





Министерство просвещения Российской Федерации

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Спасский техникум отраслевых технологий»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа подготовки специалистов среднего звена

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

На базе основного общего образования

Квалификация (и) выпускника Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Одобрено на заседании педагогического совета:

Протокол № 1 от 28.08.2023 г.

Утверждено Приказом

ГБПОУ «Спасский техникум отраслевых технологий»

Приказ № 153 от 31.08.2023 г.

Согласовано с предприятием-работодателем

ПО «Спасский оптторг»

Директор М.Н.Андриянова

2023 год

Содержание

Раздел 1. Общие положения	3
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы	
с учетом сетевой формы реализации программы	4
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	5
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	
4.1. Общие компетенции	5
4.2. Профессиональные компетенции	
Раздел 5. Структура образовательной программы	76
5.1. Учебный план	
5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)	84
5.3. Календарный учебный график	
5.4. Рабочая программа воспитания	
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	93
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению	
образовательной программы	93
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	99
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся	101
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся	101
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	102
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	102
Раздел 7. Формирование оценочных материалов	
для проведения государственной итоговой аттестации	103

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1565 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее — ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 09.12.2016 №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800
 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;
- Постановление Правительства РФ от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. N 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;
 - 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;

 $T\Phi$ – трудовая функция;

ОП -общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

 Π – профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ПА – промежуточная аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДПБ – дополнительный профессиональный блок;

ОПБ – обязательный профессиональный блок;

КОД – комплект оценочной документации;

ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

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

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

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

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

- Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 - Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

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

Наименование направленности	Вид деятельности (по выбору) в соответствии
(в соответствии с квалификацией	с направленностью
работодателя)	
ОП «Спасский Оптторг»	
ВД, сформированные ОО совместно с	работодателем
Специалист по поварскому и	Организация и ведение процессов приготовления,
кондитерскому делу	оформления и подготовки к реализации национальных
	блюд с учетом их особенностей.

Получение образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная.

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

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело -3 г.10мес.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

- 3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: Сервис, оказание услуг населению.
- 3.2. Матрица компетенций выпускника как совокупность результатов обучения взаимосвязанных между собой ОК и ПК, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении образовательной программы «Профессионалитет», представлена в Приложении 1 и Приложении 6.
- 3.3. Профессиональные модули формируются в соответствии с выбранными видами деятельности.

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

профессиональной деятельности применительно к различным контекстам части; определять этапы решения задачи; определять план действия; определять план действия; определять план действия; определять последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения и проблем в профессиональной и смежных сферах; основные источники информации и ресурсы для решения и проблем в профессиональном и/или социальном контекс алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной и информации, необходимой для выполнения задач профессиональной и смежных сферах; структурировать получаемую информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска Знания:	Код	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и определять задачи поиска информации; планировать процесс поиска; информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Умения: ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и определять задачи поиска информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска Знания:	OK 01	решения задач профессиональной деятельности применительно к различным	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной
профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	OK 02	анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной	Умения: определять задачи поиска информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации;

	реализовывать собственное	определять актуальность нормативно-правовой документации в
		профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного
	профессиональное и	
	личностное развитие.	развития Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации;
		современная научная и профессиональная терминология;
		возможные траектории профессионального развития и
OIC 04	D-5	самообразования
OK 04	Работать в коллективе	Умения:
	и команде,	организовывать работу коллектива и команды;
	эффективно	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
	взаимодействовать с	Знания:
	коллегами,	психология коллектива;
	руководством,	психология личности;
	клиентами.	основы проектной деятельности
OK 05	Осуществлять устную	Умения:
	и письменную	излагать свои мысли на государственном языке;
	коммуникацию на	оформлять документы
	государственном	Знания:
	языке с учетом	особенности социального и культурного контекста;
	особенностей	правила оформления документов.
	социального и	
	культурного	
OIC OC	контекста.	V
OK 06	Проявлять	Умения:
	гражданско-	описывать значимость своей профессии;
	патриотическую позицию,	презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)
	демонстрировать	Знания:
	осознанное поведение	сущность гражданско-патриотической позиции;
	на основе	общечеловеческие ценности;
	традиционных	правила поведения в ходе выполнения профессиональной
	общечеловеческих	деятельности
OIC OZ	ценностей.	*7
OK 07	Содействовать	Умения:
	сохранению	соблюдать нормы экологической безопасности;
	окружающей среды,	определять направления ресурсосбережения в рамках
	ресурсосбережению,	профессиональной деятельности по профессии (специальности).
	эффективно	Знания:
	действовать в	правила экологической безопасности при ведении
	чрезвычайных	профессиональной деятельности;
	ситуациях.	основные ресурсы, задействованные в профессиональной
		деятельности;
		пути обеспечения ресурсосбережения.
OK 08	Использовать средства	Умения:

	физической культуры	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для
	для сохранения и	укрепления здоровья, достижения жизненных и
	укрепления здоровья в	профессиональных целей;
	процессе	применять рациональные приемы двигательных функций в
	профессиональной	профессиональной деятельности;
	деятельности и	пользоваться средствами профилактики перенапряжения
	поддержание	характерными для данной профессии (специальности)
	необходимого уровня	Знания:
	физической	роль физической культуры в общекультурном,
	подготовленности.	профессиональном и социальном развитии человека;
		основы здорового образа жизни;
		условия профессиональной деятельности и зоны риска
		физического здоровья для профессии (специальности);
		средства профилактики перенапряжения.
OK 09	Использовать	Умения:
	информационные	применять средства информационных технологий для решения
	технологии в	профессиональных задач;
	профессиональной	использовать современное программное обеспечение
	деятельности	Знания:
		современные средства и устройства информатизации;
		порядок их применения и программное обеспечение в
		профессиональной деятельности.
OK10	Пользоваться	Умения:
	профессиональной	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на
	документацией на	известные темы (профессиональные и бытовые);
	государственном и	понимать тексты на базовые профессиональные темы;
	иностранном языках.	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные
		темы;
		строить простые высказывания о себе и о своей
		профессиональной деятельности;
		кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и
		планируемые);
		писать простые связные сообщения на знакомые или
		интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на
		профессиональные темы;
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и
		профессиональная лексика);
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов,
		средств и процессов профессиональной деятельности;
		особенности произношения;
		правила чтения текстов профессиональной направленности
OK 11	Планировать	Умения:
	предпринимательскую	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;
	деятельность в	презентовать идеи открытия собственного дела в
	профессиональной	профессиональной деятельности;
	сфере.	оформлять бизнес-план;
		- T - F
	ефере.	
	ефере.	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования

Знания:
основы предпринимательской деятельности;
основы финансовой грамотности;
правила разработки бизнес-планов;
порядок выстраивания презентации;
кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной ксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, есоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в рответствии с заказом, планом работы и онтроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения /мения: обеспечивать наличие, контролировать ранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; онтролировать ротацию неиспользованного ырья в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в оответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в оответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, онтролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного пределять задания месте производственного пределять и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с идом работ требованиями инструкций, пегламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил ехники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность
кирення обо <u>е</u> /п речовым по предоставление по п

чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;

демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;

контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения

Знания:

требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;

санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);

методы контроля качества сырья, продуктов;

способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

последовательность выполнения технологических операций;

требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;

возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;

правила утилизации отходов;

виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;

виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

Навыки:

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;

контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности; обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья

Умения:

оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты;

контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;

определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;

контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;

применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;

комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;

контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);

контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов

Знания:

методы обработки экзотических и редких видов сырья;

способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;

способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;

способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;

санитарно-гигиенические требования к подготовки процессов обработки, ведению пишевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья обработанных И овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования,

формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Навыки:

организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;

контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности

Умения:

контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;

контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;

владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;

выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;

готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой;

контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;

проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;

контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;

контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;

контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);

применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения

Знания:

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;

современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;

правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;

способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;

техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;

правила складирования упакованных полуфабрикатов;

требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов

Навыки:

разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки

Умения:

и форм обслуживания

подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;

соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;

выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;

комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;

проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;

изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;

рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;

оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;

представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;

проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры

Знания:

наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов;

новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);

современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;

принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;

правила организации проработки рецептур;

правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки,

Организация ведение процессов приготовления, оформления И подготовки К реализации блюд, горячих кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента учетом потребностей различных категорий потребителей, видов И форм обслуживания

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

составления технологической документации по ее результатам;

правила расчета себестоимости полуфабрикатов

Навыки:

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения

Умения:

обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;

составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;

оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;

распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;

объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;

контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;

контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;

демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;

контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом

требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения

Знания:

:

требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;

санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы XACCП);

методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;

способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

последовательность выполнения технологических операций;

требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;

возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;

правила утилизации отходов;

виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;

виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

ПК 2.2.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

Навыки:

организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Умения:

контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных

потребителей, видов и форм обслуживания

продуктов и дополнительных ингредиентов;

сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

организовывать приготовление, готовить супы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;

обеспечивать безопасность готовых супов;

определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;

предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;

охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;

организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой

продукции;

организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:

рассчитывать стоимость супов;

вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;

поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;

владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд

Знания:

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

характеристика региональных видов сырья, продуктов;

нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;

пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых супов;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

варианты подбора пряностей и приправ;

ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;

виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для супов, готовых супов с учетом требований к безопасности;

температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;

современные, инновационные методы приготовления супов сложного ассортимента;

способы и формы инструктирования персонала в области приготовления супов сложного ассортимента;

способы оптимизации процессов приготовления с помощью исользования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи;

виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;

методы сервировки и способы подачи супов сложного ассортимента;

температура подачи супов сложного ассортимента;

правила разогревания охлажденных, замороженных супов;

требования к безопасности хранения супов сложного ассортимента;

