бисквитного теста. Приготовление бисквитов (основного, шоколадного, буше, с орехами, с маком, масляного, «Прага» и т.д.) Приготовление рулета фруктового, рулет с кофейным кремом Приготовление белково-воздушного теста. Приготовление безе, меренги, пирожного «Воздушное» с кремом Приготовление пресно-сдобного теста. Приготовление сочней с творогом Приготовление заварного теста. Приготовление кольца воздушного Приготовление слоеного теста. Приготовление язычков слоеных Приготовление пряничного теста сырцовым и заварным способом. Приготовление пряников глазированных, пряников медовых Приготовление песочного теста. Приготовление песочника с изюмом Приготовление мастики и элементов декора из него (цветок, лепесток) Подкрашивание кремов в различные цвета, получение элементов декора путем отсадки различными насадками Приготовление отделочных п/ф. Приготовление помады основной, желе Приготовление кремов для отделки. Приготовление крема «Новый», крема «Шарлот», крема «Гляссе» Приготовление открытых и закрытых пирогов	05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	288	5, 6	По перечню предприятий	

	Приготовление кулебяки, курника Декорирование и отделка пирожных разнообразного ассортимента Декорирование и отделка тортов разнообразного ассортимента						
--	---	--	--	--	--	--	--

5.3. Календарный учебный график

5.3.1. По программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС): 43.01.09 Повар, кондитер

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

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

	обучение						Ипромежуточный аттестации, нед.	практика	ГИА	Каникулы, нед.	Всего, нед.					
	Всего за год		1 семестр		2 семестр											
	нед.	час.	нед.	час.	нед.	час.										
1 курс	37	1332	17	612	20	720		4		11	52					
2 курс	25	900	10	360	15	540		17		10	52					
3 курс	21	756	11	396	10	360		18	2	2	43					
итого	83	2988	38	1368	45	1620		39	2	23	147					

уч.час.	4392
ПА	
ГИА	72
Итог	4464

	ОЧ	ВЧ	ГИА
часы	3780	612	72
нед	105	17	2

Обозначения:



Модули и дисциплины (обязательная часть)



Модули и дисциплины (вариативная часть)



Промежуточная аттестация



Компьютеры



Практики

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 квалифицированных рабочих, служащих, 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-ценостные 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;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
иностранных языка;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
учебный кондитерский цех.

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 профессии.

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, 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
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса
2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программам	из расчета не менее 25 чел.
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

Кабинет «микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам,

		СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса
2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программам	из расчета не менее 25 чел.
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

Кабинет «товароведения продовольственных товаров».

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

Кабинет «технологии кулинарного и кондитерского производства».

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

Кабинет «иностранных языка».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам	из расчета на каждую

	программы	группу курса
2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программам	из расчета не менее 25 чел.
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

Кабинет «безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

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

Кабинет «технического оснащения и организации рабочего места».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН

Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса
2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программам	из расчета не менее 25 чел.
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

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

Кабинет «библиотека» (*Читальный зал, библиотека, актовый зал*)

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам, СанПиН
2	Рабочее место библиотекаря	Соответствует ГОСТам, СанПиН
3	Открытые книжные стеллажи	Соответствует ГОСТам, СанПиН
4	Информационные стенды	Соответствует ГОСТам, СанПиН
5	Библиотечная кафедра	Соответствует ГОСТам, СанПиН
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	АРМ студента	оснащено лицензионным программным обеспечением, имеется возможность подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации
2	АРМ библиотекаря (компьютер, мультимедийное устройство, экран, колонки)	оснащено лицензионным программным обеспечением, имеется возможность подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и в электронную

		информационно-образовательную среду образовательной организации
Дополнительное оборудование		
1	Доска перекатная (магнитно-маркерная поверхность)	Соответствует ГОСТам, СанПиН

Кабинет «актовый зал» (*Читальный зал, библиотека, актовый зал*)

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	Мебель	Соответствует ГОСТам, СанПиН, из расчета не менее 25 чел.
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место	оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Акустическая аппаратура	технический паспорт на оборудование

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «учебная кухня ресторана».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).	Соответствует ГОСТам, СанПиН, оснащено лицензионным программным обеспечением
Дополнительное оборудование		
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Весы настольные электронные	технический паспорт
2	Пароконвектомат	технический паспорт
3	Конвекционная печь или жарочный шкаф	технический паспорт
4	Микроволновая печь	технический паспорт
5	Расстойный шкаф	технический паспорт
6	Плита электрическая	технический паспорт
7	Фритюрница	технический паспорт
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	технический паспорт
9	Шкаф холодильный	технический паспорт
10	Шкаф морозильный	технический паспорт

11	Шкаф шоковой заморозки	технический паспорт
12	Льдогенератор	технический паспорт
13	Тестораскаточная машина	технический паспорт
14	Планетарный миксер	технический паспорт
15	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	технический паспорт
16	Мясорубка	технический паспорт
17	Овощерезка или процессор кухонный	технический паспорт
18	Слайсер	технический паспорт
19	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный	технический паспорт
20	Миксер для коктейлей	технический паспорт
21	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	технический паспорт
22	Машина для вакуумной упаковки	технический паспорт
23	Кофемашина с капучинатором	технический паспорт
24	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	технический паспорт
25	Кофемолка	технический паспорт
26	Газовая горелка (для карамелизации)	технический паспорт
27	Набор инструментов для карвинга	технический паспорт
28	Овоскоп	технический паспорт
29	Нитраттестер	технический паспорт
30	Машина посудомоечная	технический паспорт
31	Стол производственный с моечной ванной	технический паспорт
32	Стеллаж передвижной	технический паспорт
33	Моечная ванна двухсекционная	технический паспорт
Дополнительное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	соответствует ГОСТам, СанПиН

IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия

Основное оборудование

1	Комплект учебно-методической документации (согласно перечню используемых учебных изданий и дополнительной литературы)	паспорт лаборатории
	комплект плакатов и схем	паспорт лаборатории

Дополнительное оборудование

--	--	--

Лаборатория «учебный кондитерский цех».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Технические средства обучения (компьютер, средства	Соответствует ГОСТам,

	аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).	СанПиН, оснащено лицензионным программным обеспечением
--	---	--

Дополнительное оборудование

III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Весы настольные электронные	технический паспорт
2	Конвекционная печь	технический паспорт
3	Микроволновая печь	технический паспорт
4	Подовая печь (для пиццы)	технический паспорт
5	Расстоечный шкаф	технический паспорт
6	Плита электрическая	технический паспорт
7	Шкаф холодильный	технический паспорт
8	Шкаф морозильный	технический паспорт
9	Шкаф шоковой заморозки	технический паспорт
10	Льдогенератор	технический паспорт
11	Фризер	технический паспорт
12	Тестораскаточная машина (настольная)	технический паспорт
13	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	технический паспорт
14	Тестомесильная машина (настольная)	технический паспорт
15	Миксер (погружной)	технический паспорт
16	Мясорубка	технический паспорт
17	Куттер или процессор кухонный	технический паспорт
18	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	технический паспорт
19	Пресс для пиццы	технический паспорт
20	Лампа для карамели	технический паспорт
21	Аппарат для темперирования шоколада	технический паспорт
22	Газовая горелка (для карамелизации)	технический паспорт
23	Термометр инфракрасный	технический паспорт
24	Термометр со щупом	технический паспорт
25	Овоскоп	технический паспорт
26	Машина для вакуумной упаковки	технический паспорт
27	Производственный стол с моечной ванной	технический паспорт
28	Производственный стол с деревянным покрытием	технический паспорт
29	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)	технический паспорт
30	Моечная ванна (двухсекционная)	технический паспорт
31	Стеллаж передвижной	технический паспорт
Дополнительное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	соответствует ГОСТам, СанПиН

IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия

Основное оборудование		
1 Комплект учебно-методической документации (согласно перечню используемых учебных изданий и дополнительной литературы)		
		паспорт лаборатории

комплект плакатов и схем	паспорт лаборатории
Дополнительное оборудование	

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 индустрии питания и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Повар, кондитер» (или их аналогов).

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

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 «Кухня организации питания»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Весы настольные электронные	технический паспорт
2	Пароконвектомат	технический паспорт
3	Конвекционная печь или жар	технический паспорт
4	Микроволновая печь	технический паспорт
5	Расстоечный шкаф	технический паспорт
6	Плита электрическая	технический паспорт
7	Фритюрница	технический паспорт
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	технический паспорт
9	Шкаф холодильный	технический паспорт
10	Шкаф морозильный	технический паспорт
11	Шкаф шоковой заморозки	технический паспорт
12	Льдогенератор	технический паспорт
13	Стол холодильный с охлаждаемой горкой	технический паспорт
14	Тестораскаточная машина	технический паспорт
15	Планетарный миксер	технический паспорт
16	Диспенсер для подогрева тарелок	технический паспорт
17	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	технический паспорт
18	Мясорубка	технический паспорт
19	Овощерезка	технический паспорт

20	Процессор кухонный	технический паспорт
21	Слайсер	технический паспорт
22	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)	технический паспорт
23	Миксер для коктейлей	технический паспорт
24	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	технический паспорт
25	Машина для вакуумной упаковки	технический паспорт
26	Кофемашина с капучинатором	технический паспорт
27	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	технический паспорт
28	Кофемолка	технический паспорт
29	Лампа для карамели	технический паспорт
30	Аппарат для темперирования шоколада	технический паспорт
31	Сифон	технический паспорт
32	Газовая горелка (для карамелизации)	технический паспорт
33	Машина посудомоечная	технический паспорт
34	Стол производственный с моечной ванной	технический паспорт
35	Стеллаж передвижной	технический паспорт
36	Моечная ванна двухсекционная	технический паспорт

Дополнительное оборудование

III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		

Наименование рабочего места, участка «Кондитерский цех организации питания»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Весы настольные электронные	технический паспорт
2	Конвекционная печь	технический паспорт
3	Микроволновая печь	технический паспорт
4	Подовая печь (для пиццы)	технический паспорт
5	Расстоечный шкаф	технический паспорт
6	Плита электрическая	технический паспорт
7	Шкаф холодильный	технический паспорт
8	Шкаф морозильный	технический паспорт
9	Шкаф шоковой заморозки	технический паспорт
10	Тестораскаточная машина (настольная)	технический паспорт
11	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-	технический паспорт

	решетчатый, спиральный)	
12	Тестомесильная машина (настольная)	технический паспорт
13	Миксер (погружной)	технический паспорт
14	Мясорубка	технический паспорт
15	Куттер	технический паспорт
16	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	технический паспорт
17	Пресс для пиццы	технический паспорт
18	Лампа для карамели	технический паспорт
19	Аппарат для темперирования шоколада	технический паспорт
20	Сифон	технический паспорт
21	Газовая горелка (для карамелизации)	технический паспорт
22	Термометр инфрокрасный	технический паспорт
23	Термометр со щупом	технический паспорт
24	Овоскоп	технический паспорт
25	Машина для вакуумной упаковки	технический паспорт
26	Производственный стол с моечной ванной	технический паспорт
27	Производственный стол с деревянным покрытием	технический паспорт
28	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)	технический паспорт
29	Моечная ванна (двухсекционная)	технический паспорт
30	Стеллаж передвижной	технический паспорт

Дополнительное оборудование

III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения	
Основное оборудование	
Дополнительное оборудование	
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия	
Основное оборудование	
Дополнительное оборудование	

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 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 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	Электронно-библиотечная система BOOK.ru	ООД.01 Русский язык ООД.02 Литература ООД.03 Математика ООД.04 Иностранный язык ООД.05 Информатика ООД.06 Физика ООД.07 Химия ООД.08 Биология ООД.09 История ООД.10 Обществознание ООД.11 География ООД.12 Физическая культура ООД.13 Основы безопасности жизнедеятельности ООДВ.01 Родной язык ООДВ.02 Индивидуальный проект ОП.01 Основы товароведения продовольственных товаров ОП.02 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности ОП.05 Безопасность жизнедеятельности ОП.06 Иностранный язык в профессиональной деятельности ОП.07 Основы калькуляции и учета ОП.08 Физическая культура ОП.09 Теоретические основы цифровой экономики 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 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПМ.06 Приготовление хлебобулочной продукции	25
2	Система дистанционного обучения «Прометей»	ООД.01 Русский язык ООД.02 Литература ООД.03 Математика ООД.04 Иностранный язык	25

		ООД.05 Информатика ООД.06 Физика ООД.07 Химия ООД.08 Биология ООД.09 История ООД.10 Обществознание ООД.11 География ООД.12 Физическая культура ООД.13 Основы безопасности жизнедеятельности ООДВ.01 Родной язык ООДВ.02 Индивидуальный проект ОП.01 Основы товароведения продовольственных товаров ОП.02 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности ОП.05 Безопасность жизнедеятельности ОП.06 Иностранный язык в профессиональной деятельности ОП.07 Основы калькуляции и учета ОП.08 Физическая культура ОП.09 Теоретические основы цифровой экономики 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 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПМ.06 Приготовление хлебобулочной продукции	
3	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»	ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности ОП.07 Основы калькуляции и учета	25
4	1С: Предприятие	ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности ОП.07 Основы калькуляции и учета	25

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 квалифицированных рабочих, служащих путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

6.3.2. Образовательная 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 профессии.