правила упаковки на вынос, маркирования упакованных супов; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

Навыки:

организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Умения:

контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными

особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;

обеспечивать безопасность готовых соусов;

определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;

предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;

охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;

организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

контролировать температуру подачи соусов;

организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;

организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:

рассчитывать стоимость соусов;

вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи;

поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;

владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд

Знания:

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

характеристика региональных видов сырья,

продуктов;

нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;

пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;

варианты подбора пряностей и приправ;

ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;

виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;

температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;

современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;

способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;

способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

техника порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;

виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;

методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;

температура подачи соусов сложного ассортимента;

правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;

требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;

правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила общения, техника общения,

ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Навыки:

организации ведении процессов приготовления, творческого оформления подготовки к реализации горячих блюд гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных ассортимента изделий сложного с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Умения:

контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом:

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

минимизировать потери питательных

веществ, массы продукта при термической обработке;

обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;

определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;

предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;

охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;

организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;

организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;

организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:

рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;

вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;

поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;

владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд

Знания:

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

характеристика региональных видов сырья, продуктов;

нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;

пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;

варианты подбора пряностей и приправ;

ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;

виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности;

температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;

современные, инновационные методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;

способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;

способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи;

виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;

методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного

ассортимента;

температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;

правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;

требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;

правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Навыки:

организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Умения:

контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа,

использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;

обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;

определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;

предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;

охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;

организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;

организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;

организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:

рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;

вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;

поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;

владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд

Знания:

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

характеристика региональных видов сырья, продуктов;

нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;

пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;

варианты подбора пряностей и приправ;

ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;

виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;

температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;

современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;

способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;

способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;

виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;

методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки

сложного ассортимента;

температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;

правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;

требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;

правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;

правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Навыки:

организации процессов И ведении приготовления, творческого оформления подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания

Умения:

контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

изменять, адаптировать рецептуру, выход

порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;

обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;

охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;

организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;

организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:

горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;

поддерживать визуальный контакт

потребителем на раздаче; консультировать потребителей;

владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд

Знания:

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

характеристика региональных видов сырья, продуктов;

нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;

пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

варианты подбора пряностей и приправ;

ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;

виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;

температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;

современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;

виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;

методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Навыки:

организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Умения:

контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из

мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;

обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;

охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;

организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;

организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:

рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;

поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;

владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд

Знания:

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

характеристика региональных видов сырья, продуктов;

нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;

пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

варианты подбора пряностей и приправ;

ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;

виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;

температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;

современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

сложного ассортимента;

способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;

виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;

методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый

словарный запас на иностранном языке

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Навыки:

разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки

Умения:

подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;

соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;

выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;

комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;

проводить проработку новой или

адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;

изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;

рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;

оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;

представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;

проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры

Знания:

наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, (непрерывный хранения холод, шоковое заморозка, охлаждение заморозка использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей фруктов, консервирования и прочее);

современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения;

принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;

правила организации проработки рецептур;

правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;

правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления

Навыки:

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента учетом потребностей различных категорий потребителей, видов И форм обслуживания

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами инструкциями и регламентами;

обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения

Умения:

обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;

составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;

оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;

распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;

объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор рациональное И размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с требованиями видом работ инструкций, регламентов, стандартов чистоты;

контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;

контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;

демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;

контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения

Знания:

требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;

санитарно-гигиенические требования п

процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы XACCП);

методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;

способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

последовательность выполнения технологических операций;

требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;

возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;

правила утилизации непищевых отходов;

виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;

виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Навыки:

организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Умения:

контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в

состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;

обеспечивать безопасность готовых соусов;

определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;

предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;

организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок;

организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции;

организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:

рассчитывать стоимость холодных соусов,

заправок;

вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;

поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;

владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд

Знания:

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

характеристика региональных видов сырья, продуктов;

нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;

пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;

варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;

виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;

современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;

способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;

способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

техника порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;

виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;

методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;

температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;

требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;

правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Навыки:

организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Умения:

контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и

способом обслуживания и т.д.;

организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;

обеспечивать безопасность готовых салатов;

определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;

предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;

охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;

организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

контролировать температуру подачи салатов;

организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;

организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:

рассчитывать стоимость салатов;

вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи;

поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;

владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд

Знания:

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

характеристика региональных видов сырья, продуктов;

нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;

пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;

варианты подбора пряностей и приправ;

ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;

виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;

температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;

современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;

способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;

способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;

виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;

методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;

температура подачи салатов сложного ассортимента;

требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;

правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок

Навыки:

организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Умения:

контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;

обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок;

определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;

предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;

охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;

организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок;

организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;

организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:

рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;

вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;

поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;

владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд

Знания:

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

характеристика региональных видов сырья, продуктов;

нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;

пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;

варианты подбора пряностей и приправ;

ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;

виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

правила охлаждения и замораживания,

размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;

температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;

современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;

способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;

способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;

виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;

методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;

температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;

правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;

требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;

правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Навыки:

организации процессов И ведении приготовления, творческого оформления подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания

Умения:

контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных

продуктов и дополнительных ингредиентов;

сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;

использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;

обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;

охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из

рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;

организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;

организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;

поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;

консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд

Знания:

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

характеристика региональных видов сырья, продуктов;

нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;

пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок,

полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;

виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;

температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;

современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;

виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;

методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных

Навыки:

организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных

блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Умения:

контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;

обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;

охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;

организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;

организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:

рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;

поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;

владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд

Знания:

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

характеристика региональных видов сырья, продуктов;

нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;

пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы,

дичи, кролика;

варианты подбора пряностей и приправ;

ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;

виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;

температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;

современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;

виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;

методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Навыки:

разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки

Умения:

подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;

соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;

выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;

комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;

проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;

изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;

рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;

оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;

представлять результат проработки (готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;

проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры

Знания:

наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с

Организация ведение процессов приготовления, оформления И подготовки К реализации холодных горячих десертов, напитков сложного ассортимента учетом потребностей различных категорий потребителей, видов И форм обслуживания

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);

современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения;

принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;

правила организации проработки рецептур;

правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;

правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Навыки:

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения

Умения:

обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;

составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;

оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;

распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;

объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с

видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;

контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;

контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;

демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;

контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения

Знания:

правила оформления заявок на складтребования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;

санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы XACCП);

методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;

способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

последовательность выполнения технологических операций;

требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;

возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;

правила утилизации непищевых отходов;

виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Навыки:

организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Умения:

контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;

контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

минимизировать потери питательных

веществ, массы продукта в процессе приготовления;

обеспечивать безопасность готовой продукции;

определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;

оценивать качество органолептическим способом;

предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;

охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента

организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

контролировать температуру подачи холодных десертов;

организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;

охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);

рассчитывать стоимость холодных десертов;

вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;

поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;

консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе

Знания:

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

характеристика региональных видов сырья, продуктов;

нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов

пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;

варианты подбора пряностей и приправ;

ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;

виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;

современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;

способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;

способы оптимизации процессов приготовления c помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых продуктов, видов пищевых отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;

техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;

виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;

методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;

температура подачи холодных десертов сложного ассортимента;

требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;

правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;

правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя

ПК 4.3. Осуществлять

Навыки:

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Умения:

контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;

контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;

обеспечивать безопасность готовой продукции;

определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;

оценивать качество органолептическим способом;

предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;

охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента

организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

контролировать температуру подачи горячих десертов;

организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;

охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);

рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи;

поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;

консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе

Знания:

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

характеристика региональных видов сырья, продуктов;

нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов

пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;

варианты подбора пряностей и приправ;

ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;

виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;

современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;

способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;

способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;

виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;

методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;

температура подачи горячих десертов сложного ассортимента;

требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;

правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;

правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

Навыки:

организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Умения:

контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

потребителей, видов и форм обслуживания

контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;

контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;

обеспечивать безопасность готовой продукции;

определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;

оценивать качество органолептическим способом;

предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;

охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента

организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление

сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

контролировать температуру подачи холодных напитков;

организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;

охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);

рассчитывать стоимость холодных напитков;

вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;

поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;

консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе

Знания:

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

характеристика региональных видов сырья, продуктов;

нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов

пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков;

варианты подбора пряностей и приправ;

ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации

технологического оборудования и производственного инвентаря;

температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;

современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;

способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;

способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;

виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;

методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;

температура подачи холодных напитков сложного ассортимента;

требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;

правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;

правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Навыки:

организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Умения:

контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;

контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в

состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;

обеспечивать безопасность готовой продукции;

определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;

оценивать качество органолептическим способом;

предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;

охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента

организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

контролировать температуру подачи горячих напитков;

организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;

охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к

безопасности пищевых продуктов;

организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);

рассчитывать стоимость горячих напитков;

вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи;

поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;

консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе

Знания:

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

характеристика региональных видов сырья, продуктов;

нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов

пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;

варианты подбора пряностей и приправ;

ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;

виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;

современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;

способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;

способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;

виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;

методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;

температура подачи горячих напитков сложного ассортимента;

требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;

правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;

правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя

ПК 4.6.

Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов

и форм обслуживания

Навыки:

разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки

Умения:

подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;

соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов:

выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;

комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;

проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;

изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;

рассчитывать количество сырья,

продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;

оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;

представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры

Знания:

наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков:

новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);

современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;

принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;

правила организации проработки рецептур;

правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;

правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;

правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных

ПК 5.1.
Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и

Навыки:

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности

Умения:

оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать

категорий потребителей, видов обслуживания

И

форм

регламентами

получение продуктов (по количеству и качеству) хлебобулочных, производства мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;

оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;

распределить задания между подчиненными соответствии ИХ квалификацией;

объяснять правила и демонстрировать безопасной эксплуатации приемы производственного инвентаря технологического оборудования;

разъяснять ответственность несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;

демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;

контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;

контролировать своевременность текущей уборки рабочих соответствии мест В инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

Знания:

требования охраны пожарной труда, безопасности, техники безопасности выполнении работ;

санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);

метолы контроля сырья, качества качества работ продуктов, выполнения подчиненными;

важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;

формы инструктирования способы И персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;

возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;

виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;

правила утилизации отходов;

виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;

виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Навыки:

организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Умения:

оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

организовывать их хранение до момента использования;

выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;

распознавать недоброкачественные продукты;

контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,

особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;

контролировать ротацию продуктов;

оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;

контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);

контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;

контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;

контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;

изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;

определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;

доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);

соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;

выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;

проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения

Знания:

ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;

температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;

виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;.

нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;

требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Навыки:

организации ведении процессов И оформления приготовления, творческого подготовки к использованию хлебобулочных изделий праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных потребителей, категорий видов форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения И безопасности готовой продукции

Умения:

оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

организовывать их хранение до момента использования;

выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;

распознавать недоброкачественные продукты;

контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,

особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;

контролировать ротацию продуктов;

оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);

контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;

контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств продуктов используемых И кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;

контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

доводить тесто до определенной консистенции;

определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;

соблюдать санитарно-гигиенические

требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;

выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое производственный инвентарь, инструменты, посуду;

проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;

порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;

контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);

контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;

контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;

рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Знания:

ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;

температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,

производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;

техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;

виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Навыки:

организации ведении процессов приготовления, творческого оформления подготовки использованию мучных К кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ресурсосбережения обеспечения режима безопасности готовой продукции

Умения:

оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

организовывать их хранение до момента использования;

выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;

распознавать недоброкачественные продукты;

контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;

осуществлять взаимозаменяемость

продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;

контролировать ротацию продуктов;

оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);

контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;

контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых полуфабрикатов продуктов и кондитерских требований промышленного производства, рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;

контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;

изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

доводить тесто до определенной консистенции;

определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;

соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных

кондитерских изделий сложного ассортимента;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;

выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;

проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;

порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;

контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);

контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;

контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;

рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Знания:

ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;

температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

нормы взаимозаменяемости сырья и

продуктов;

ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;

техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;

виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

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

Навыки:

организации И ведении процессов приготовления, творческого оформления подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения безопасности готовой продукции

Умения:

оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

организовывать их хранение до момента использования;

выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;

распознавать недоброкачественные продукты;

контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;

контролировать ротацию продуктов;

оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);

контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;

контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;

контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;

изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

доводить тесто до определенной консистенции;

определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;

соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;

выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,

посуду;

проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;

порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;

контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);

контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;

контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;

рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Знания:

ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;

температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;

техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;

виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для

ПК 5.6.
Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Навыки:

разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;

ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки

Умения:

подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;

соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;

выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;

комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;

проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;

изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;

рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;

оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;

представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления

		результатов разработки новой рецептуры		
		Знания:		
		наиболее актуальные в регионе		
		традиционные и инновационные методы, техники		
		приготовления хлебобулочных, мучных		
		кондитерских изделий;		
		новые высокотехнологичные продукты и		
		инновационные способы приготовления;		
		современное высокотехнологичное		
		оборудование и способы его применения;		
		принципы, варианты сочетаемости		
		основных продуктов с дополнительными		
		ингредиентами, пряностями и приправами;		
		правила организации проработки		
		рецептур;		
		правила, методики расчета количества		
		сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;		
		правила оформления актов проработки,		
		правила оформления актов прорасотки, составления технологической документации по		
		ее результатам;		
		правила расчета себестоимости хлебобулочных,		
		мучных кондитерских изделий		
Организация и	ПК 6.1 Осуществлять	Навыки:		
контроль текущей	разработку	разработке различных видов меню,		
деятельности	ассортимента	ассортимента кулинарной и кондитерской		
подчиненного	кулинарной и	продукции;		
персонала	кондитерской	разработке и адаптации рецептур блюд,		
	продукции,	напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в		
	различных видов	том числе авторских, брендовых, региональных с		
	меню с учетом	учетом потребностей различных категорий		
	потребностей	потребителей, видов и форм обслуживания;		
	различных категорий	презентации нового меню, новых блюд,		
	различных категории	кулинарных и кондитерских изделий, напитков		

потребителей, видов и форм обслуживания

Умения:

анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;

разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню:

рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции;

рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий;

предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;

составлять понятные и привлекательные описания блюд;

выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню;

владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню;

анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню

Знания:

актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики;

классификация организаций питания; стиль ресторанного меню;

взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;

названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;

ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в

настоящее время; принципы, разработки, правила оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; ценообразования, правила факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя ПК.6.2 Осуществлять Навыки: текущее осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом планирование, координацию взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного деятельности подчиненного персонала персонала с учетом взаимодействия другими подразделениями

Умения:

взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;

планировать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания;

управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;

рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;

вести утвержденную учетно-отчетную документацию;

организовывать документооборот

Знания:

виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды;

дисциплинарные процедуры в организации питания;

методы эффективного планирования работы бригады/команды;

методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;

методы эффективной организации работы бригады/команды;

способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;

способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;

личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;

принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;

правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;

нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;

структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;

методы предотвращения и разрешения

	770670V D 706070 -11
	проблем в работе, эффективного общения в
	бригаде/команде;
	психологические типы характеров работников
ПК 6.3	Навыки:
Организовывать	организации ресурсного обеспечения
ресурсное	деятельности подчиненного персонала;
обеспечение	контроле хранения запасов, обеспечении
	сохранности запасов;
деятельности	проведении инвентаризации запасов
подчиненного	
персонала	Умения:
	взаимодействовать со службой снабжения;
	оценивать потребности, обеспечивать
	наличие материальных и других ресурсов;
	рассчитывать потребность и оформлять
	документацию по учету товарных запасов, их
	получению и расходу в процессе производства;
	определять потребность в производственном
	персонале для выполнения производственной
	программы;
	контролировать условия, сроки, ротацию,
	товарное соседство сырья, продуктов в процессе
	хранения;
	проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов
	составлять акты списания (потерь при хранении)
	запасов, продуктов
	Знания:
	требования к условиям, срокам хранения и
	правила складирования пищевых продуктов в
	организациях питания;
	назначение, правила эксплуатации
	складских помещений, холодильного и
	морозильного оборудования;
	изменения, происходящие в продуктах
	при хранении;
	сроки и условия хранения
	скоропортящихся продуктов;
	возможные риски при хранении продуктов
	(микробиологические, физические, химические и
	прочие);
	причины возникновения рисков в
	процессе хранения продуктов (человеческий фак-
	тор, отсутствие/недостаток информации,
	неблагоприятные условия и прочее).
	способы и формы инструктирования
	персонала в области безопасности хранения
	пищевых продуктов и ответственности за
	хранение продуктов и последующей проверки
	понимания персоналом своей ответственности;
	графики технического обслуживания

холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;

современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;

методы контроля возможных хищений запасов на производстве;

процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;

порядок списания продуктов (потерь при хранении);

современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Навыки:

планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)

контроле качества выполнения работ; организации текущей деятельности персонала

Умения:

контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;

определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;

органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;

определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;

организовывать рабочие места различных зон кухни;

организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала

Знания:

нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей:

санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции,

положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;

отраслевые стандарты;

распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ΓΟCT ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной кондитерской И продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; организации правила работы, функциональные обязанности области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схема, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок ИΧ заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства; правила составления графиков выхода на работу ПК 6.5 Осуществлять Навыки планировании обучения поваров, инструктирование, кондитеров, пекарей; обучение поваров, инструктировании, обучении на рабочем кондитеров, пекарей месте; и других категорий оценке результатов обучения работников кухни на Умения рабочем месте анализировать уровень подготовленности определять подчиненного персонала, потребность в обучении, направления обучения; выбирать обучения, методы инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций,

правила

внутреннего

трудового

регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной кондитерской И продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов Знания вилы. формы И методы мотивашии персонала; способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном собственной повышении квалификации; личная ответственность работников в области обучения результатов оценки обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные нормативные И документы области дополнительного профессионального образования и обучения; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 повар, 12901 кондитер)

ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

Навыки

подготовки, уборки рабочего места;

подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

Умения

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи

распознавать продукты

недоброкачественные

Знания

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними

ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных

Навыки

обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;

приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

	изделий.	Умения распознавать недоброкачественные продукты;
		выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента
		Знания ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков, хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
	ПК 7.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента.	Навыки обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных

Умения

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных

Знания

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков, хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

ПК 7.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

Навыки

обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика

приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных

приготовления, творческого оформления

холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных

Умения

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных

Знания

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков, хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента.