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, 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 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 квалифицированных рабочих, служащих, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена.

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

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

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.

Приложение 1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

Матрица компетенций выпускника

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии/специальности

2023 г.

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		Виды деятельности в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер				
		Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
33.011 Повар						
ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.4	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 3.1	ПК 4.1	
		ПК 1.2				
	ТФ В/02.4	ПК 1.2	ПК 2.3	ПК 3.2	ПК 4.2	
		ПК 1.3	ПК 2.4	ПК 3.3	ПК 4.3	
		ПК 1.4	ПК 2.5	ПК 3.4	ПК 4.4	
			ПК 2.6	ПК 3.5	ПК 4.5	
			ПК 2.7	ПК 3.6		
			ПК 2.8			
33.010 Кондитер						
ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.04 ТФ В/02.04					ПК 5.1
					ПК 4.3	ПК 5.2
						ПК 5.4
						ПК 5.5
33.014 Пекарь						
ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного	ТФ В/01.04 ТФ В/02.04					ПК 5.3
						ПК 5.3

ассортимента						
--------------	--	--	--	--	--	--

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

Приложение 2. Аннотации к рабочим программам профессиональных модулей

Приложение 2.1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
Код и наименование профессии/специальности

Аннотация к рабочей программе
профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Код и наименование профессионального модуля

Обязательный профессиональный блок
Профессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
OK 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
OK 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
OK 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
OK 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
OK 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
OK 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
OK 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
OK 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
OK 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Подготовке, уборке рабочего места;
	Подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

	Обработка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; Приготовления, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; Ведения расчетов с потребителями.
Уметь	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; Выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения;
Знать	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; Требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; Рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 274

в том числе в форме практической подготовки 220

Из них на освоение МДК 124

в том числе самостоятельная работа 10

консультации 6

практики, в том числе учебная 72

производственная 72

Промежуточная аттестация квалификационный экзамен

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	
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Учебная	Производственная
I	2	3	4	5	6	7	8	9	10
OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 05 OK 07 OK 09 OK 10 OK 11 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	36	24	36	24	-	-	-	-
OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 05 OK 07	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	232	196	88	52	10	-	72	72

OK 09									
OK 10									
OK 11									
ПК 1.1.									
ПК 1.2.									
ПК 1.4.									
	Консультации	6							
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	6	6						
	Всего:	274	226	124	76		10	-	72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

кабинет обучения: «Технологии кулинарного производства»; лаборатории «Технического оснащения и организации рабочего места», «Учебный кулинарный цех»

3.2.1. Основные печатные издания

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред проф. образования.- 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 192с. - (Профессиональное образование).

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания./ Авт.-сост.: А .И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. -М.: Лада: АЙРИСпресс; Киев: Арий,2021.- 688 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Васюкова, А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + еПриложение : учебник / Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. — Москва: КноРус, 2020. — 222 с. — ISBN 978-5-406-07801-3. — URL: <https://book.ru/book/934353> (дата обращения: 07.12.2021). — Текст: электронный.

2. 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.

3. 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.

4. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушкина, 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.

Приложение 2.2
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
Код и наименование профессии/специальности

Аннотация к рабочей программе
профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Код и наименование профессионального модуля

Обязательный профессиональный блок
Профессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
OK 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
OK 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
OK 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
OK 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
OK 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
OK 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
OK 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
OK 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
OK 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	упаковке, складировании неиспользованных продуктов
	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции
Уметь	ведении расчетов с потребителями.
	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ
	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
Знать	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
	требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания (в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами системы ХАССП)
	виды, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними
	ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	нормы расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
	правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 474
в том числе в форме практической подготовки 380

Из них на освоение МДК 128
в том числе самостоятельная работа 4

консультации _____ 6
практики, в том числе учебная _____ 144
производственная _____ 108
Промежуточная аттестация _____ *квалификационный экзамен*

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	
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Учебная	Производственная
I	2	3	4	5	6	7	8	9	10
OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 05 OK 07 OK 09 OK 10 OK 11 ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	38	24	38	24	-	-	-	-
OK 01 OK 02	Раздел 2 Процессы	430	356	430	104	4	-	144	108

OK 03	приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок										
OK 04											
OK 05											
OK 07											
OK 09											
OK 10											
OK 11											
ПК 2.1.											
ПК 2.2.											
ПК 2.3.											
ПК 2.4.											
ПК 2.5.											
ПК 2.6.											
ПК 2.7.											
ПК 2.8.											
	Консультации	6									
	Учебная практика	144	144							144	
	Производственная практика	108	108								108
	Промежуточная аттестация	6	6								
	Всего:	474	380	468	128			4	-	144	108

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

кабинет обучения: «Технологии кулинарного производства»; лаборатории «Технического оснащения и организации рабочего места», «Учебный кулинарный цех»

3.2.1. Основные печатные издания

1. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:учебник для студ. учреждений сред. проф. Образования. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр"Академия",2022. – 240 с. -(Профессиональное образование).

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания./ Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. -М.: Лада: АЙРИС-пресс; Киев: Арий, 2021.- 688 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + еПриложение : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2021. — 321 с. — ISBN 978-5-406-08275-1. — URL: <https://book.ru/book/940096> (дата обращения: 07.12.2021). — Текст : электронный.

2. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2021. — 321 с. ISBN 978-5-406-08310-9. — URL: <https://book.ru/book/940112> (дата обращения: 09.12.2021). — Текст : электронный.

Приложение 2.3
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
Код и наименование профессии/специальности

Аннотация к рабочей программе
профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Код и наименование профессионального модуля

Обязательный профессиональный блок
Профессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
OK 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
OK 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
OK 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
OK 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
OK 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
OK 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
OK 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
OK 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
OK 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
<i>ВД 1</i>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического производственного инвентаря, весоизмерительных приборов
	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	упаковке, складировании неиспользованных продуктов
	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции
ведении расчетов с потребителями	
Уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ
	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии и личной гигиены в организации питания
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 418
в том числе в форме практической подготовки 358

Из них на освоение МДК 106
в том числе самостоятельная работа -
консультации 6
практики, в том числе учебная 108
производственная 144
Промежуточная аттестация квалификационный экзамен

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	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	В том числе	Учебная	Производственная	
I	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 05 OK 07 OK 09 OK 10 OK 11 ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6.	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	38	24	38	24	-	-	-	-	-	-
OK 01 OK 02 OK 03 OK 04	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к	374	334	374	82	-	-	108	144		

OK 05	реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок										
OK 07											
OK 09											
OK 10											
OK 11											
ПК 2.1.											
ПК 2.2.											
ПК 2.3.											
ПК 2.4.											
ПК 2.5.											
ПК 2.6.											
ПК 2.7.											
ПК 2.8.											
	Консультации	6									
	Учебная практика	108	108						108		
	Производственная практика	144	144							144	
	Промежуточная аттестация	6	6								
	Всего:	418	358	412	106			-	-	108	144

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:
кабинет обучения: «Технологического оборудования кулинарного производства»

3.2.1. Основные печатные издания

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.
2. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушкина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.
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.
4. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушкина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.
5. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.
6. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для СПО / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4.
7. 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. — ISBN 978-5-8114-6516-3.
8. 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.
9. 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.
10. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.
11. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для СПО / В. Г. Кашихало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1.
12. 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.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушкина, 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.
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.
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. Пушкина, 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. 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.
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> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для СПО / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасanova. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. 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.
8. 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: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для СПО / В. Г. Кашихало, 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. 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.

Приложение 2.4
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
Код и наименование профессии/специальности

Аннотация к рабочей программе
профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Код и наименование профессионального модуля

Обязательный профессиональный блок
Профессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
OK 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
OK 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
OK 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
OK 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
OK 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
OK 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
OK 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
OK 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
OK 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
------------------	--

	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	упаковке, складировании неиспользованных продуктов
	порционировании (комплектовании), упаковке
	ведении расчетов с потребителями
Уметь	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных</p> <p>3 4. нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении</p> <p>3 5. правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 354
в том числе в форме практической подготовки 290

Из них на освоение МДК 110
в том числе самостоятельная работа 2
консультации 6
практики, в том числе учебная 108
производственная 72
Промежуточная аттестация квалификационный экзамен

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	Лабораторных и практических занятий	В том числе	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
I	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 05 OK 07 OK 09 OK 10 OK 11 ПК 4.1.	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	36	24	36	24	-	-	-	-		
OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 05 OK 07 OK 09 OK 10 OK 11	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	312	266	312	86	2	-	108	72		

ПК 4.1.										
ПК 4.2.										
ПК 4.3.										
ПК 4.4.										
ПК 4.5.										
	Консультации	6								
	Учебная практика	108	108						108	
	Производственная практика	72	72							72
	Промежуточная аттестация	6	6							
	<i>Всего:</i>	354	290	348	110		-	-	108	72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

кабинет обучения: Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений СПО / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.

2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

3. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – Москва: Академия, 2020. – 128 с.

4. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 4-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020.

5. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушкина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.

6. 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.

7. 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.

8. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков: учебник для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6.

9. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3.

10. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков: учебное пособие для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4.

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.

12. 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. — ISBN 978-5-8114-6856-0.

13. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4.

14. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушкина, 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.

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. 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.

4. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков: учебник для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147262> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147263> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147354> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. 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.

8. 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. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Приложение 2.5
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
Код и наименование профессии/специальности

Аннотация к рабочей программе
профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Код и наименование профессионального модуля

Обязательный профессиональный блок
Профессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
OK 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
OK 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
OK 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
OK 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
OK 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
OK 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
OK 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
OK 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
OK 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
<i>ВД 1</i>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и торты разнообразного ассортимента.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	подготовке, уборке рабочего места выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
-------------------------	---

	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов
	Подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства
	приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных
	хранении, порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос готовых изделий с учетом требований к безопасности ведении расчетов с потребителями
Уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ
	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формирования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии, и личной гигиены в организации питания
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных
	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 500

в том числе в форме практической подготовки 412

Из них на освоение МДК 124

в том числе самостоятельная работа 20

консультации 6

практики, в том числе учебная 144

производственная 144

Промежуточная аттестация квалификационный экзамен

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			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 05 OK 07 OK 09 OK 10 OK 11 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	Раздел 1. Процессы приготовление, подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий	154	90	154	90	20	-	-	-		
OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 05	Раздел 2 Эстетика и дизайн мучных кондитерских изделий	340	322	340	34	-	-	144	144		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

кабинет обучения: Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, Учебный кондитерский цех

3.2.1. Основные печатные издания

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. — 5-е изд. — Москва: Академия, 2020. — 336 с.

2. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для учащихся учреждений СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2020.

3. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушкина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.

4. 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. — ISBN 978-5-8114-6856-0.

5. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4.

6. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушкина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.

7. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5.

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.

9. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушкина, 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.

2. 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. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и

проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушкина, 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: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. 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.

7. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: учебное пособие для СПО / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147255> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. — ISBN 978-5-4488-0872-2, 978-5-4497-0633-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/97306>

Приложение 3. Аннотации к рабочим программам учебных дисциплин

Приложение 3.1
к ОПОП-П по специальности
43.01.09 Повар. Кондитер
Код и наименование профессии/специальности

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины ОП.01 Основы товароведения продовольственных товаров

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок
Общепрофессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.01 Основы товароведения продовольственных товаров»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.01 Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по программе подготовки квалифицированных рабочих служащих 43.01.09 Повар, кондитер.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимся осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1. ПК 2.1	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);	виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
	оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;	методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
	осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.	современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
		виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

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	22
в т. ч.:	
теоретическое обучение	10
практические занятия (<i>если предусмотрено</i>)	22
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<i>Консультации</i>	2
Промежуточная аттестация	Контрольная работа

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы дисциплины требует наличия: Лаборатории «Товароведения продовольственных товаров».