Навыки

приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных

приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных

Умения

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

осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

своевременно оформлять заявку на склад

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных

Знания

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков, хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента

Навыки

приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных

Умения

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

осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями

своевременно оформлять заявку на склад

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных

оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Знания

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков, хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных

нормы расхода, способы сокращения потерь,

сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

ПК 7.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Навыки

приготовления, творческого оформления холодных сладких блюд, десертов, горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных

Умения

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

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

осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

своевременно оформлять заявку на склад

Знания

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков, хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных

	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 7.8.	Навыки:
Осущести изготовле творческо оформлен подготов: реализаци хлебобул	приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ку к изготовления, творческого оформления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов
изделий и	1 1 ,
разнообра	1 '
ассортим	ведения расчетов с потребителями.
	Умения:
	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к
	безопасности готовой продукции;
	Знания:
	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков, хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении:

приготовлении;

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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		1	1
ОЦ	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	1487		1.0
		1476	66	1,2
ОД	Общеобразовательные дисциплины	1156	50	1,2
ОД 01	Русский язык	72	4	1
ОД 02	Литература	108	4	1
ОД 03	История	136	4	1
ОД 04	Обществознание	72	2	1
ОД 05	География	72	4	1
ОД 06	Иностранный язык	144	4	1
ОД 07	Математика	232	8	1
ОД 09	Физическая культура	72	8	1
ОД 10	Основы безопасности жизнедеятельности	68	4	1
ОД 11	Физика	108	4	1
ОД 13	Биология	72	4	1,2
	Индивидуальный проект			
ОД	Профильные общеобразовательные предметы	288	16	1
ОД 08	Информатика	144	8	1

	_ _			
ОД 12	Химия	144	8	1
ПОО	Предметы по выбору	32	4	1
ОД 14	Родной язык	32	4	1
ОГСЭ	ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ	652	320	2,3,4
ОГСЭ 01	Основы философии	48	4	2
ОГСЭ 02	История	48	4	2
ОГСЭ 03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	164	140	2,3,4
ОГСЭ 04	Физическая культура	344	164	2,3,4
ОГСЭ 05	Психология общения	48	8	2
EH	МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ	240	66	2
EH 01	Химия	150	50	2
EH 02	Экологические основы природопользования	36	8	2
EH 03	Математика	54	8	2
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	698	337	1-4
ОП. 1	Микробиология, физиологии питания, санитария и гигиена	78	44	1
ОП. 2	Организация хранения и контроль запасов и сырья	100	38	1
ОП. 3	Техническое оснащение организаций питания	76	39	1
ОП. 4	Организация обслуживания	98	56	2
ОП. 5	Экономика, менеджмент и маркетинг	102	48	1
ОП. 6	Правовые основы профессиональной деятельности	40	6	3
ОП. 7	Информационные технологии в профессиональной деятельности	96	72	3

ОП. 8	Охрана труда	40	16	3				
ОП. 9	Безопасность жизнедеятельности	68	18	2				
ПЦ	Профессиональный цикл	2148	1735	2-4				
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	261	200	2,3				
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	50	26	2				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	55	30	2				
УП.01	Учебная практика	72	72	2,3				
ПП.01	Производственная практика	72	72	3				
ПА	Промежуточная аттестация	12		3				
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	368	326	3				
МДК. 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	60	24	3				
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	102	62	3				
УП.02	Учебная практика	72	72	3				
ПП.02	Производственная практика	144	144	3				
ПА	Промежуточная аттестация	12		3				
ПМ.03								
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	52	30	3				
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	54	40	3				

ПА Г ПМ.04 С х р МДК.04.01 С	Производственная практика Промежуточная аттестация Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации колодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов,	108 12 242	108	3 3 3,4
ПМ.04 С х р р р р р р р р р р р р р р р р р р	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов,	242	192	
мдк.04.01 С	холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов,		172	3,4
МДК.04.01 С	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов,	10		
МДК.04.01 С	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов,			i e
Н		10	i	
	HATHATIAN AHAWHATA AAAATTI AATTA	40	20	3,4
	напитков сложного ассортимента			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков	46	28	3,4
	сложного ассортимента			
УП.04	Учебная практика	72	72	3,4
ПП.04	Производственная практика	72	72	3,4
ПА	Промежугочная аттестация	12		4
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации	328	246	3,4
X	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей			
r	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	40	22	4
К	кондитерских изделий сложного ассортимента			
МДК.05.02 Г	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	96	44	4
c	сложного ассортимента			
УП.05	Учебная практика	72	72	4
	Производственная практика	108	108	3,4
ПА	Промежуточная аттестация	12		4
	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	206	148	4
	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	86	40	4
	Учебная практика	36	36	4
	Производственная практика	72	72	4
	Промежуточная аттестация	12		4
	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессии рабочего Повар, Кондитер)	445	373	2,3
	Товароведение продовольственных товаров	46	22	2
	Товароведение продовольственных товаров Технологии приготовления блюд и кондитерских изделий	63	27	2
	технологии приготовления олюд и кондитерских изделии Учебная практика	108	108	2
	у чеоная практика Производственная практика	216	216	2,3
	производственная практика Промежугочная аттестация	12	210	3
	Государственная итоговая аттестация	216	X	4

Итого (мини	мальные требования):	X	X	X	
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок (ПО «Спасский Оптторг»)	463	270	1, 2, 3	
ОГСЭ 06	Татарский язык в профессиональной деятельности	75	32	2	
ОП. 10	Технология планирования профессиональной карьеры	186	66	3,4	
ОП. 11	Эстетика и дизайн в оформлении блюд	52	22	1,2	
ПМ.08	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, мучных кондитерских изделий национальной кухни	150	150		
МДК.08.01	Технология приготовления блюд и мучных изделий национальной кухни с разработкой электронно- технологических карт	72	72	2	
УП.08	Учебная практика	36	36	2	
ПП.08	Производственная практика	36	36	2,3	
ПА	Промежуточная аттестация	6		3	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	216	X	4	
Объем образовательной программы 5940 2398				1-4	
Срок обучения 3г 10 мес 2398 1-4					

5.1.2. Обоснование распределения часов вариативной части ОПОП-П

No	Код и наименование учебной	Кол-	Обоснование
п/п	дисциплины/профессионального	во	
	модуля	часов	
1	ОГСЭ.06 Татарский язык в	75	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине Татарский
	профессиональной деятельности		язык в профессиональной деятельности
			уметь:
			- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки
			зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных
			задач;
			- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности
			их употребления;
			проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и
			разновидностей языка
			- воспроизводить содержание литературного произведения;
			- анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по
			истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов,
			особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная

деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;

- соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы татарской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи;
- определять род и жанр произведения;
- сопоставлять литературные произведения;
- выявлять авторскую позицию;
- выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;
- аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;
- писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- а) создания связного текста (устного и письменного) на необходимую тему с учетом норм татарского литературного языка;
- б) участие в диалоге или дискуссии;
- в) самостоятельного знакомства с явлениями художественной культуры и оценки их эстетической значимости;
- г) определения своего круга и оценки литературных произведений

знать:

- связь языка и истории, культуры татарского и других народов;
- смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;
- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;
- орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного татарского литературного языка;
- нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения;
- образную природу словесного искусства;
- содержание изученных литературных произведений;
- основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX-XXI вв.;
- основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;
- основные теоретико-литературные понятия.

2	ЕН. 02 Экологические основы природопользования	36	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине Экологические основы природопользования уметь: - анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; - использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; - соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности. Знать: - принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; - особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду; - об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; - принципы и методы рационального природопользования; - методы экологического регулирования; - понятия и принципы мониторинга окружающей среды; - понятия и принципы мониторинга окружающей среды; - принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды; - природоресурсный потенциал Российской Федерации; - охраняемые природные территории.
3	ЕН.03 Математика	54	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине Математика уметь: - решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; - применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности. знать: - значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы; - основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики; - основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.
4	ОП.05 Экономика, менеджмент и	48	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине

			2
	маркетинг		Экономика, менеджмент и маркетинг
			уметь:
			- рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации;
			оценивать эффективность деятельности организации;
			- определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации,
			показатели их эффективного использования
			знать:
			- современное состояние и перспективы развития отрасли, организацию хозяйствующих субъектов
			в рыночной экономике;
			- организационно-правовые формы организаций;
			- перечень и характеристику материально-технических, сырьевых, финансовых ресурсов,
			показатели их эффективного использования, производственную, организационную структуру и
			инфраструктуру организаций;
			- перечень основных и оборотных средств, нормы и правила оплаты труда, производственные
			программу и мощность, ценообразование, экономические показатели хозяйственной
			деятельности, оценку ее эффективности;
			- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
			- формы оплаты труда.
5	ОП.06 Правовые основы	20	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине Правовые
	профессиональной деятельности	20	основы профессиональной деятельности
	профессиональной деятельности		
			уметь: - использовать необходимые нормативно-правовые документы;
			<u> </u>
			- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
			- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой
			точки зрения;
			знать:
			- основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;
			- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
			- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
			- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в
			процессе профессиональной деятельности;
			- организационно-правовые формы юридических лиц;
			- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
			- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
			- права и обязанности расотников в сфере профессиональной деятельности; - порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;
			- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;

			THOROUGH TAYYOU DOWN TO WARREN TO THE OWN TO WARREN TO WARREN TO THE OWN TO WARREN TO WARRE
			- право социальной защиты граждан;
			- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
			- виды административных правонарушений и административной ответственности;
			- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.
6	ОП.07 Информационные технологии в	72	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине
	профессиональной деятельности		Информационные технологии в профессиональной деятельности
			уметь:
			- пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;
			- обрабатывать текстовую и табличную информацию;
			- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи
			данных в профессионально ориентированных информационных системах;
			- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения,
			применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
			- обеспечивать информационную безопасность;
			- применять антивирусные средства защиты информации;
			- осуществлять поиск необходимой информации.
			знать:
			- основные понятия автоматизированной обработки информации;
			- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;
			- базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;
			- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных
			технологий в профессиональной деятельности;
			- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - основные
			- методы и средства соора, оораоотки, хранения, передачи и накопления информации, - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.
7	ОП.08 Охрана труда	20	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине Охрана
			труда
			уметь:
			-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски,
			связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной
			деятельности;
			-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером
			выполняемой профессиональной деятельности;
			-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и
			уровень травмобезопасности;
			-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по
			вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -
			разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований

достижения требуемого уровня
, соблюдать сроки ее заполнения
дарственные нормативные
ь организации;
1
тельности (или бездействия) и их
ессов и производственных
ботников (персонала);
дивидуальной защиты.
должен по дисциплине Эстетика
ия украшений;
J - 1 ······
герских изделий;
очных полуфабрикатов для
, , 4 ··· -
тельность, композиционное
,
товления украшений;
едиентов для создания

		1	
			- основы карвинга;
			- правила подбора профессионального инструмента для карвинга;
			- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов;
			- температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов;
			- технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий;
			- требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий;
			- актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.
9	МДК.01.01 Организация процессов	20	В результате изучения вариативной части цикла МДК Организация процессов приготовления,
	приготовления, подготовки к		подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов обучающийся должен
	реализации кулинарных		уметь:
	полуфабрикатов		разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов
	полуфиорикитов		в зависимости от изменения спроса;
			- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья,
			продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
			- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
			- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования,
			производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с
			инструкциями и регламентами;
			- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать
			санитарно-эпидемиологические требования;
			- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных
			ингредиентов, применения ароматических веществ;
			- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья,
			приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
			- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности
			готовой продукции;
			знать:
			- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в
			организации питания;
			- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,
			производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила
			ухода за ними;
			- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических
			и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
			- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления
			полуфабрикатов сложного ассортимента;

			- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; - правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; - правила составления заявок на продукты
10	ПП.01 Производственная практика	36	В результате освоения вариативной части прохождения Производственной практики обучающийся должен иметь практический опыт: - разработке ассортимента полуфабрикатов; - разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; - упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; - контроле хранения и расхода продуктов
11	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	52	В результате изучения вариативной части МДК Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента обучающийся должен: уметь: - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

			- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ знать: - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,
			производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила
			ухода за ними;
			- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
			- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов,
			горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских,
			брендовых, региональных;
			- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
			- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
			- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
			- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд,
10	ПП 02 П	70	кулинарных изделий и закусок
12	ПП.02 Производственная практика	72	В результате освоения вариативной части прохождения Производственной практики обучающийся должен
			иметь практический опыт:
			- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных
			категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения
			выхода продукции, вида и формы обслуживания;
			- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной
			эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,
			весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов,
			полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной
			подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе
			авторских, брендовых, региональных;
			- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества

			и безопасности готовой кулинарной продукции;
			- контроле хранения и расхода продуктов
13	МДК.03.01 Организация процессов	42	В результате изучения вариативной части МДК Организация процессов приготовления,
	приготовления, подготовки к		подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	реализации холодных блюд,		обучающийся должен:
	кулинарных изделий, закусок		уметь:
	сложного ассортимента		- оценить наличие ресурсов;
			- составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по
			количеству и качеству, в соответствии с заказом;
			-оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов распределить задания между
			подчиненными в соответствии с их квалификацией;
			-объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного
			инвентаря и технологического оборудования;
			-разъяснять ответственность за несоблюдение санитарногигиенических требований, техники
			безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
			-демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара.
			знать:
			-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении
			работ;
			-санитарногигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система
			анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));
			-методы контроля качества сырья. Продуктов, качества выполнения работ подчиненными -
			важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства.
			способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности
			кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки
			понимания персоналом своей ответственности.
14	МДК.03.02 Процессы приготовления,	48	В результате изучения вариативной части МДК Процессы приготовления, подготовки к
	подготовки к реализации холодных		реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента обучающийся
	блюд, кулинарных изделий, закусок		должен:
	сложного ассортимента		уметь:
	_		- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать,
			подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование,
			производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и
			регламентов;
			- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения
			пряностей и приправ;
			- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и
			городинать, применять, комоинировать спосооы приготовления, творческого оформления и

			подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в
			том числе региональных;
			- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом
			требований к безопасности готовой продукции.
			знать:
			- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной
			гигиены в организациях питания;
			- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,
			производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила
			ухода за ними;
			- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы
			приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий,
			закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
			- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при
			приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд,
			кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
15	ПП.03 Производственная практика	36	В результате освоения вариативной части прохождения Производственной практики
			обучающийся должен
			иметь практический опыт:
			- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации
			технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,
			весоизмерительных приборов;
			- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении,
			творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий,
			закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
			- упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования),
			упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
			- ведения расчетов с потребителями.
16	МДК.04.01 Организация процессов	20	В результате изучения вариативной части МДК Организация процессов приготовления,
	приготовления, подготовки к		подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	реализации холодных и горячих		обучающийся должен:
	десертов, напитков сложного		уметь:
	ассортимента		- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и
			горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей
			различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие,
			контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с
			учетом нормативов, требований к безопасности;

			 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных
			ингредиентов, применения ароматических веществ; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. знать:
			структуру и место службы бронирования и продаж в системе управления гостиничным предприятием и взаимосвязи с другими подразделениями гостиницы; способы управления доходами гостиницы; особенности спроса и предложения в гостиничном бизнесе;
			особенности работы с различными категориями гостей; методы управления продажами с учётом сегментации; способы позиционирования гостиницы и выделения ее конкурентных преимуществ;
			особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; каналы и технологии продаж гостиничного продукта; ценообразование, виды тарифных планов и тарифную политику гостиничного предприятия; принципы создания системы «лояльности» работы с гостями; методы максимизации доходов гостиницы;
			критерии эффективности работы персонала гостиницы по продажам; виды отчетности по продажам.
17	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	38	В результате изучения вариативной части МДК Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента обучающийся должен: уметь:
			- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
			- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

			- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования,
			производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с
			инструкциями и регламентами;
			- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и
			подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских,
			брендовых, региональных;
			- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных
			ингредиентов, применения ароматических веществ;
			- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом
			требований к безопасности готовой продукции
			знать:
			- структуру и место службы бронирования и продаж в системе управления гостиничным
			предприятием и взаимосвязи с другими подразделениями гостиницы;
			- способы управления доходами гостиницы;
			- особенности спроса и предложения в гостиничном бизнесе;
			- особенности работы с различными категориями гостей;
			- методы управления продажами с учётом сегментации;
			- способы позиционирования гостиницы и выделения ее конкурентных преимуществ;
			- особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы;
			- особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы, - каналы и технологии продаж гостиничного продукта;
			A
			- ценообразование, виды тарифных планов и тарифную политику гостиничного предприятия;
			- принципы создания системы «лояльности» работы с гостями;
			- методы максимизации доходов гостиницы;
			- критерии эффективности работы персонала гостиницы по продажам;
10	TTT 0.4 TT		- виды отчетности по продажам.
18	ПП.04 Производственная практика	72	В результате освоения вариативной части прохождения Производственной практики
			обучающийся должен
			иметь практический опыт:
			- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей
			различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
			- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения
			выхода продукции, вида и формы обслуживания;
			- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной
			эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,
			весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбора в
			соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов,
			полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной

	1		
			подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских,
			брендовых, региональных;
			- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
			- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и
			расхода продуктов
19	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	20	В результате изучения вариативной части МДК Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента обучающийся должен: уметь: - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; - проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности и производственной санитарии в организациях питания; - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - рецептуры, современные методы под
			приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

			хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - правила разработки рецептур, составления заявок на продукты
20	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	30	В результате изучения вариативной части МДК Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента обучающийся должен: уметь: - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - опенивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; - проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности и производственной санитарии в организациях питания; - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных

			кондитерских изделий сложного ассортимента; - актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - правила разработки рецептур, составления заявок на продукты
21	УП.05 Учебная практика	36	В результате освоения вариативной части прохождения Учебной практики обучающийся должен иметь практический опыт: - разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; - приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; - приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроля хранения и расхода продуктов
22	ПП.05 Производственная практика	36	В результате освоения вариативной части прохождения Производственной практики обучающийся должен иметь практический опыт: - разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

			 - разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; - приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; - приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроля хранения и расхода продуктов
23	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	78	В результате изучения вариативной части МДК Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала обучающийся должен: уметь: - контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; - определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; - организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; - взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; - разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; - составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; - составлять графики работы с учетом потребности организации питания; - обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; - управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; - предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; - рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;

	Т		
			- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
			- организовывать документооборот
			знать:
			- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий
			потребителей;
			- основные перспективы развития отрасли;
			- современные тенденции в области организации питания для различных категорий
			потребителей;
			- классификацию организаций питания;
			- структуру организации питания;
			- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции,
			способы ее реализации;
			- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
			- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности
			поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
			- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
			- методы планирования, контроля и оценки качества расот исполнителей; - виды, формы и методы мотивации персонала; - способы и формы инструктирования персонала;
			- методы контроля возможных хищений запасов;
			- основные производственные показатели подразделения организации питания;
			- правила первичного документооборота, учета и отчетности;
			- формы документов, порядок их заполнения;
			- программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
			- правила составления калькуляции стоимости; - правила оформления заказа на продукты со
			склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных
			отчетов;
2.1	MHIC 07 01 T	<i>[</i> 1	- процедуры и правила инвентаризации запасов
24	МДК.07.01 Товароведение	51	В результате изучения вариативной части МДК Товароведение продовольственных товаров
	продовольственных товаров		обучающийся должен:
			уметь:
			-распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам
			- определять качество сырья и готовой продукции
			-проводить органолептическую оценку качества по нормативным документам
			знать:
			- химический состав, пищевую ценность продовольственных товаров;
			- классификацию ассортимента пищевых продуктов;
			-отличительные признаки группового ассортимента товаров; товароведную характеристику;
			-общие и специфические показатели разных групп товаров.