3.2.1. Основные печатные издания

1. Агапкин, А.М. Курс лекций по товароведению и экспертизе зерномучных товаров: учебное пособие / Агапкин А.М. — Москва: Русайнс, 2020. — 130 с. — ISBN 978-5-4365-5462-4. — URL: <https://book.ru/book/939133>. — Текст : электронный.

2. Лифиц, И.М. Теоретические основы товароведения: учебник / Лифиц И.М. — Москва: КноРус, 2021. — 219 с. — ISBN 978-5-406-07082-6. — URL: <https://book.ru/book/931895>. — Текст: электронный.

3. Моисеенко, Н.С. Основы товароведения: учебник / Моисеенко Н.С. — Москва : КноРус, 2021. — 413 с. — ISBN 978-5-406-02409-6. — URL: <https://book.ru/book/936104>. — Текст: электронный.

4. Криштафович, В.И. Теоретические основы товароведения + еПриложение: Тесты: учебник / Криштафович В.И., Криштафович Д.В. — Москва : КноРус, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-406-02413-3. — URL: <https://book.ru/book/936105>. — Текст : электронный.

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: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. 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.

3. 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.

4. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для СПО / Т. В. Рензяева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147351> (дата обращения: 14.12.2020). — 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. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для СПО / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149346> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Приложение 3.2
к ОПОП-П по специальности
43.01.09 Повар. Кондитер
Код и наименование профессии/специальности

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины **ОП.02 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены**

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок
Общепрофессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.02 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по программе подготовки квалифицированных рабочих служащих 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01,02,03

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимся осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01	соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	основные термины микробиологии;
ОК 02	обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию; микробиологию основных пищевых продуктов;
ОК 03	производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств;	основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
ПК 2.1	проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
	рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей.	методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
		правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
		пищевые вещества и их значение для организма человека;
		суточную норму потребностей человека в питательных веществах;
		основные процессы обмена веществ в

	организме;
	суточный расход энергии;
	состав, физиологическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
	физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
	усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
	нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
	назначение диетического(лечебного) питания, характеристику диет;
	методики составления рационов питания.

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	22
в т. ч.:	
теоретическое обучение	10
практические занятия (<i>если предусмотрено</i>)	22
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<i>Консультации</i>	2
Промежуточная аттестация	Контрольная работа

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы дисциплины требует наличия: Лаборатории Микробиологии, санитарии и гигиены.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания: учебное пособие для СПО / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6.
2. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания: учебное пособие для СПО / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.
3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания: учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.
4. Линич, Е. П. Функциональное питание: учебное пособие для СПО / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3.
5. Микробиология, санитария и гигиена: учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8.
6. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции: учебное пособие для СПО / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4.
7. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология: учебное пособие для СПО / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9.
8. Шапиро, Я. С. Микробиология: учебное пособие для СПО / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Быкова, Т. О. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве : учебное пособие для СПО / [Т. О. Быкова, А. В. Борисова](#). — Саратов : Профобразование, 2021. — 174 с. — ISBN 978-5-4488-1254-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROГобразование: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106842>
2. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания: учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147246> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания: учебное пособие для СПО / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147248> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания: учебное пособие для СПО / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147248> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Линич, Е. П. Функциональное питание: учебное пособие для СПО / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3. — Текст:

электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:
<https://e.lanbook.com/book/147247> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Микробиология, санитария и гигиена: учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148272> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции: учебное пособие для СПО / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156618> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология: учебное пособие для СПО / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147261> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для СПО / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154401> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Приложение 3.3
к ОПОП-П по специальности
43.01.09 Повар. Кондитер
Код и наименование профессии/специальности

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины **ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**
Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок
Общепрофессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочих мест»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочих мест» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии программы подготовки квалифицированных рабочих служащих 43.01.09 Повар, кондитер.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимся осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01	Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавляемых блюд;	Характеристики основных типов организации общественного питания;
ОК 02		
ОК 05		
ОК 07	Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;	Принципы организации кулинарного и кондитерского производства
ОК 09		
ОК 10		
ПК 1.1.	Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства	Принципы организации рабочего места в соответствии с видами изготавляемых блюд, санитарными нормами и требованиями стандарта предприятия;
ПК 2.1.		
ПК 3.1.		
ПК 4.1.		
ПК 5.1.		
	Проводить отпуск готовой кулинарной или кондитерской продукции в соответствии с Правилами организации общественно питания;	Принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний
	Соблюдать правила охраны труда;	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.
	Предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;	Правила их безопасного использования.
	Использовать противопожарную технику	Правила отпуска готовой кулинарной продукции.

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	22

в т. ч.:	
теоретическое обучение	10
практические занятия (<i>если предусмотрено</i>)	22
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<i>Консультации</i>	2
Промежуточная аттестация	Контрольная работа

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»

3.2.1. Основные печатные издания

1. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование): учебное пособие для СПО / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7.
2. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания: учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0.
3. Борисова, А. В. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Механическое оборудование : учебное пособие для СПО / [А. В. Борисова](#). — Саратов : Профобразование, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-4488-1261-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106858>
4. Бочкарёва, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для СПО / Н. А. Бочкарёва. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 301 с. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94724>
5. Бочкарёва, Н. А. Техническое оснащение организаций питания: учебник для СПО / Н. А. Бочкарёва. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 378 с. — ISBN 978-5-4488-0828-9, 978-5-4497-0504-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94725>
6. Бочкарёва, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для СПО / Н. А. Бочкарёва. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94723>
7. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5.
8. 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.
9. 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.
10. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9.
11. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии: учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4.
12. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения: учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование): учебное пособие для СПО / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147252> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания: учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147251> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятия: 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.
5. 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: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148214> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии: учебное пособие для СПО / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148009> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения: учебное пособие для СПО / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148011> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475758> (дата обращения: 31.10.2021).
10. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475484> (дата обращения: 31.10.2021).

Приложение 3.4
к ОПОП-П по специальности
43.01.09 Повар. Кондитер
Код и наименование профессии/специальности

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности
Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок
Общепрофессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, 04, 05, 09, 11

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимся осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 02	ориентироваться в общих вопросах экономики предприятий общественного питания;	принципы рыночной экономики;
ОК 04		
ОК 05		
ОК 09		
ОК 11	применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;	организационно-правовые формы организаций;
	защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.	основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
		механизм формирования заработной платы;
		формы оплаты труда.

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	22
в т. ч.:	
теоретическое обучение	10
практические занятия (<i>если предусмотрено</i>)	22
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<i>Консультации</i>	2
Промежуточная аттестация	Контрольная работа

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»

3.2.1. Основные печатные издания

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
2. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов СПО / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2020.
3. Соколова С.В. Экономика организации: учебное пособие для СПО / С.В. Соколова. – Москва: Академия, 2020.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471510> (дата обращения: 01.11.2021).
2. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471097> (дата обращения: 01.11.2021).

Приложение 3.5
к ОПОП-П по специальности
43.01.09 Повар. Кондитер
Код и наименование профессии/специальности

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины **ОП.05 Безопасность жизнедеятельности**
Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок
Общепрофессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.05 Безопасность жизнедеятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.05 Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии программы подготовки квалифицированных рабочих служащих 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 06, 07.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимся осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК.06 ОК.07	организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
	предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
	использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;	основы военной службы и обороны государства;
	применять первичные средства пожаротушения;	задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
	ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;	способы защиты населения от оружия массового поражения;
	применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;	меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
	владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной	организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

	деятельности и экстремальных условиях военной службы;	
	оказывать первую помощь пострадавшим;	основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;
		область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
		порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

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	26
в т. ч.:	
теоретическое обучение	10
практические занятия (<i>если предусмотрено</i>)	26
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<i>Консультации</i>	-
Промежуточная аттестация	Контрольная работа

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Безопасность жизнедеятельности: Учебник для студ. сред. учеб. заведений / Э. А. Арутамов, Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Г. В. Гуськов. - 16-е изд., стер. -М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 176с. - (Профессиональное образование)

2. Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум : учебное пособие / Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. — Москва : КноРус, 2021. — 155 с. — ISBN 978-5-406-08196-9. — URL: <https://book.ru/book/939366> (дата обращения: 03.03.2021). — Текст : электронный.

3. Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности : учебник / Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. — Москва : КноРус, 2021. — 192 с. — ISBN 978-5-406-08162-4. — URL: <https://book.ru/book/939218> (дата обращения: 03.03.2021). — Текст : электронный.

4. Микрюков, В.Ю. Безопасность жизнедеятельности : учебник / Микрюков В.Ю., Микрюкова С.В. — Москва : КноРус, 2020. — 282 с. — ISBN 978-5-406-01552-0. — URL: <https://book.ru/book/936147> (дата обращения: 03.03.2021). — Текст : электронный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Кошелев, А. А. Медицина катастроф. Теория и практика : учебное пособие для спо / А. А. Кошелев. — 8-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-7046-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154384> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489671> (дата обращения: 29.01.2022).

3. Курбатов, В. А. Безопасность жизнедеятельности. Основы чрезвычайных ситуаций : учебное пособие для СПО / В. А. Курбатов, Ю. С. Рысин, С. Л. Яблочников. — Саратов : Профобразование, 2020. — 121 с. — ISBN 978-5-4488-0820-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/93574>

4. Микрюков, В.Ю., Безопасность жизнедеятельности : учебник / В.Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2022. — 333 с. — ISBN 978-5-406-08633-9. — URL:<https://book.ru/book/940372> (дата обращения: 29.01.2022). — Текст : электронный.

5. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона : учебное пособие для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-6463-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148019> (дата обращения: 12.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Кривошеин, Д. А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Д. А. Кривошеин, В. П. Дмитренко, Н. В. Горькова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-3376-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148144> (дата обращения: 12.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Приложение 3.6
к ОПОП-П по специальности
43.01.09 Повар. Кондитер
Код и наименование профессии/специальности

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины **ОП.06 Иностранный язык в профессиональной деятельности**
Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок
Общепрофессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.06 Иностранный язык в профессиональной деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.06 Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии программы подготовки квалифицированных рабочих служащих 43.01.09 Повар, кондитер.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимся осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 02	общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и темы	лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для
ОК 03		
ОК 04		
ОК 09	переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;	чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.
ОК 10	самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	60
в т.ч. в форме практической подготовки	56
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия (<i>если предусмотрено</i>)	56
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<i>Консультации</i>	4
Промежуточная аттестация	Контрольная работа

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Иностранного языка».

3.2.1. Основные печатные издания

1. Карпова Т.А. English for colleges Английский для колледжей: Учебное пособие / Т.А.Карпова. – Москва: КноРус, 2021. – 282 с.
2. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering: учеб. пособие для студ. СПО / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – Москва: Академия, 2021. – 320 с.
3. Голубев А. П. Английский язык: учеб. пособие для студ. СПО /А.П. Голубев – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
4. Малецкая, О. П. Английский язык: учебное пособие для СПО / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-6607-8.

3.2.2. Основные электронные издания

- 1 Малецкая, О. П. Английский язык: учебное пособие для СПО / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-6607-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148964> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 2 Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним): учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-2987-5. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148121> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей

Приложение 3.7
к ОПОП-П по специальности
43.01.09 Повар. Кондитер
Код и наименование профессии/специальности

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины
ОП.07 Основы калькуляции и учета
Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок
Общепрофессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.07 Основы калькуляции и учета»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.07 Основы калькуляции и учета» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплины имеет при формировании и развитии ОК 02, 04, 05, 09, 10, 11.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
OK 01	Рассчитывать выход продукции в ассортименте;	Формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
OK 04		
OK 05		
OK 09	составлять калькуляцию на различные виды блюд;	требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
OK 10		
OK 11	оформлять документацию по производству и реализации готовой продукции;	понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
	составлять товарный отчет за день;	сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
	составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;	правила документального оформления движения материальных ценностей;
	оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,	источники поступления продуктов и тары;
	оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;	правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущеных товаров;
	определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;	методику осуществления контроля за товарными запасами;
	рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;	понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
	участвовать в проведении	методику проведения инвентаризации и

	инвентаризации в кладовой и на производстве.	выявления ее результатов;
		понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц

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	22
в т. ч.:	
теоретическое обучение	10
практические занятия (<i>если предусмотрено</i>)	22
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<i>Консультации</i>	2
Промежуточная аттестация	Контрольная работа

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. — Москва: Академия, 2020. — 336 с.
2. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-5724-3.
3. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей: учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 520 с. — ISBN 978-5-8114-5723-6.
4. Кондратьева, И. В. Основы экономики сельскохозяйственного предприятия : учебное пособие для спо / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5247-7.
5. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2020. — 192 с.