			- требования к качеству товарные сорта. Дефекты условия и сроки хранения
			- изменение свойств пищевых продуктов под воздействием различных факторов.
25	УП.07 Учебная практика	36	В результате освоения вариативной части прохождения Учебной практики обучающийся должен иметь практический опыт: - оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - оценки наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - подготовки товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий; - разработки меню, ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий; - подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - приготовления и оформления холодных и горячих закусок; первых и вторых блюд из разнообразного сырья; гарниров; горячих и холодных соусов; холодных и горячих десертов; блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;
			- контроля хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и
			безопасности готовых блюд, напитков; - презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
26	ПП.07 Производственная практика	108	В результате освоения вариативной части прохождения Производственной практики обучающийся должен иметь практический опыт: - оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - оценки наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - подготовки товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий; - разработки меню, ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий; - подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - приготовления и оформления холодных и горячих закусок; первых и вторых блюд из разнообразного сырья; гарниров; горячих и холодных соусов; холодных и горячих десертов;

			блюд здорового питания и дистических (лечебных) блюд; - контроля хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков; - презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
27	пдп	72	В результате освоения вариативной части прохождения Преддипломной практики обучающийся должен иметь практический опыт: - разработке ассортимента кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, национальных; - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроле хранения и расхода продуктов.

5.2.План обучения на предприятии (на рабочем месте)

No	Содержание практической подготовки (виды работ)		ПМ	Длительнос	Семес	Наименование	Ответственн
Π/Π				ТЬ	тр	рабочего места,	ый
				обучения	обуче	участка	OT
				(в часах)	ния		предприятия
							(при
							необходимо
							сти)
		Код	Наименование				
1.	Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим	ПМ01	Производственная	72	5	ПО «Спасский	

	способом качества и соответствия сырья, основных		практика ПМ 01			Оптторг»	
	продуктов и дополнительных ингредиентов						
2	технологическим требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы,						
	проверка по накладные соответствия заявке.						
3	Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе						
	приготовления с учетом инструкций и регламентов,						
	стандартов чистоты.						
4	Обработка различными способами редких и экзотических						
	видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья,						
	мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа						
5	Формовка, приготовление различными методами						
	отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд,						
	кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе						
6	из редкого и экзотического сырья. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение,						
0	замораживание), порционирование (комплектование),						
	упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.						
7	Организация хранения обработанного сырья,						
	полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса,						
	мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с						
	учетом требований по безопасности обработанного сырья и						
	готовой продукции						
8	Самооценка качества выполнения задания (заказа),						
	безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения						
	норм закладки, санитарно-гигиенических требований,						
9	точности порционирования и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в						
	выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий						
	сложного ассортимента в соответствии с заказом,						
	эффективное использование профессиональной						
	терминологии. Поддержание визуального контакта с						
	потребителем при отпуске на вынос						
1	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка	ПМ 02	Производственная	144	6	ПО «Спасский	
	в соответствии с полученными заданиями, регламентами		практика ПМ02			Оптторг»	
	стандартами организации питания – базы практики.						
2	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация						

	технологического оборудования, производственного
	инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями,
	регламентами (правилами техники безопасности,
	пожаробезопасности, охраны труда).
3	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов,
	расходных материалов в соответствии с заданием
	(заказом). Прием по количеству и качеству продуктов,
	расходных материалов. Организация хранения продуктов,
	материалов в процессе выполнения задания (заказа) в
	соответствии с инструкциями, регламентами организации
	питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом
	обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4	Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов,
-	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	разнообразного ассортимента в соответствии заданием
	(заказом) производственной программой кухни ресторана.
5	
3	Подготовка к реализации (презентации) готовых супов,
	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	(порционирования (комплектования), сервировки и
	творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных
	изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения
	выхода порций, рационального использования ресурсов,
	соблюдения требований по безопасности готовой
	продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд,
	кулинарных изделий, закусок на вынос и для
	транспортирования.
6	Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных
	изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения
1	требований по безопасности продукции, обеспечения
	требуемой температуры отпуска
7	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой
'	степени готовности к хранению (охлаждение и
	замораживание готовой продукции с учетом обеспечения
	ее безопасности), организация хранения.
	ес осзопасности), организация хранения.
0	D
8	Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд,
	кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой

	U						
	степени готовности перед реализацией с учетом						
	требований к безопасности готовой продукции.						
9	Самооценка качества выполнения задания (заказа),						
	безопасности оказываемой услуги питания (степень						
	доведения до готовности, до вкуса, до нужной						
	консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-						
	гигиенических требований, точности порционирования,						
	условий хранения на раздаче и т.д.).						
10	Консультирование потребителей, оказание им помощи в						
	выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок						
	в соответствии с заказом, эффективное использование						
	профессиональной терминологии. Поддержание						
	визуального контакта с потребителем при отпуске с						
	раздачи, на вынос						
1	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка	ПМ 03	Производственная	108	6	ПО «Спасский	
	в соответствии с полученными заданиями, регламентами		практика ПМ03			Оптторг»	
	стандартами организации питания – базы практики						
2	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация						
	технологического оборудования, производственного						
	инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями,						
	регламентами (правилами техники безопасности,						
	пожаробезопасности, охраны труда).						
3	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов,						
	расходных материалов в соответствии с заданием						
	(заказом). Прием по количеству и качеству продуктов,						
	расходных материалов. Организация хранения продуктов,						
	материалов в процессе выполнения задания (заказа) в						
	соответствии с инструкциями, регламентами организации						
	питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом						
	обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.						
4	Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных						
	блюд, кулинарных изделий, закусок сложного						
	ассортимента в соответствии заданием (заказом)						
	производственной программой кухни ресторана.						
5	Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных						
	блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования						
	(комплектования), сервировки и творческого оформления						

	холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для						
	подачи) с учетом соблюдения выхода порций,						
	рационального использования ресурсов, соблюдения						
	требований по безопасности готовой продукции. Упаковка						
	готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на						
	вынос и для транспортирования.						
4	Использование различных технологий приготовления						
4							
	бутербродов, гастрономических продуктов порциями,						
	салатов, простых холодных блюд и закусок по						
	ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и						
	требований к безопасности готовой продукции, с						
	соблюдением технологических и санитарно-гигиенических						
_	режимов.						
5	Определение степени готовности основных продуктов и						
	дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.						
6	Оформление и подача бутербродов, гастрономических						
	продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и						
	закусок с учетом требований к безопасности готовой						
	продукции на раздаче.						
7	Обеспечение условий, температурного и временного						
	режима охлаждения, хранения и реализации простых						
	холодных блюд и закусок с учетом требований к						
	безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и						
	способов обслуживания.						
8	Самооценка качества выполнения задания (заказа),						
	безопасности оказываемой услуги питания (степень						
	доведения до готовности, до вкуса, до нужной						
	консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-						
	гигиенических требований, точности порционирования,						
	условий хранения на раздаче и т.д.).						
9	Консультирование потребителей, оказание им помощи в						
	выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в						
	соответствии с заказом, эффективное использование						
	профессиональной терминологии. Поддержание						
	визуального контакта с потребителем при отпуске с						
	раздачи, на вынос	<u> </u>					
1	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка	ПМ 04	Производственная	72	7	ПО «Спасский	

	в соответствии с полученными заданиями, регламентами	практика ПМ04		Оптторг»	
	стандартами организации питания – базы практики.	1		1	
2	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация				
	технологического оборудования, производственного				
	инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями,				
	регламентами (правилами техники безопасности,				
	пожаробезопасности, охраны труда).				
3	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов,				
	расходных материалов в соответствии с заданием				
	(заказом). Прием по количеству и качеству продуктов,				
	расходных материалов. Организация хранения продуктов,				
	материалов в процессе выполнения задания (заказа) в				
	соответствии с инструкциями, регламентами организации				
	питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом				
	обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги				
4	Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных				
	и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии				
	заданием (заказом) производственной программой кухни				
	ресторана				
5	Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных				
	и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				
	(порционирования)комплектования, сервировки и				
	творческого оформления холодных и горячих десертов,				
	напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций,				
	рационального использования ресурсов, соблюдения				
	требований по безопасности готовой продукции. Упаковка				
	готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос				
	и для транспортирования.				
6	Организация хранения готовых холодных и горячих				
	десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения				
	требований по безопасности продукции, обеспечения				
	требуемой температуры отпуска.				
7	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой				
	степени готовности к хранению (охлаждение и				
	замораживание готовой продукции с учетом обеспечения				
	ее безопасности), организация хранения.				
8	Самооценка качества выполнения задания (заказа),				

			I	
безопасности оказываемой услуги питания (степень				
доведения до готовности, до вкуса, до нужной				
консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-				
гигиенических требований, точности порционирования,				
условий хранения на раздаче и т.д.).				
9 Консультирование потребителей, оказание им помощи в				
выборе холодных и горячих десертов, напитков в				
соответствии с заказом, эффективное использование				
профессиональной терминологии. Поддержание				
визуального контакта с потребителем при отпуске с				
раздачи, на вынос				
1 Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка ПМ 05	Производственная 108	7,8	ПО «Спасский	
в соответствии с полученными заданиями, регламентами	практика ПМ05		Оптторг»	
стандартами организации питания – базы практики.				
2 Подготовка к работе, безопасная эксплуатация				
технологического оборудования, производственного				
инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями,				
регламентами (правилами техники безопасности,				
пожаробезопасности, охраны труда).				
3 Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов,				
расходных материалов в соответствии с заданием				
(заказом). Прием по количеству и качеству продуктов,				
расходных материалов. Организация хранения продуктов,				
материалов в процессе выполнения задания (заказа) в				
соответствии с инструкциями, регламентами организации				
питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом				
обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.				
4 Выполнение задания (заказа) по приготовлению				
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
разнообразного ассортимента в соответствии заданием				
(заказом) производственной программой кондитерского				
цеха ресторана.				
5 Подготовка к реализации (презентации) готовых				
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
порционирования (комплектования), сервировки и				
творческого оформления хлебобулочных, мучных				
кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода				l l

	изделий, рационального использования ресурсов,						
	соблюдения требований по безопасности готовой						
	•						
-	продукции.						
6	Самооценка качества выполнения задания (заказа),						
	безопасности оказываемой услуги питания (степень						
	доведения до готовности, до вкуса, до нужной						
	консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-						
	гигиенических требований, точности порционирования,						
	условий хранения на раздаче и т.д.).						
7	Консультирование потребителей, оказание им помощи в						
	выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в						
	соответствии с заказом, эффективное использование						
	профессиональной терминологии. Поддержание						
	визуального контакта с потребителем при отпуске с						
	раздачи, на вынос						
1	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка	ПМ 06	Производственная	72	8	ПО «Спасский	
	в соответствии с полученными заданиями, регламентами		практика ПМ06			Оптторг»	
	стандартами организации питания – базы практики.		•			1	
2	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация						
	технологического оборудования, производственного						
	инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями,						
	регламентами (правилами техники безопасности,						
	пожаробезопасности, охраны труда).						
3	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов,						
	расходных материалов в соответствии с заданием						
	(заказом). Прием по количеству и качеству продуктов,						
	расходных материалов. Организация хранения продуктов,						
	материалов в процессе выполнения задания (заказа) в						
	соответствии с инструкциями, регламентами организации						
	питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом						
	обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.						
4	Выполнение задания (заказа) по приготовлению						
	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий						
	национальной кухни разнообразного ассортимента в						
	соответствии заданием (заказом) производственной						
	программой кондитерского цеха в ресторанах						
	национальной кухни.						
		l		<u> </u>	l	1	

1	Подготовка к реализации (презентации) готовых национальных хлебобулочных изделий, мучных национальных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления национальных хлебобулочных, национальных мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания — базы практики	ПМ 08	Производственная практика ПМ08	216	4,5	ПО «Спасский Оптторг»	
	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием						
	(заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания — базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги						
	Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни в соответствии с заданием (заказом) производственной программой ресторана.						
	Подготовка к реализации (презентации) готовых национальных блюд, хлебобулочных изделий, мучных национальных кондитерских изделий, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления национальных хлебобулочных, национальных мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов,						

соблюдения требований по безопасности готовой			
продукции.			
Самооценка качества выполнения задания (заказа),			
безопасности оказываемой услуги питания (степень			
доведения до готовности, до вкуса, до нужной			
консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-			
гигиенических требований, точности порционирования,			
условий хранения на раздаче и т.д.).			
Консультирование потребителей, оказание им помощи в			
выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в			
соответствии с заказом, эффективное использование			
профессиональной терминологии. Поддержание			
визуального контакта с потребителем при отпуске с			
раздачи, на вынос			

5.3. Календарный учебный график

5.3.1. По программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело График учебного процесса по неделям (с учетом интенсификации на 40%)

Календарный график учебного процесса по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

		T		сен	гябр	ь			октя	ябрь	,		ноя	брь			де	екаб	рь			яні	варь			февр	раль			мар	т			ап	рель	,			ма	й			июн	ь		
Спецнальность	Курс		1.5	7-12	1419	21-26	28.09-03.10	5-10	12-17	19-24	26-31	2-7	9-14	16-21	23-28	30.11-05.12	7-12	1419	21-26	28.12-02.01	4-9	11-16	18-23	25-30	1-6	8-13	15-20	22-27	1-6	8-13	15-20	22-27	29.03-03.04	5-10	12-17	19-24	26.04-01.05	3-8	10-15	17-22	24-29	31.05-05.06	7-12	1419	21-26	28.06-03.07
		T	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41		43	
	1		o	0	o	0	o	0	o	0	0	0	0	0	o	o	0	0	o	K	K	0	0	0	0	0	0	0	o	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	п/а	пта	K
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	2		o	0	o	0	0	o	o	0	0	0	0	0	0	0	0	УП	УП	K	K	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	МП	УП	УП	ШП	Ш	ШП	Ш	H	п/а	п/а
i kondinispekos dolo	3		o	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	УП	УП	Ш	Ħ	K	K	0	0	0	0	0	0	0	o	o	0	0	λΠ	ΠŽ	NII I	Ν̈́	Ħ	Ш	Ш	Ш	Ш	ШП	Ш	Ш	п'a	п¦а
	4		o	0	0	0	0	o	0	0	0	0	0	УП	УП	УП	Ш	Ш	Ш	K	ĸ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	o	УП	Ħ	H ·	п/а	пДП	пДП	пДП	пдп	ГИА	ГИА	гиа	гиа	гиа	ГИА	

0	бозначения:
УП	учебная практика
ПП	производственная практика
ГИА	государственная итоговая аттестация

пдп	преддипломная практика
0	теоретическое обучение
K	каникулы

0	УП
	п/а

учебная практика параллельно с теоретическим обучением промежуточная аттестация

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 общественноценностные 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.

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

экологических основ природопользования;

технологии кулинарного и кондитерского производства;

организации хранения и контроля запасов и сырья;

организации обслуживания;

технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

Лаборатории:

химии;

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

учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

Спортивный зал

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет;

Актовый зал.

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

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

No	Наименование оборудования	Техническое описание			
I Сп	I Специализированная мебель и системы хранения				
Осн	Основное оборудование				
1	Комплект ученической мебели на 26 посадочных мест	Стандартный			
2	Комплект мебели преподавателя на 1 посадочное место	Стандартный			
3	Доска ученическая	Стандартный			
4	Шкаф – 2 шт.	Стандартный			
Доп	олнительное оборудование				
II To	ехнические средства				
Осн	овное оборудование				
1	Компьютер	По технической документации			
2	Проектор	По технической документации			
3	Принтер	По технической документации			
Дополнительное оборудование					
III Д	Семонстрационные учебно-наглядные пособия				
Основное оборудование					
1	Учебники и учебные пособия	Электронные и печатные			
		пособия			
2	Программное обеспечение	Электронные пособия			
Дополнительное оборудование					

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

Читальный зал, библиотека, актовый зал

№	Наименование оборудования Техническое описание				
I Oc	І Основное оборудование				
1	Рабочее место студента По технической документации				
II To	II Технические средства (при необходимости)				
Осн	Основное оборудование				
1	Компьютер	По технической документации			
2	Принтер По технической документации				
3	Проектор По технической документации				
Доп	Дополнительное оборудование				
1	Программное обеспечение Электронное пособие				

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

	0.1.2.3. Cenamenne nacoparopin	
№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Сп	ециализированная мебель и системы хранени	ISI
Осн	овное оборудование	
1	1 Обеденный стол Стандартный	
2	Машина посудомоечная	По технической документации
3	Стол производственный с моечной ванной	Стандартный
4	Стеллаж передвижной	Стандартный
5	Моечная ванна двухсекционная	Стандартный
Доп	олнительное оборудование	
1	Весы настольные электронные	По технической документации
2	Пароконвектомат	По технической документации
3	Микроволновая печь	По технической документации
4	Плита электрическая	По технической документации
5	Фритюрница	По технической документации
6	Весы настольные электронные	По технической документации
7	Электрогриль (жарочная поверхность);	По технической документации
8	Льдогенератор	По технической документации
9	Планетарный миксер	По технической документации
10	Мясорубка	По технической документации
11	Овощерезка или процессор кухонный	По технической документации
12	Машина для вакуумной упаковки	По технической документации
13	Набор инструментов для карвинга	По технической документации
14	Слайсер	По технической документации
II Te	ехнические средства (при необходимости)	
Осн	овное оборудование	
1	Компьютер	По технической документации
2	Принтер	По технической документации
3	Проектор	По технической документации
Доп	олнительное оборудование	
III (Специализированное оборудование, мебель и с	системы хранения
Осн	овное оборудование	
1	Шкаф холодильный	По технической документации
2	Шкаф морозильный	По технической документации
3	Шкаф шоковой заморозки	По технической документации

4	Шкаф для столовой посуды.	По технической документации

6.1.2.4 Оснащение мастерских

No	Наименование оборудования	Техническое описание		
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)				
Основное оборудование				
1				
2	Учительское место	Стандартный		
3	Муляжи, инвентарь	По технической документации		
4	Доска	Стандартный		
5	Телевизор	По технической документации		
Доп	олнительное оборудование	·		
1	Весы настольные электронные	По технической документации		
2	Пароконвектомат	По технической документации		
3	Микроволновая печь	По технической документации		
4	Плита электрическая	По технической документации		
5	Фритюрница	По технической документации		
6	Весы настольные электронные	По технической документации		
7	Электрогриль (жарочная поверхность);	По технической документации		
8	Льдогенератор	По технической документации		
9	Планетарный миксер	По технической документации		
10	Мясорубка	По технической документации		
11	Овощерезка или процессор кухонный	По технической документации		
12	Машина для вакуумной упаковки	По технической документации		
13	Набор инструментов для карвинга	По технической документации		
14	Слайсер	По технической документации		
ΠT	ехнические средства (при необходимости)	·		
Осн	овное оборудование			
1	Компьютер	По технической документации		
2	Мультимедийный проектор	По технической документации		
Доп	олнительное оборудование			
1	Программное обеспечение	Электронное пособие		
III (Специализированное оборудование, мебель и с	системы хранения		
Осн	овное оборудование			
1	Шкаф холодильный	По технической документации		
2	Шкаф морозильный	По технической документации		
3	Шкаф шоковой заморозки	По технической документации		

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 ПО «Спасский Оптторг» 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 «Поварское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в ПО «Спасский Оптторг», обеспечивающем деятельность обучающихся в профессиональной области 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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 ПО «Спасский Оптторг»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I C	пециализированная мебель и системы хранения (при	необходимости)
Oci	новное оборудование	
1	Пароконвектомат	По технической документации
2	Стол-подставка под пароконвектомат	По технической документации
3	Плита индукционная	По технической документации
4	Шкаф холодильный	По технической документации
5	Стеллаж 4-х уровневый	Стандартный
6	Мойка односекционная со столешницей	Стандартный
7	Столы для презентации	Стандартный
До	полнительное оборудование	
1	Наборы для приготовления кулинарных изделий	Стандартный
2	Наборы для приготовления кондитерских изделий	Стандартный
ΠŢ	Гехнические средства (при необходимости)	
Oci	новное оборудование	
1	Компьютер	По технической документации
2	Проектор	По технической документации
Дог	полнительное оборудование	
1	Программное обеспечение	Электронное пособие
Ш	Специализированное оборудование, мебель и систем	ы хранения
Oc	новное оборудование	
1	Шкаф шоковой заморозки	По технической документации
2	Стеллаж передвижной	Стандартный

3	Шкафы для хранения столовой посуды	Стандартный		
До	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 (или)* электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

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

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

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

- 6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены адаптированными печатными u (uлu) 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.