3.2.2 Основные электронные издания

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471510> (дата обращения: 01.11.2021).
2. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-5724-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146806> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 520 с. — ISBN 978-5-8114-5723-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146805> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Кондратьева, И. В. Основы экономики сельскохозяйственного предприятия : учебное пособие для спо / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5247-7. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149315> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. 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 PROFобразование: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106848>
6. Рыжиков, С. Н. Менеджмент. Комплекс обучающих средств: учебно-методическое пособие / С. Н. Рыжиков. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-8114-3549-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148149> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для

авториз. пользователей.

Приложение 3.8
к ОПОП-П по специальности
43.01.09 Повар. Кондитер
Код и наименование профессии/специальности

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины
ОП.08 Этика и психология профессиональной деятельности
Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок
Общепрофессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.08 Этика и психология профессиональной деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.08 Этика и психология профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплины имеет при формировании и развитии ОК 01, 02, 03, 04, 09

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимся осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01	Применять приемы делового общения в профессиональной деятельности;	Виды, источники, причины возникновения конфликтов и способы разрешения конфликтных ситуаций в профессиональной деятельности;
ОК 02		
ОК 03		
ОК 04		
ОК 09	Регулировать конфликтные ситуации в организации	Психологические особенности трудовой деятельности; принципы профессиональной этики

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	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	12
практические занятия (<i>если предусмотрено</i>)	20
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<i>Консультации</i>	2
Промежуточная аттестация	Контрольная работа

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Психология делового общения: учебное пособие / Е.С. Сахарчук. — Москва : КноРус, 2018. — 196 с. — СПО. — ISBN 978-5-406-06373-6.

3.2.2 Основные электронные издания

2. Киселев, В.В. Психология и этика профессиональной деятельности: учебник / Киселев В.В. — Москва: КноРус, 2021. — 213 с. — ISBN 978-5-406-06086-5. — URL: <https://book.ru/book/938645> (дата обращения: 09.12.2021). — Текст : электронный.

Приложение 3.9
к ОПОП-П по специальности
43.01.09 Повар. Кондитер
Код и наименование профессии/специальности

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины
ОП.09 Физическая культура
Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок
Общепрофессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.09 Физическая культура»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.09 Физическая культура» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплины имеет при формировании и развитии ОК 04, 06, 07, 08

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека

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	86
в т.ч. в форме практической подготовки	80
в т. ч.:	
теоретическое обучение	4
практические занятия (<i>если предусмотрено</i>)	80
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<i>Консультации</i>	2
Промежуточная аттестация	Зачета, Дифференцированного зачета

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Спортивный комплекс.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Решетников, Н. В. Физическая культура: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. – Москва : Издательский центр «Академия», 2022. – 176 с.

3.2.2 Основные электронные издания

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471143> (дата обращения: 17.01.2022).
2. Бурухин, С. Ф. Методика обучения физической культуре. гимнастика : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ф. Бурухин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 173 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07538-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491838> (дата обращения: 17.01.2022).
3. Жданкина, Е. Ф. Физическая культура. Лыжная подготовка : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Ф. Жданкина, И. М. Добрынин ; под научной редакцией С. В. Новаковского. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 125 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10154-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/453245> (дата обращения: 17.01.2022).
4. Журин, А. В. Волейбол. Техника игры: учебное пособие для СПО / А. В. Журин. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-5849-3. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156624> (дата обращения: 08.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Муллер, А. Б. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489849> (дата обращения: 17.01.2022).
6. Орлова, Л. Т. Настольный теннис: учебное пособие для СПО / Л. Т. Орлова, А. Ю. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 40 с. — ISBN 978-5-8114-6670-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151215> (дата обращения: 08.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Садовникова, Л. А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе: учебное пособие / Л. А. Садовникова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7201-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156380> (дата обращения: 08.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Физическая культура: учебник / М.Я. Виленский, В.Ю. Волков, Л.М. Волкова [и др.]. — Москва: КноРус, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-406-08738-1. — URL:<https://book.ru/book/941736> (дата обращения: 17.01.2022). — Текст : электронный.

Приложение 3.10
к ОПОП-П по специальности
43.01.09 Повар. Кондитер
Код и наименование профессии/специальности

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины **ОП.10 Теоретические основы цифровой экономики**
Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок
Общепрофессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.10Теоретические основы цифровой экономики»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.10 Теоретические основы цифровой экономики» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии программы подготовки квалифицированных рабочих служащих 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, 04, 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 02 ОК 04 ОК 09	выбирать цифровые средства общения и контент в соответствии с целью взаимодействия и индивидуальными особенностями собеседника; находить тематические интернет-сообщества в конкретной сфере деятельности;правляться с нежелательным поведением других людей в цифровой среде (угрозы, травля, агрессивные действия); использовать цифровые средства общения при взаимодействии с другими людьми, в том числе для организации совместной деятельности (командной работы).	видов и функций информационных сообщений, групп информационных объектов; каналов распространения информации и организации совместной работы, преимуществ и ограничений цифровых средств при общении и совместной работе; принципы создания и функционирования интернет-сообществ в конкретной сфере деятельности
	ставить себе образовательные цели под возникающие жизненные задачи; находить информацию в целях самообразования и обучения при помощи цифровых инструментов; самостоятельно определять пробелы в своих знаниях и компетенциях с использованием инструментов самооценки и цифровых оценочных средств; выбирать цифровые средства в целях саморазвития; адаптироваться к появлению новых цифровых средств,	основных образовательных Интернет-ресурсов, типов цифрового образовательного контента; возможностей и ограничений образовательного процесса при использовании цифровых технологий

	приложений, программных обеспечений	
	<p>использовать цифровые средства и ресурсы для генерирования новых идей и решений;</p> <p>абстрагироваться от стандартных моделей:</p> <p>перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов действий;</p> <p>использовать цифровые средства и приложения для создания продукта</p>	<p>возможностей и ограничений цифровой среды и цифровых инструментов для создания продукта/решения задачи;</p> <p>цифровых инструментов для разработки и создания продукта;</p> <p>принципов работы социальных сетей и медиа с точки зрения создания оригинального продукта (понимание трендов, предпочтений пользователей)</p>
	<p>выбирать оптимальный формат, способ и место хранения информации и данных с помощью цифровых инструментов;</p> <p>защитить информацию (данные) при помощи паролей и кодирования;</p> <p>создавать резервные копии данных на различных носителях;</p> <p>искать информацию в сети Интернет с использованием фильтров и ключевых слов;</p> <p>оценить данные на достоверность;</p> <p>оформлять результаты поиска с помощью цифровых инструментов.</p>	<p>инструментов крупнейших цифровых экосистем для получения, обработки и анализа информации;</p> <p>принципы работы различных поисковых сервисов;</p> <p>риски публикации персональных данных и их отображения в социальных сетях;</p> <p>норм интеллектуальной собственности, лицензий и др. норм при публикации и скачивании контента</p>
	<p>формировать и проверять гипотезы;</p> <p>выбирать и использовать уместные цифровые средства, приложения и ресурсы для постановки и решения задачи/проблемы;</p> <p>оценить информацию/данные на достоверность и релевантность сравнением нескольких источников информации;</p> <p>разделять комплексные задачи на подзадачи; отслеживать процесс выполнения задач помошью цифровых инструментов;</p> <p>строить логические умозаключения на основании информации/данных.</p>	<p>цифровые инструменты и сервисы для проверки достоверности информации/гипотезы;</p> <p>методы и приемы формулирования гипотез и задач;</p> <p>цифровые ресурсы для решения задач/проблем в профессиональном и/или социальном контексте и для оценки результатов решения</p>

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	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия (<i>если предусмотрено</i>)	16
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<i>Консультации</i>	2
Промежуточная аттестация	Контрольная работа

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Майоров, И. Г. Основы цифровой экономики : учебное пособие / И. Г. Майоров. — Москва : РТУ МИРЭА, 2021. — 94 с. — Текст : электронный // Лань : электроннобиблиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/176557> (дата обращения: 09.02.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Сергеев, Л. И. Цифровая экономика : учебник для вузов / Л. И. Сергеев, Д. Л. Сергеев, А. Л. Юданова ; под редакцией Л. И. Сергеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 437 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15797-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/509767>

3. Синицына, А.С. (под ред.) Цифровая трансформация и логистический инжиниринг на транспорте: учебное пособие — Москва: ФГБУ ДПО «Учебно-методический центр по образованию на железнодорожном транспорте», 2021. — 224 с. — ISBN 978-5-907206-85-4. — Текст : электронный // УМЦ ЖДТ : электронная библиотека. — URL: <http://umczdt.ru/books/1196/251724/>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Сулейманов, М. Д. Цифровая экономика : учебник / М. Д. Сулейманов. — Сочи : РОСНОУ, 2020. — 356 с. — ISBN 978-5-89789-149-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162182> (дата обращения: 09.02.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Приложение 6
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

**Дополнительный профессиональный блок
по запросу работодателя**

Общество с ограниченной ответственностью «АЙЭФСИЭМ ГРУПП»
наименование организации-работодателя

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Набережночелбинский технологический техникум»
наименование образовательной организации

2023 г.

Содержание

Раздел 1. Матрица компетенций выпускника (профессиональных и корпоративных компетенций), формируемых по запросу работодателя

Раздел 2. Планируемые результаты освоения

дополнительного профессионального блока

Раздел 3. Структура дополнительного профессионального блока

3.1. Учебный план

3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства

3.3. Рабочая программа профессионального модуля

РАЗДЕЛ 1. МАТРИЦА КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКА (ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ И КОРПОРАТИВНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ), ФОРМИРУЕМЫХ ПО ЗАПРОСУ РАБОТОДАТЕЛЯ

1. Матрица компетенций выпускника (далее – МК) с учетом единого подхода подготовки рабочих кадров представляет собой совокупность взаимосвязанных между собой общих и профессиональных компетенций, определенных ФГОС СПО, а также требований профессиональных стандартов (далее – ПС) или единых квалификационных справочников при отсутствии ПС и запросов организации-работодателя к квалификации специалиста, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения ОПОП.

2. МК разработана для профессии 43.01.09 Повар, кондитер 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)
33.014 Пекарь		Приготовление хлебобулочной продукции
ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4	ПК 6.1
		ПК 6.4
	ТФ В/02.4	ПК 6.3
	ТФ В/03.4	ПК 6.2
	ТФ В/04.4	ПК 6.3

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

**Надпрофессиональная часть матрицы компетенций выпускника
по запросу работодателя**

Корпоративные компетенции ²	Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции (выделить желаемый уровень, согласно требованиям предприятия-работодателя)			Реализуемые общие компетенции согласно ФГОС СПО
	Уровень ограниченной компетенции	Уровень базовый	Уровень мастерства	
KK.01 Планирование и организация деятельности	-	+	-	OK 02
KK.02 Ответственность и исполнительность	-	+	-	OK 03, OK 06
KK.03 Ориентация на результат	-	+	-	OK 03
KK.04 Эффективные коммуникации и взаимодействие в командной работе	-	+	-	OK 04
KK.05 Активность, инициативность	-	+	-	OK 01, OK 06

Обозначения: – определяется работодателем;

 – определяется федеральным государственным образовательным стандартом

2 Количество строк зависит от выбора работодателя. Могут быть использованы корпоративные компетенции, предложенные в приложении к МК, или внесены альтернативные (по потребности).

Приложение к матрице компетенций выпускника
Характеристика корпоративных компетенций

Корпоративные компетенции	Характеристика
КК.01 Планирование и организация деятельности	<i>Эффективно планирует свою деятельность: декомпозирует задачи на подзадачи, планирует этапы выполнения, расставляет приоритеты по принципу важно/срочно, самостоятельно рассчитывает и использует необходимые ресурсы, самостоятельно ориентируется в соотношении (процент) резервов и затрат.</i>
КК.02 Ответственность и исполнительность	<i>Обладает высокой исполнительской дисциплиной. честен, порядочен; признает и исправляет собственные ошибки; готов исполнять не только свои непосредственные должностные обязанности, но и при необходимости участвует с полной отдачей в решении важных задач других подразделений; ответственно относится к порученному делу; адекватно оценивает свои возможности и ресурсы к исполнению поставленных задач</i>
КК.03 Ориентация на результат	<i>Ставит перед собой сложные цели, определяет количественные и качественные критерии успеха, формирует четкий образ результата (ключевой показатель эффективности). Сталкиваясь со сложностями и препятствиями, предлагает свои варианты решения и осуществляет их. Выполняет принятые на себя обязательства в срок и в полном объеме. Самостоятельно оценивает результат своей работы, видит достоинства и недостатки (предлагает способы их устранения в будущем), берет на себя ответственность за достигнутые показатели. Находит возможности улучшить полученный результат в дальнейшем.</i>
КК.04 Эффективные коммуникации и взаимодействие в командной работе	<i>Обладает коммуникативными способностями, умеет конструктивно действовать в конфликтных ситуациях, тактичен, умеет «обходить острые углы», знает как вести себя с разными людьми; демонстрирует способность и желание работать в команде с ориентацией на общекомандный результат; проявляет конструктивное взаимодействие и взаимопомощь; вдохновляет других на сотрудничество, стремится, чтобы каждая из сторон выиграла в результате совместной работы; дружелюбен, позитивен, открыт к общению; воспринимается как авторитетный, влиятельный собеседник; добивается формирования прочного авторитета в широких профессиональных и деловых кругах; эффективен в ситуациях «трудной» коммуникации; умеет отстаивать интересы Компании в изначально сложных, неблагоприятных ситуациях</i>
КК.05 Активность, инициативность	<i>Обладает внутренней энергией, и драйвом, активен и динамичен, проявляет инициативу, воплощает идеи в жизнь; с энтузиазмом принимается за дело, небезразличен к своей работе и деятельности Компании в целом; не нуждается во внешних побуждениях, способен находить самостоятельно стимулы для собственной деятельности; не останавливается на достигнутом. Постоянно повышает «планку» требований к себе, сохраняет позитивный настрой и веру в успех перед лицом временных неудач.</i>

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
Приготовление хлебобулочной продукции	ПК 6.1 <i>Приготовление теста</i>		Навыки:
		H.6.1.1	<i>хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;</i>
		H.6.1.2	<i>приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;</i>
		H.6.1.3	<i>обслуживания оборудования для приготовления теста;</i>
			Умения:
		У.6.1.1	<i>пользоваться производственными рецептками и технологическими инструкциями;</i>
		У.6.1.2	<i>взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;</i>
		У.6.1.3	<i>оценивать качество сырья по органолептическим показателям;</i>
		У.6.1.4	<i>оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;</i>
		У.6.1.5	<i>определять различными методами готовность теста в процессе созревания;</i>
			Знания:
		3.6.1.1	<i>характеристики сырья и требования к его качеству;</i>
		3.6.1.2	<i>правила хранения сырья;</i>
		3.6.1.3	<i>правила подготовки сырья к пуску в производство;</i>
		3.6.1.4	<i>способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;</i>
		3.6.1.5	<i>способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;</i>
		3.6.1.6	<i>рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;</i>
		3.6.1.7	<i>методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;</i>
		3.6.1.8	<i>методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;</i>
3.6.1.9	<i>правила работы на тестоприготовительном оборудовании</i>		
	ПК 6.2 <i>Разделка теста</i>		
		Навыки:	
H.6.2.1	<i>деления теста вручную;</i>		
H.6.2.2	<i>формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;</i>		
H.6.2.3	<i>работы на тестоделительных машинах;</i>		
H.6.2.4	<i>работы на машинах для формования тестовых заготовок;</i>		
H.6.2.5	<i>разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;</i>		

	H.6.2.6	<i>настройки и регулирования режимов работы оборудования;</i>
		Умения:
	У.6.2.1	<i>делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;</i>
	У.6.2.2	<i>проводить предварительную (промежуточную) расстойку;</i>
	У.6.2.3	<i>придавать окончательную форму тестовым заготовкам;</i>
	У.6.2.4	<i>работать с полуфабрикатами из замороженного теста;</i>
	У.6.2.5	<i>укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;</i>
	У.6.2.6	<i>смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;</i>
	У.6.2.7	<i>контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;</i>
	У.6.2.8	<i>производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;</i>
	У.6.2.9	<i>устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;</i>
		Знания:
	3.6.2.1	<i>ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;</i>
	3.6.2.2	<i>массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;</i>
	3.6.2.3	<i>способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;</i>
	3.6.2.4	<i>приемы отделки поверхности полуфабрикатов;</i>
	3.6.2.5	<i>режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;</i>
	3.6.2.6	<i>причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;</i>
<i>ПК 6.3 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</i>		Навыки:
	H.6.3.1	<i>выпечания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;</i>
	H.6.3.2	<i>выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;</i>
	H.6.3.3	<i>выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;</i>
		Умения:
	У.6.3.1	<i>определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;</i>
	У.6.3.2	<i>определять готовность изделий при выпечке;</i>
	У.6.3.3	<i>оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;</i>
	У.6.3.4	<i>приготавливать отделочную крошку, помаду;</i>
	У.6.3.5	<i>производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;</i>
		Знания:
	3.6.3.1	<i>методы определения готовности полуфабрикатов к</i>

		<i>выпечке;</i>
	3.6.3.2	<i>режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;</i>
	3.6.3.3	<i>ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;</i>
	3.6.3.4	<i>методы определения готовности изделий при выпечке;</i>
ПК 6.4 Использование прикладного профессионального обеспечения и цифровых ресурсов в процессе приготовления мучных, хлебобулочных изделий		Навыки:
	H.6.4.1	<i>Ведение учетно-отчетной документации по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде</i>
		Умения:
	У.6.4.1	<i>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий</i>
	У.6.4.2	<i>Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального</i>
	У.6.4.3	<i>Применять компьютерные и телекоммуникационные средства</i>
	У.6.4.4	<i>Применять инструменты и методы Бережливого производства</i>
		Знания:
	3.6.4.1	<i>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых при приготовлении мучных, хлебобулочных изделий,</i>
	3.6.4.2	<i>Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе приготовления мучных, хлебобулочных изделий,</i>
	3.6.4.3	<i>Правила первичного документооборота, учета и отчетности при приготовлению мучных, хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде</i>
	3.6.4.4	<i>Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе приготовления мучных, хлебобулочных изделий</i>

РАЗДЕЛ 3. СТРУКТУРА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА

3.1. Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)³

Индекс	Наименование	Всего, ак.ч	В т.ч. в форме практической подготовки	Рекомендуемый курс изучения
1	2	3	4	5
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок (Приготовление хлебобулочной продукции)	476	404	2-3
ПМ.00	Профессиональный цикл	476	404	2-3
ПМ.06	Приготовление хлебобулочной продукции	476	404	2-3
МДК.06.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий	144	88	2-3
МДК.06.02	Автоматизация процессов изготовления хлебобулочной продукции	38	22	2-3
УП.06.01	Учебная практика	144	144	2-3
ПП.06.01	Производственная практика	144	144	2-3
ПА.06	Промежуточная аттестация	6	6	2-3
Итого:		476	358	2-3

³ Учебный план в структуре ДПБ разрабатывается с учетом запроса конкретного работодателя, а также предусматривает внедрение цифрового модуля по формированию компетенций для цифровой экономики.

3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства

План обучения на предприятии заполнен исходя из помещений для организации образовательного процесса на базе предприятия-партнера. Работодатель снабжает необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Подготовка и дозирование сырья для приготовления теста для хлебобулочных изделий. Приготовление пшеничного теста. Разделка теста для формового хлеба. Приготовление ржаного теста. Разделка теста для формового и подового хлебов. Приготовление теста для заварных видов ржаного хлеба Разделка теста для подового хлеба Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки. Разделка теста для формового и подового хлебов. Приготовление дрожжевого безопарного теста для мучных	УП.06	Учебная практика	144	3-6	По перечню предприятий	

	<p>изделий</p> <p>Приготовление дрожжевого опарного теста для сдобных изделий</p> <p>Разделка теста ручным способом, на тестоделительных машинах, тестоокруглителях</p> <p>Приготовление дрожжевого слоеного теста для хлебобулочных изделий в ассортименте</p> <p>Выпекание формового и подового хлебов. Оценка качества готового изделия</p> <p>Выпекание плетеных изделий (халы). Оценка качества готового изделия.</p> <p>Выпекание булочных изделий. Оценка качества готового изделия.</p> <p>Приготовление отделочных полуфабрикатов (помаду, крошку). Оценка качества отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Выпекание мучных изделий из безопарного теста. Оценка качества</p>					
--	---	--	--	--	--	--

	готовых изделий Выпекание мучных изделий из опарного теста. Оценка качества готовых изделий Выпекание сдобных изделий с отделкой. Оценка качества готовых изделий Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой. Оценка качества. Определения готовности различных видов хлеба и хлебобулочных изделий. Изучение дефектов, вызванных неправильной разделкой теста, выпечкой и отделкой Расчет унифицированных рецептур с определением сухих веществ. Расчет пищевой и энергетической ценности хлебобулочных изделий.						
2.	Правила безопасности труда, изучение оказания первой помощи при несчастных случаях на базовом предприятии практики ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП».	ПП.06	Производственная практика	144	3-6	По перечню предприятий	

<p>Подготовка сырья (дозирование, механическая обработка) для приготовления теста согласно технологическим картам предприятия.</p> <p>Приготовление и разделка пшеничного теста для хлеба формового.</p> <p>Приготовление и разделка ржаного теста для подового хлеба.</p> <p>Приготовление дрожжевого безопарного теста в тестомесе для замеса дрожжевого теста.</p> <p>Разделка теста и формовка тестовых заготовок с использованием тестоделителя-округлителя автоматического</p> <p>Приготовление дрожжевого опарного теста для сдобных изделий согласно ассортимента предприятия практики</p> <p>Формовка мучных изделий, расстойка из дрожжевого безопарного</p>						
--	--	--	--	--	--	--

	<p>теста согласно ассортимента предприятия практики</p> <p>Формовка мучных изделий, расстойка из дрожжевого опарного теста согласно ассортимента предприятия практики</p> <p>Приготовление дрожжевого слоеного теста, разделка на полуфабрикаты из замороженного теста согласно ассортимента предприятия практики.</p> <p>Правила эксплуатации теплового оборудования (шкаф расстойочный) на базовом предприятии ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП», оценка качества предварительной (окончательной) расстойки полуфабрикатов.</p> <p>Правила эксплуатации теплового оборудования (печь конвекционная) на базовом предприятии практики.</p> <p>Настройка и регулировка режимов работы теплового оборудования</p>					
--	--	--	--	--	--	--

<p>в зависимости от выпекаемого ассортимента (пироги открытые, закрытые, мелкоштучные хлебобулочное изделия). Выпекание ржаного формового и подового хлебов. Оценка качества готовых изделий.</p> <p>Выпекание пшеничного формового хлеба. Оценка качества готовых изделий.</p> <p>Выпекание мучных изделий из безопарного и опарного теста согласно ассортимента базового предприятия. Оценка качества готовых изделий.</p> <p>Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, помадой, крошкой. Оценка качества готовых изделий.</p> <p>Участие в оформление бракеражного журнала при оценке качества готовой продукции.</p> <p>Выпекание слоеных изделий без начинками и с начинкой. Оценка</p>						
---	--	--	--	--	--	--

качества готовых изделий. Автоматизированный расчёт рецептур на хлебобулочную продукцию. Автоматизированный расчет калькуляции на хлебобулочную продукцию.						
--	--	--	--	--	--	--

3.3. Рабочая программа профессионального модуля

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.06 Приготовление хлебобулочной продукции»

Дополнительный профессиональный блок/Профессиональный цикл

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.06 Приготовление хлебобулочной продукции»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности «Приготовление хлебобулочной продукции» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций⁴

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций, сформированных по запросу работодателя(ей)
ВД 6	Приготовление хлебобулочной продукции
ПК 6.1.	Приготовление теста
ПК 6.2.	Разделка теста
ПК 6.3.	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий
ПК 6.4.	Использование прикладного профессионального обеспечения и цифровых ресурсов в процессе приготовления хлебобулочных изделий

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	H.6.1.1	Хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;
	H.6.1.2	Приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;
	H.6.1.3	Обслуживания оборудования для приготовления теста;
	H.6.2.1	Деления теста вручную;
	H.6.2.2	Формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;
	H.6.2.3	Работы на тестodelительных машинах;
	H.6.2.4	Работы на машинах для формования тестовых заготовок;
	H.6.2.5	Разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;
	H.6.2.6	Настройки и регулирования режимов работы оборудования;
	H.6.3.1	Выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
	H.6.4.1	Ведение учетно-отчетной документации по приготовлению хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде
Уметь	У.6.1.1	Пользоваться производственными рецептами и технологическими инструкциями;

⁴ В данном подразделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю.

	У.6.1.2	Взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;
	У.6.1.3	Оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
	У.6.1.4	Оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;
	У.6.1.5	Определять различными методами готовность теста в процессе созревания;
	У.6.2.1	Делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;
	У.6.2.2	Проводить предварительную (промежуточную) расстойку;
	У.6.2.3	Придавать окончательную форму тестовым заготовкам;
	У.6.2.4	Работать с полуфабрикатами из замороженного теста;
	У.6.2.5	Укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;
	У.6.2.6	Смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;
	У.6.2.7	Контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;
	У.6.2.8	Устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;
	У.6.3.1	Определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;
	У.6.3.2	Определять готовность изделий при выпечке;
	У.6.3.3	Оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;
	У.6.3.4	Приготавливать отделочную крошку, помаду;
	У.6.3.5	Производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;
	У.6.4.1	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий
	У.6.4.2	Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального
	У.6.4.3	Применять компьютерные и телекоммуникационные средства
	У.6.4.4	Применять инструменты и методы Бережливого производства
Знать	3.6.1.1	Характеристики сырья и требования к его качеству;
	3.6.1.2	Правила хранения сырья;
	3.6.1.3	Правила подготовки сырья к пуску в производство;
	3.6.1.4	Способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;
	3.6.1.5	Способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;
	3.6.1.6	Методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
	3.6.1.7	Методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
	3.6.1.8	Правила работы на тестоприготовительном оборудовании
	3.6.2.1	Ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных изделий;
	3.6.2.2	Массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;
	3.6.2.3	Приемы отделки поверхности полуфабрикатов;
	3.6.2.4	Режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;
	3.6.2.5	Причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;
	3.6.3.1	Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;
	3.6.3.2	Режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и

	мучных кондитерских изделий;
3.6.3.3	Ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;
3.6.3.4	Методы определения готовности изделий при выпечке;
3.6.4.1	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых при приготовлении мучных, хлебобулочных изделий,
3.6.4.2	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе приготовления мучных, хлебобулочных изделий,
3.6.4.3	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при приготовлению мучных, хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде
3.6.4.4	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе приготовления мучных, хлебобулочных изделий

1.2 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 476

в том числе в форме практической подготовки 404

Из них на освоение МДК 182

в том числе самостоятельная работа 10

практики, в том числе учебная 144

производственная 144

Консультации 6

Промежуточная аттестация (в форме экзамена, квалификационного экзамена) 12

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.							Практики			
				Обучение по МДК										
				Всего	В том числе									
1	2	3	4		Лабораторные и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Консультации	Учебная	Производственная	9	10		
ПК 6.1, ПК 6.2., ПК 6.3. ОК 01., ОК 02. ОК 03., ОК 04. КК 01., КК 02, КК 03, КК 04	Раздел 1. Технологический процесс производства хлебобулочных изделий	360	312	132	84	10	6	4	114	114				
ПК 6.1, ПК 6.2., ПК 6.3. ОК 01., ОК 02. ОК 03., ОК 04. КК 01., КК 02, КК 03, КК 04	Раздел 2. Качество хлебобулочных изделий и определяющие его факторы	60	52	12	4				24	24				
ПК 6.4. ОК 01. ОК 02. ОК 03. КК 01., КК 02., КК 03., КК 04.,	Раздел 3 Программное обеспечение для ведения технологического процесса изготовления хлебобулочной продукции	50	34	38	22	-		2	6	6				

KK 05										
	Учебная практика	144	144						144	
	Производственная практика	144	144							144
	Промежуточная аттестация	12	12				6			
	Консультации	6						6		
	Всего:	476	404	182	110	10	12	6	144	144

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. Технологический процесс производства хлебобулочных изделий		360/312		
МДК 06.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий		112 / 84		
Тема 1.1. Технологический процесс подготовки сырья	<p>Содержание</p> <p>1. Ведение. Хлебопекарная промышленность России и перспективы ее развития. Общая технологическая схема производства хлебобулочных изделий</p> <p>2. Основное сырье хлебопекарного производства. Виды хлебных злаков, строение и химический анализ зерна, виды и сорта муки, хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки, дрожжи, соль, вода.</p> <p>3. Дополнительное сырье хлебопекарного производства. Сахар и сахаросодержащие продукты, жиры и масла, молоко и молочные продукты, яйца и яичные продукты, солод, ароматизаторы, улучшители</p> <p>4. Прием, хранение и подготовка сырья к производству. Взаимозаменяемость сырья.</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p>	<p>20</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>12</p>	<p>OK 01., OK 02. KK 01., KK 02.</p>	<p>3.6.1.1 3.6.1.2 3.6.1.3 У.6.1.2 У.6.1.3 Н.6.1.1</p>
	<p>1. Практическое занятие. Составление инструкционной карты подготовки основного и дополнительного сырья для производства хлебобулочных изделий</p> <p>2. Практическое занятие. Основное сырье хлебопекарного производства. Виды хлебных злаков, строение и химический анализ зерна, виды и сорта муки, хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки, дрожжи, соль, вода.</p>	<p>4</p> <p>2</p>	<p>OK 01., OK 02. KK 01., KK 02., KK 03.</p>	<p>3.6.1.1 3.6.1.2 3.6.1.3 У.6.1.2 У.6.1.3 Н.6.1.1</p>

	3. Практическое занятие. Дополнительное сырье хлебопекарного производства. Сахар и сахаросодержащие продукты, жиры и масла, молоко и молочные продукты, яйца и яичные продукты, солод, ароматизаторы, улучшители	2		
	4. Практическое занятие. Взаимозаменяемость сырья, расчет производственных задач	4		
Тема 1.2. Технологические операции приготовления теста	Содержание	26		
	1.Производственные и унифицированные рецептуры на хлебобулочные и сдобные изделия	2	ПК 6.1. ОК 01., ОК 02. ОК 03.	3.6.1.4 3.6.1.5 3.6.1.6
	2. Приготовление и применение жидких дрожжей, заварок, заквасок	2	КК 01., КК 02	3.6.1.7
	3. Замес теста образование теста. Способы разрыхления и брожения теста. Оборудование для замеса теста.	2		3.6.1.8 У.6.1.4
	4. Приготовление пшеничного теста. Способы приготовления, определение готовности выбродившего теста	2		У.6.1.5
	5. Приготовление ржаного теста. Способы приготовления, определение готовности выбродившего теста	2		Н.6.1.2
	6. Приготовление теста для заварных видов ржаного хлеба. Способы приготовления, определение готовности выбродившего теста	2		Н.6.1.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14		
	1.Практическое занятие. Замес теста образование теста. Способы разрыхления и брожения теста. Оборудование для замеса теста.	4		
	2.Практическое занятие. Расчет унифицированных рецептур с определением сухих веществ	4	ПК 6.1. ОК 01., ОК 02.	3.6.1.4 3.6.1.5
	3. Практическое занятие. Составление маршрута приготовления жидких дрожжей, заварок, заквасок	2	ОК 03., ОК 04 КК 01., КК 02, КК 03, КК 04	3.6.1.6 3.6.1.7
	4.Лабораторные работы. Выведение заквасок из пшеничной и ржаной муки с применением стартера. Определение органолептических показателей.	4		3.6.1.8 У.6.1.4 У.6.1.5 Н.6.1.2 Н.6.1.3

Тема 1.3. Разделка и выпечка хлебобулочных изделий	Содержание	66		
	1.Ассортимент изделий из теста для формового и подового хлеба. Деление теста на куски, округление, расстойка, формование. Оборудование для разделки и выпечки формового и подового хлеба. Виды и причины брака. Требования к качеству.	2	ПК 6.1, ПК 6.2., ПК 6.3. ОК 01., ОК 02. ОК 03. КК 01., КК 02, КК 03	3.6.2.1 3.6.2.2 3.6.2.3 3.6.2.4 3.6.2.5 3.6.3.1 3.6.3.2 3.6.3.3 3.6.3.4 У.6.2.1 У.6.2.2 У.6.2.3 У.6.2.4 У.6.2.5 У.6.2.6 У.6.2.7 У.6.2.8 У.6.3.1 У.6.3.2 У.6.3.3 У.6.3.4 У.6.3.5 Н.6.2.1 Н.6.2.2 Н.6.2.3 Н.6.2.4 Н.6.2.5 Н.6.2.6 Н.6.3.1
	2. Ассортимент изделий из теста для булочных изделий. Деление теста на куски, округление, расстойка, формование. Оборудование для разделки и выпечки булочных изделий. Виды и причины брака. Требования к качеству.	2		
	3. Ассортимент изделий из теста для сдобных изделий. Деление теста на куски, округление, расстойка, формование. Оборудование для разделки и выпечки сдобных изделий. Виды и причины брака. Требования к качеству.	2		
	4. Ассортимент изделий из теста для слоенных изделий. Деление теста на куски, округление, расстойка, формование. Оборудование для разделки и выпечки слоенных изделий. Виды и причины брака. Требования к качеству.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	58		
	1.Практическое занятие. Расчет рецептур, составление инструкционной карты для изготовления формового и подового	4	ПК 6.1, ПК 6.2., ПК 6.3.	3.6.2.1 3.6.2.2

	хлеба.		
	2.Практическое занятие. Расчет рецептур, составление инструкционной карты для изготовления булочных изделий.	4	OK 01., OK 02. OK 03., OK 04. KK 01., KK 02, KK 03, KK 04, KK 05
	3.Практическое занятие. Расчет рецептур, составление инструкционной карты для изготовления сдобных изделий.	4	3.6.2.3 3.6.2.4 3.6.2.5 3.6.3.1 3.6.3.2
	4.Практическое занятие. Расчет рецептур, составление инструкционной карты для изготовления слоеных изделий.	4	3.6.3.3 3.6.3.4
	5.Лабораторное занятие. Технологический процесс приготовления формового хлеба. Определение требований к качеству хлеба.	6	У.6.2.1 У.6.2.2 У.6.2.3
	6.Лабораторное занятие. Технологический процесс приготовления подового хлеба. Определение требований к качеству хлеба.	6	У.6.2.4 У.6.2.5 У.6.2.6
	7.Лабораторное занятие. Технологический процесс приготовления булочных изделий. Определение требований к качеству изделий.	6	У.6.2.7 У.6.2.8 У.6.3.1
	8.Лабораторное занятие. Технологический процесс приготовления сдобных изделий без отделки. Определение требований к качеству изделий.	6	У.6.3.2 У.6.3.3 У.6.3.4
	9.Лабораторное занятие. Технологический процесс приготовления сдобных изделий с отделкой. Определение требований к качеству изделий.	6	У.6.3.5 H.6.2.1 H.6.2.2
	10.Лабораторное занятие. Технологический процесс приготовления слоеных изделий без начинок. Определение требований к качеству изделий.	6	H.6.2.3 H.6.2.4 H.6.2.5
	11.Лабораторное занятие. Технологический процесс приготовления слоеных изделий с начинками. Определение требований к качеству изделий.	6	H.6.2.6 H.6.3.1
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и	10	

<p>подготовка к их защите.</p> <p>Создание презентаций на тему «Виды и причины брака тестовых заготовок для хлебобулочных изделий</p> <p>Оформление таблицы «Ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, выпускаемых предприятиями города». Формулирование алгоритмов действий при разделке теста для хлебобулочных изделий механизированным/ручным способом (по заданию преподавателя).</p>			
<p>Учебная практика Раздела 1. Технологический процесс производства хлебобулочных изделий</p> <p>Виды работ: Приготовление хлебобулочных изделий</p> <p>1. Подготовка и дозирование сырья для приготовления теста для хлебобулочных изделий.</p> <p>2. Приготовление пшеничного теста. Разделка теста для формового хлеба.</p> <p>3. Приготовление ржаного теста. Разделка теста для формового и подового хлебов.</p> <p>4. Приготовление теста для заварных видов ржаного хлеба. Разделка теста для подового хлеба</p> <p>5. Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки. Разделка теста для формового и подового хлебов.</p> <p>6. Приготовление дрожжевого безопарного теста для мучных изделий</p> <p>7. Приготовление дрожжевого опарного теста для сдобных изделий</p> <p>8. Разделка теста ручным способом, на тестоделительных машинах, тестоокруглителях</p> <p>10. Приготовление дрожжевого слоеного теста для хлебобулочных изделий в ассортименте</p>	114	ПК 6.1 – ПК 6.2 , ОК 01, ОК4, КК02, КК 03, КК 04	У.6.1.4 У.6.1.5 Н.6.1.2 Н.6.1.3 Н.6.1., Н 6.1.2, Н.6.2.1. Н 6.2.2., Н.6.2.3., Н.6.2.4., Н.6.2.5., Н.6.2.6.
<p>Производственная практика Раздела 1. Технологический процесс производства хлебобулочных изделий</p> <p>Виды работ: Приготовление хлебобулочных изделий</p> <p>Правила безопасности труда, изучение оказания первой помощи при несчастных случаях на базовом предприятии практики ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП».</p> <p>Подготовка сырья (дозирование, механическая обработка) для приготовления теста согласно технологическим картам предприятия.</p> <p>Приготовление и разделка пшеничного теста для хлеба формового.</p> <p>Приготовление и разделка ржаного теста для подового хлеба.</p>	114	ПК 6.1 – ПК 6.2 , ОК 01, ОК4, КК 01, КК02, КК 03, КК 04, КК 05	У.6.1.1-У.6.1.4 У.6.2.1-У6.2.8. Н.6.1.1., Н6.1.3, Н.6.2.1.- Н6.2.5.

Приготовление дрожжевого безопарного теста в тестомесе для замеса дрожжевого теста. Разделка теста и формовка тестовых заготовок с использованием тестоделителя-округлителя автоматического Приготовление дрожжевого опарного теста для сдобных изделий согласно ассортимента предприятия практики Формовка мучных изделий, расстойка из дрожжевого безопарного теста согласно ассортимента предприятия практики Формовка мучных изделий, расстойка из дрожжевого опарного теста согласно ассортимента предприятия практики Приготовление дрожжевого слоеного теста, разделка на полуфабрикаты из замороженного теста согласно ассортимента предприятия практики.				
Раздел 2. Качество хлебобулочных изделий и определяющие его факторы	60 / 52			
МДК 06.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий	12			
Тема 2.1 Качество хлебобулочных изделий	Содержание	6		
	1. Современные способы улучшения качества хлебобулочных изделий. Повышение пищевой ценности хлеба. Улучшители качества хлеба и пищевые добавки.	2	ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ОК 01. ОК 02. КК 01., КК 02.	3.6.2.5 3.6.3.4 У.6.2.8 У.6.3.3 Н.6.3.1
	2. Пищевая безопасность хлебобулочных изделий. Методы контроля качества хлебобулочных изделий на каждом этапе производства.	2		
	3. Дефекты и болезни хлебобулочных изделий вызываемые нарушением рецептуры и режимом приготовления теста. Дефекты хлеба, вызванные не правильной разделкой теста, выпечкой и отделкой.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1. Практическое занятие. Контроль качества готовых хлебобулочных изделий. Заполнение таблицы «Дефекты хлеба и хлебобулочных изделий»	4	ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ОК 01. ОК 02. ОК 03. КК 01., КК 02.	3.6.2.5 3.6.3.4 У.6.2.8 У.6.3.3 Н.6.3.1

Консультации	4		
Промежуточная аттестация (экзамен)	6		
<p>Учебная практика Раздел 2. Качество хлебобулочных изделий и определяющие его факторы</p> <p>Виды работ: Термическая обработка хлебобулочных изделий и оценка качества выпекания формового и подового хлебов. Оценка качества готового изделия</p> <p>Выпечание плетеных изделий (халы). Оценка качества готового изделия.</p> <p>Выпечание булочных изделий. Оценка качества готового изделия.</p> <p>Приготовление отделочных полуфабрикатов (помаду, крошку). Оценка качества отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Выпечание мучных изделий из безопарного теста. Оценка качества готовых изделий</p> <p>Выпечание мучных изделий из опарного теста. Оценка качества готовых изделий</p> <p>Выпечание сдобных изделий с отделкой. Оценка качества готовых изделий</p> <p>Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой. Оценка качества.</p> <p>Определения готовности различных видов хлеба и хлебобулочных изделий. Изучение дефектов, вызванных неправильной разделкой теста, выпечкой и отделкой</p>	24	ПК 6.3. ОК 01, ОК 04. КК 01., КК 02. КК 03, КК 04, КК 05	У.6.3.2 – У.6.3.5, Н.6.2.6., Н.6.3.1.
<p>Производственная практика раздела Раздел 2. Качество хлебобулочных изделий и определяющие его факторы</p> <p>Виды работ: Термическая обработка хлебобулочных изделий и оценка качества Правила эксплуатации теплового оборудования (шкаф расстойочный) на базовом предприятии ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП», оценка качества предварительной (окончательной) расстойки полуфабрикатов.</p> <p>Правила эксплуатации теплового оборудования (печь конвекционная) на базовом предприятии практики.</p> <p>Настройка и регулировка режимов работы теплового оборудования в зависимости от выпекаемого ассортимента (пироги открытые, закрытые, мелкоштучные хлебобулочные изделия).</p> <p>Выпечание ржаного формового и подового хлебов. Оценка качества готовых изделий.</p> <p>Выпечание пшеничного формового хлеба. Оценка качества готовых изделий.</p> <p>Выпечание мучных изделий из безопарного и опарного теста согласно ассортимента базового предприятия. Оценка качества готовых изделий.</p> <p>Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, помадой, крошкой. Оценка качества готовых изделий.</p>	24	ПК 6.3. ОК 01, ОК03, ОК 04 ОК 01, ОК4, КК 01, КК02, КК 03, КК 04, КК 05	У.6.3.2 – У.6.3.5, Н.6.2.6., Н.6.3.1.

Участие в оформление бракеражного журнала при оценке качества готовой продукции. Выпекание слоеных изделий без начинками и с начинкой. Оценка качества готовых изделий.			
Раздел 3. Программное обеспечение для ведения технологического процесса изготовления	50/34		
МДК 06.02 Автоматизация процессов изготовления хлебобулочной продукции	36/22		
Тема 1.1 Программное обеспечение в хлебопекарном производстве	Содержание 1.Автоматизированный расчёт рецептур на хлебобулочную продукцию 2. Автоматизированный расчет калькуляции на хлебобулочную продукцию	6 2 4	ПК 6.4. ОК 01. ОК 02. ОК 03. КК 01., КК 02. 3.6.4.1 3.6.4.3 3.6.4.4 У.6.4.1 У.6.4.2 Н.6.4.1
Тема 1.2 Оперативное планирование производства и технологической документации	Содержание 1.Нормативная документация для хлебобулочной продукции 2.Отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции на хлебобулочную продукцию 3.Проектирование рецептур и технологических схем на хлебобулочную продукцию В том числе практических занятий и лабораторных работ 1.Практическое занятие. Порядок составления производственных документов. 2.Лабораторное занятие. Составление и расчет унифицированных рецептур на хлебобулочные изделия 3.Лабораторное занятие. Составление технологических схем на хлебобулочные изделия 4.Лабораторное занятие. Расчет пищевой и энергетической ценности хлебобулочных изделий.	28 2 2 2 22 4 6 6 6	ПК 6.4. ОК 01. ОК 02. ОК 03. КК 01., КК 02. 3.6.4.1 3.6.4.3 3.6.4.4 У.6.4.1 У.6.4.2 Н.6.4.1 ПК 6.4. ОК 01. ОК 02. ОК 03. КК 01., КК 02., КК 03., КК 04., КК 05 3.6.4.1 3.6.4.2 3.6.4.3 3.6.4.4 У.6.4.1 У.6.4.2 У.6.4.3 У.6.4.4 Н.6.4.1
Консультации	2		
Контрольная работа по МДК.06.02	2		

Учебная практика Раздела 3 Программное обеспечение для ведения технологического процесса изготовления Виды работ Автоматизация технологических расчетов при процессе хлебобулочной продукции 1. Расчет унифицированных рецептур с определением сухих веществ. Расчет пищевой и энергетической ценности хлебобулочных изделий.	6	ПК 6.4. ОК 01. ОК 02. ОК 03. КК 01., КК 02.	У.6.4.1 У.6.4.2 Н.6.4.1
Производственная практика Раздела 3 Программное обеспечение для ведения технологического процесса изготовления Виды работ Автоматизация технологических расчетов при процессе хлебобулочной продукции 1. Автоматизированный расчёт рецептур на хлебобулочную продукцию. Автоматизированный расчет калькуляции на хлебобулочную продукцию	6	ПК 6.4. ОК 01, ОК03, ОК 04 ОК 01, ОК4, КК 01, КК02, КК 03, КК 04, КК 05	У.6.4.1 У.6.4.2 Н.6.4.1
Промежуточная аттестация (квалификационный экзамен)	6		
Всего	476		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологии кулинарного производства»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Рабочее место преподавателя,	Стол компьютерный Габариты: Ш×Г×В — не менее 1000×720×750 мм. Стул
2	Рабочие места по количеству обучающихся	Стол компьютерный Габариты: Ш×Г×В — не менее 1000×720×750 мм. Стул
3	Доска настенная 3-элементная	Размерные параметры не более : ширина 2000 мм, высота 1000 мм, глубина 10 мм. Рабочая поверхность: стальной эмалированный лист, стойкий к механическим и химическим воздействиям; — износостойкая металлокерамика. Доска комплектуется лотком для мела/фломастера и принадлежностей. Стальной профиль, покрытый полимерной порошковой эмалью, углы закрыты пластиковыми заглушками

II Технические средства

Основное оборудование		
1	Компьютер с лицензионным программным обеспечением	
2	МФУ лазерное для печати до формата А4 включительно или лазерный принтер, скорость печати не менее 20 стр./мин.	Цветность печати: Черно-Белая; Максимальный формат печати: А4; Технология печати: Электрографическая; Тип сканирования: Планшетный;
3	Интерактивный комплекс вычислительным блоком с мобильным креплением	Размер диагонали: ≥ 75 и < 80 ; Разрешение экрана по горизонтали, пиксель: ≥ 3000 ; Количество точек касания: ≥ 20 ; Объем накопителя встроенного вычислительного блока: ≥ 32 Гигабайт; Объем оперативной памяти встроенного вычислительного блока: ≥ 4

Лаборатория «Организация технологических операций по производству хлеба и хлебобулочных изделий»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Печь конвекционная	Габаритные размеры, не более мм 865x895x1150. Напряжение, В 400 Расстояние между уровнями, мм 80 Панель управления: Механическая Автоматическая мойка: Нет Макс. Температура внутри камеры, С: 270 Реверс: Да Количество уровней, шт: 10

		<p>Мощность, кВт: 15,85 Пароувлажнение: Да Частота тока, Гц: 50 Размер противня, мм: 600Х400 Материал камеры: Нерж. сталь Количество двигателей: 3</p>
2	Шкаф расстоечный	<p>Габаритные размеры, не более мм 870x938x657, напряжение 230 ВНапряжение, В 400. Расстояние между уровнями, мм 80. Напряжение, В 220 В Мощность, кВт 1.6 Размер противня, мм 600 * 400 Количество уровней: 6</p>
3	Зонт вытяжной	<p>Совместимое изделие печью конвекционной Суммарная мощность зонта, Вт 120 Напряжение, В 230 Тип фильтра лабиринтный Воздухопроизводительность, м3/ч 1400 Скорость движения воздуха в рабочей зоне зонта, м/с 0,4 Количество установленных вентиляторов, шт. 1 Количество установленных лабиринтных фильтров, шт. 2 Габаритные размеры,не более мм 867(869)x1142,5x275(310)</p>
4	Печь подовая с каменным подом и автоматической функцией подачи пара	<p>Размерные параметры не более 1250x820x580мм, Количество уровней: 1 уровень, Мощность 6,6 кВт Напряжение 220/380В, Каменный под, пароувлажнение Диапазон рабочей температуры, °С: 0-300 Время разогрева незагруженной печи до 200°С, мин: 15-20 Загрузка кассет хлебных форм: 3шт 4 хЛ7 с ручками Количество ярусов 1 Материал пода: камень Размер пекарной камеры (1 ярус) не более , мм 870x677x205 Количество противней в комплекте, шт 2 Количество подов на одном ярусе, шт 2 Пароувлажнение: бойлерное Панель управления: электромеханическая Габариты ШхГхВ, не более мм: 1260x920x566 Размер пекарной камеры, не более мм: 870x670x200</p>
5	Ледогенератор	<p>Тип охлаждения:воздушное Производительность:90 кг/сутки Объем бункера для льда:20 кг Габаритные размеры:570x600x695 мм Мощность:0,4 кВт Напряжение:220 В</p>
6	Шкаф нейтральный (для хранения посуды)	<p>Габаритные размеры не более: Ширина, мм 1200, Глубина, мм 560, Высота, мм 1800. Конструкция дверей купе</p>

		Максимальная нагрузка на полку не менее 50 кг
7	Шкаф шоковой заморозки	Габаритные размеры:не более 800x800x1650 мм Вместимость:10 уровней под GN1/1 Режим замораживания: от +90 °C до -18 °C
8	Машина для раскатки слоеного теста	Вид продукции: хлеб, выпечка и сдоба Назначение: формовка, установка: напольная, управление: электромеханическое мин. толщина раскатывания: 0.5 мм, мощность:0.75 кВт, Габаритные размеры: не более длина: 1630 мм, ширина: 730 мм, высота: 1225 мм
9	Стол охлаждаемый	Объем:не более 272 л Температурный диапазон:+1 °C...+10 °C Габаритные размеры: не более 1393x700x840 мм Напряжение:220 В
10	Куттер	Объем чаши:не менее 3 л Полезный объем: не менее 1,8 л Скорость:1400 об/мин Габаритные размеры: не менее 240x310x460 мм Напряжение:220 В Мощность:0,75 кВт
11	Планетарный миксер	Максимальная скорость вращения: ≥ 200 и ≤ 300 оборот в минуту; Количество скоростей: > 6; Объем основной чаши: ≤ 5 Литр;^кубический дециметр; Тип насадки: взбивалка, тестомесилка; Тип размещения: Переносная. Габаритные размеры: 350x275x420 Н мм, Мощность: 0,315 кВт,Напряжение: 220 В,
12	Тестомес	Скорость дежи: не менее 10-19 об/мин Скорость спирали: не менее 100-186 об/мин Применение:замес дрожжевого теста, а также теста для пиццы Объем дежи:не более 17 л (12 кг) Размер дежи:не более 320x210 мм Габаритные размеры: не более 370x680x640 мм Мощность:1 кВт
13	Тележка-шпилька	Количество уровней: не менее 10 Вместимость:10 противней 600x400 мм Габаритные размеры: не более 410x650x1500 мм Материал каркаса:нержавеющая сталь Каркас:сварной (профиль 20x20) Дополнительно:обрезиненные поворотные колеса диаметром 100 мм (два колеса с тормозом и пластиковым отбойником)
14	Лопата посадочная для подовой печи	Размерные параметры не более: Длина (мм)1 700, Ширина (мм)500
15	Электрокипятильник проточный	Объем не менее 20 л
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и настенным креплением	Размер диагонали: ≥ 75 и < 80 ; Разрешение экрана по горизонтали, пиксель: ≥ 3000 ; Количество точек касания: ≥ 20 ; Объем накопителя встроенного вычислительного блока: ≥ 32 Гигабайт; Объем оперативной памяти встроенного вычислительного блока: ≥ 4 ;

2	Компьютер в сборе	Системный блок: Монитор: Мышь компьютерная: Клавиатура:
3	МФУ лазерное для печати до формата А4 включительно или лазерный принтер, скорость печати не менее 20 стр./мин.	Цветность печати: Черно-Белая; Максимальный формат печати: А4; Технология печати: Электрографическая; Тип сканирования: Планшетный;

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

Реализация рабочей программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в организации профиля пищевой промышленности и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы профессионального модуля, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Кондитерское дело».

Производственная практика реализуется в организации профиля пищевой промышленности, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области: Изготовление шоколада и шоколадных изделий

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 «Технология мяса и мясных продуктов»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Печь конвекционная	Габаритные размеры, не более мм 865x895x1150. Напряжение, В 400 Расстояние между уровнями, мм 80 Панель управления: Механическая Автоматическая мойка: Нет Макс. Температура внутри камеры, С: 270 Реверс: Да Количество уровней, шт: 10 Мощность, кВт: 15,85 Пароувлажнение: Да Частота тока, Гц: 50 Размер противня, мм: 600X400 Материал камеры: Нерж. сталь Количество двигателей: 3
2	Шкаф расстоечный	Габаритные размеры, не более мм 870x938x657, напряжение 230 В Напряжение, В 400. Расстояние между уровнями, мм 80. Напряжение, В 220 В Мощность, кВт 1,6 Размер противня, мм 600 * 400 Количество уровней: 6

3	Зонт вытяжной	Совместимое изделие печью конвекционной Суммарная мощность зонта, Вт 120 Напряжение, В 230 Тип фильтра лабиринтный Воздухопроизводительность, м3/ч 1400 Скорость движения воздуха в рабочей зоне зонта, м/с 0,4 Количество установленных вентиляторов, шт. 1 Количество установленных лабиринтных фильтров, шт. 2 Габаритные размеры, не более мм 867(869)x1142,5x275(310)
4	Печь подовая с каменным подом и автоматической функцией подачи пара	Размерные параметра не более 1250x820x580мм, Количество уровней: 1 уровень, Мощность 6,6 кВт Напряжение 220/380В, Каменный под, пароувлажнение Диапазон рабочей температуры, °С: 0-300 Время разогрева незагруженной печи до 200°C, мин: 15-20 Загрузка кассет хлебных форм: 3шт 4 xL7 с ручками Количество ярусов 1 Материал пода: камень Размер пекарной камеры (1 ярус) не более , мм 870x677x205 Количество противней в комплекте, шт 2 Количество подов на одном ярусе, шт 2 Пароувлажнение: бойлерное Панель управления: электромеханическая Габариты ШхГхВ, не более мм: 1260x920x566 Размер пекарной камеры, не более мм: 870x670x200
5	Ледогенератор	Тип охлаждения: воздушное Производительность: 90 кг/сутки Объем бункера для льда: 20 кг Габаритные размеры: 570x600x695 мм Мощность: 0,4 кВт Напряжение: 220 В
6	Шкаф шоковой заморозки	Габаритные размеры: не более 800x800x1650 мм Вместимость: 10 уровней под GN1/1 Режим замораживания: от +90 °C до -18 °C
7	Машина для раскатки слоеного теста	Вид продукции: хлеб, выпечка и сдоба Назначение: формовка, установка: напольная, управление: электромеханическое мин. толщина раскатывания: 0.5 мм, мощность: 0.75 кВт, Габаритные размеры: не более длина: 1630 мм, ширина: 730 мм, высота: 1225 мм
8	Стол охлаждаемый	Объем: не более 272 л Температурный диапазон: +1 °C...+10 °C Габаритные размеры: не более 1393x700x840 мм

		Напряжение:220 В
9	Куттер	Объем чаши:не менее 3 л Полезный объем: не менее 1,8 л Скорость:1400 об/мин Габаритные размеры: не менее 240x310x460 мм Напряжение:220 В Мощность:0,75 кВт
10	Планетарный миксер	Максимальная скорость вращения: ≥ 200 и ≤ 300 оборот в минуту; Количество скоростей: > 6 ; Объем основной чаши: ≤ 5 Литр;^кубический дециметр; Тип насадки: взбивалка, тестомесилка; Тип размещения: Переносная. Габаритные размеры: 350x275x420 Н мм, Мощность: 0,315 кВт,Напряжение: 220 В,
11	Тестомес	Скорость дежи: не мнее 10-19 об/мин Скорость спирали: не менее 100-186 об/мин Применение:замес дрожжевого теста, а также теста для пиццы Объем дежи:не более 17 л (12 кг) Размер дежи:не более 320x210 мм Габаритные размеры: не более 370x680x640 мм Мощность:1 кВт

II Технические средства (при необходимости)

Основное оборудование

1	Компьютер в сборе	Системный блок: Монитор: Мышь компьютерная: Клавиатура:
2	МФУ лазерное для печати до формата А4 включительно или лазерный принтер, скорость печати не менее 20 стр./мин.	Цветность печати: Черно-Белая; Максимальный формат печати: А4; Технология печати: Электрографическая; Тип сканирования: Планшетный;

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум: учебно-практическое пособие / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. – Москва : КноРус, 2022. – 325 с.

2. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / А. Т. Васюкова. – Москва : КноРус, 2022. – 247 с.

3. Новикова, Е. В., Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2023. – 578 с.

4. Технология хлебобулочных изделий. Практикум:Учебное пособие для СПО / Е.И. Пономарева, С.И. Лукина, Н.Н. Алехина, Т.Н. Малютина.-2-еизд.,стер._Санкт-Петербург:Лань,2 –23. – 232с.

5. Васюкова, А.Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник / А.Т. Васюкова. – Москва : Русайнс, 2018. – 250 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Журнал «Гастроном»: <http://www.gastronom.ru/>
2. Журнал: «Хлеб Соль»: <http://www.breadsalt.ru/>
3. Международный поварской альянс: <http://www.cook-alliance.ru/>
4. Профессиональный-информационный портал Гильдии шеф-поваров:
<http://www.chefs.ru/>
5. Федерация профессиональных поваров и кондитеров России:
<http://www.chefcompany.ru/>
6. Электронные словари <http://www.edic.ru>

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: Учебник для студ. учреждений сред проф. Образования.-5-изд.,стер.-М.:Академия,2019.-384с. ISBN 978-5-4468-5111-9
2. Бутейкис Н.Г. технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования / Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова. - 4-е изд., стер. – М.: ИЦ Академия, 2018. – 304 с.
3. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для студ. учреждений сред. спец. проф. образования. – М.: Мастерство: Высшая школа, 2020. -264с.
4. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред проф.образования / Л.С.Кузнецова, соавтор М.Ю.Сиданова.-10-е изд.,стер.-М.:Академия,2021.-400с.- (Профессиональное образование).- ISBN 978-5-4468-40
5. Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства: учебник для нач. проф. Образования / В.М. Хромеенков.. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 368 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 Приготовление теста	<ul style="list-style-type: none"> – хранение и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; – приготовление теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; – обслуживание оборудования для приготовления теста; – демонстрация умения пользоваться производственными рецептами и технологическими инструкциями; – демонстрация умения взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; – демонстрация умения оценивать качество сырья по органолептическим показателям; – демонстрация умения оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; – демонстрация умения определять различными методами готовность теста в процессе созревания; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий для практических/лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 6.2 Разделка теста	<ul style="list-style-type: none"> – деления теста вручную; – формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную; – работы на тестоделительных машинах; – работы на машинах для формования тестовых заготовок; – разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; – настройки и регулирования режимов работы оборудования; – демонстрация умения делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; – демонстрация умения проводить предварительную (промежуточную) расстойку; – демонстрация умения придавать окончательную форму тестовым заготовкам; – демонстрация умения работать с полуфабрикатами из замороженного теста; – демонстрация умения укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; – демонстрация умения смазывать и 	

	<p>отделывать поверхности полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – демонстрация умения контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; – демонстрация умения производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; – демонстрация умения устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; 	
ПК 6.3 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	<ul style="list-style-type: none"> – выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; – выпечки кексов, пряников, вафель, печенья; – выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; – демонстрация умения определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; – демонстрация умения определять готовность изделий при выпечке; – демонстрация умения оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; – демонстрация умения приготавливать отделочную крошку, помаду; – демонстрация умения производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой; 	
ПК 6.4 Использование прикладного профессионального обеспечения и цифровых ресурсов в процессе приготовления мучных, хлебобулочных изделий	<ul style="list-style-type: none"> – ведение учетно-отчетной документации по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде – демонстрация умения использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий – демонстрация умения использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального – демонстрация умения применять компьютерные и телекоммуникационные средства – демонстрация умения применять инструменты и методы Бережливого производства 	

<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранный информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	

общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.		
---	--	--