№	Наименование	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Кол-
п/п	лицензионного и свободно		во
	распространяемого		
	программного обеспечения,		
	• •		
	в том числе отечественного		
	производства		
1	Электронно-библиотечная	ОД 01 Русский язык	500
	-	ОД 02 Литература	
	система znanium.com	ОД 03 История	
		ОД 04 Обществознание	
		ОД 05 География	
		ОД 06 Иностранный язык	
		ОД 07 Математика	
		ОД 08 Информатика	
		ОД 09 Физическая культура	
		ОД 10 Основы безопасности жизнедеятельности	
		ОД 11 Физика	
		ОД 12 Химия	
		ОД 13 Биология	
		ОД 14 Родной язык	
		ОГСЭ.01 основы философии	
		ОГСЭ.02 История	
		ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	
		ОГСЭ.04 Физическая культура	
		ОГСЭ,05 психология общения	
		ОГСЭ.06 Татарский язык в профессиональной деятельности	
		ЕН.01 Химия	
		ЕН.02 экологические основы природопользования	
		ЕН.03 Математика	

	ОП 1 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена ОП 2 Организация хранения и контроль запасов сырья ОП 3 Техническое оснащение организаций питания ОП 4 Организация обслуживания ОП 5 Экономика, менеджмент и маркетинг	
	ОП 6 Правовые основы профессиональной деятельности ОП 7 Информационные технологии в профессиональной деятельности ОП 8 Охрана труда ОП 9 Безопасность жизнедеятельности	
	ОП 10 Технология планирования профессиональной карьеры ОП 11 Эстетика и дизайн в оформлении блюд ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к	
	реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
	к реализации горячих олюд, кулинарных изделии, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм ПМ 03 Организации и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	
	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки	
	к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки	
	к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	
	ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессии рабочего Повар, Кондитер)	
2 1С: Предприя		

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 ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

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

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, составляет 25 процентов.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

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

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования — программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Министерства просвещения Российской Федерации ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

- 7.1. Государственная итоговая аттестация (далее ГИА) является обязательной для образовательной организации СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.
- 7.2. Выпускники, освоившие программу подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

- 7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разработана программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.
- 7.4. Содержание ГИА включает структуру оценочных материалов, комплекс требований и рекомендаций для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня.

Программа ГИА представлена в приложении 5.

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) ПО «Спасский Оптторг»	
		Приготовление, оформление и подготовка к реализации сложных блюд национальной кухни разнообразного ассортимента	
33.011 Повар			
ОТФ Р Выполнение подготовительных работ по подготовке инвентаря, оборудования и рабочего места к работе	ТФ Р /06.01	ПК 8.1	
ОТФ Р Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий национальной кухни	ТФ P /06.02	ПК 8.1 ПК 8.2 ПК 8.3 ПК 8.4 ПК 8.5	
ОТФ Р Разработка электронно- нормативной документации на различные виды блюд национальной кухни	ТФ Р /06.03	ПК 8.6 ПК 8.7	
33.010 Кондитер			
ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	TΦ A/01.3	ПК 8.1	
под руководством кондитера	TΦ A/02.3	ПК 8.2 ПК 8.3 ПК 8.4	

		ПК 8.5
Должностные инструкции работодателя		
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных	ДИ Р /07.01	ПК 8.1
изделий, закусок национальной кухни		ПК 8.2
		ПК 8.3
		ПК 8.4
		ПК 8.5
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких	ДИ Р /07.02	ПК 8.1
блюд, десертов, напитков национальной кухни		ПК 8.2
		ПК 8.3
		ПК 8.4
		ПК 8.5
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных	ДИ Р /07.03	ПК 8.1
кондитерских изделий национальной кухни		ПК 8.2
		ПК 8.3
		ПК 8.4
		ПК 8.5

Обозначения: ΠC – профессиональный стандарт; $OT\Phi$ – обобщенная трудовая функция; $T\Phi$ – трудовая функция.

Приложение 2.1

Рабочие программы профессиональных модулей.

к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К ПРЕЗЕНТАЦИИ И РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций	
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к	
	различным контекстам	
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для	
	выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
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	
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное	
	поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять	
	стандарты антикоррупционного поведения	
OK.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно	
	действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в	
	процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня	
	физической подготовленности	
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном	
	языках	

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь	разработке ассортимента полуфабрикатов;	
практический	разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом	
опыт	взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;	
	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к	
	работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования,	
	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	
	в соответствии с инструкциями и регламентами;	
	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке	

	качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и
	редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного
	ассортимента;
	упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом
	требований к безопасности;
	контроле качества и безопасности обработанного сырья и
	полуфабрикатов;
	контроле хранения и расхода продуктов.
Уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать
	рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное
	использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов,
	требований к безопасности;
	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического
	оборудования, производственного инвентаря, инструментов,
	весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и
	регламентами;
	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую
	документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья
	и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
	и дополнительных ингредментов, применения ароматических веществ, использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и
	редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного
	ассортимента;
	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к
	безопасности готовой продукции
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной
	санитарии в организации питания;
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического
	оборудования, производственного инвентаря, инструментов,
	весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения
	традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них
	полуфабрикатов;
	рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья,
	приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
	способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и
	приготовлении полуфабрикатов;
	правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения
	обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
	правила составления заявок на продукты

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.01. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

2.1Структура профессионального модуля

Кодыпрофессион альныхобщихком	Наименованияразделовпрофесси	Всего,час.	e	06	бъемпрофессион	альногомод	уля,ак.час.			
петенций	ональногомодуля		КТИЧ		Обучениепо				Практи	КИ
			pa] 3KE	Всего	Втомч					
			Вт.ч.вформепрактиче ской подготовки		Лабораторных. ипрактических занятий		Самостоятель наяработа	Промежуточная аяаттестация	Учебн ая	Произв одствен
			Вт.ч.вс		запити	KTOB)		Проме: аяаттес		Произв одствен ная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и									
11K 1.1-1.4	подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	50	26	44	26		6	4		
	Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	55	30	47	30		8	4		
ПК 1.1-1.4	Учебная практика	72	72	72					72	
ПК 1.1-1.4	Производственная практика	72	72	72						72
	Промежуточная аттестация	12	12	12						
	Всего:	261	212	247	56		14	8	72	72

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование раз	делов	
и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная	Объем
профессионально	го (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	часов
модуля (ПМ),		
междисциплинар		
курсов (МДК		
1	2	3
	рганизация процессов приготовления и подготовки к реализации презентации полуфабрикатов для блюд, 	
	ий сложного ассортимента	
	изация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	45
Тема 1.1.	Содержание	
Классификация и	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.	
ассортимент	Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.	
полуфабрикатов	Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления	12
для блюд,	полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе	
кулинарных	Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента	
изделий сложного		
ассортимента	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическая работа. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного	
	ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	
	с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	
Тема 1.2.	Содержание	
Характеристика	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и	
процессов	приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов	
обработки сырья и	Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование	13
приготовления	различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам	
полуфабрикатов из	обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор	
них	последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» -	
	контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования	
	технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	
	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение,	
	шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	

	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых	
	полуфабрикатов.	
Тема 1.3.	Содержание	
Организация работ по обработке сырья	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах	10
и приготовлению полуфабрикатов	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие.	
	Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	
	Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления	
	полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	
	Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов	
Систематическая пр	учебная работа при изучении раздела 1: роработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным	2
преподавателем).	<u> </u>	
	ой и технологической документацией, справочной литературой.	
•	ическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной	
	тивных документов.	
составление схем, т оборудования.	габлиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного	
	в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического	
оборудования, инве	нтаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка наций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных ционно-образовательных ресурсов.	

D 4 D		
Раздел модуля 2. В сложной кулинары	едение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для ой пролукции	45
<u> </u>	ссы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	30
Тема 2.1	Содержание	
Обработка,	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное	
подготовка	назначение.	4
экзотических и	Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей	
редких видов	обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.	
овощей, грибов	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.	_
Тема 2.2.	Содержание	
Обработка,	Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабулькии и	
подготовка	других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных	
кзотических и	редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с	
редких видов рыбы	технологическими требованиями к готовой продукции	4
	Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния	
	сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических	
	видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья	
	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб.	
	Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	

Тема 2.3 Обработка,	Содержание	
	Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к	
	качеству	
подготовка	живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и	
	ракообразных в	
нерыбного водного	живом и замороженном виде.	
сырья для изделий	Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к	
•	приготовлению блюд.	
сложного	Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки	4
ассортимента	моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе,	
1	вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных:	
	омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в	
	мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин	
	устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и	
	ракообразных	
	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила	
	охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	
Тема 2.4	Содержание	4
Триготовление	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов	
іолуфабрикатов из	ИЗ	
оыбы	рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления	
и нерыбного водного	полуфабрикатов	
сырья для блюд,	различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при	
сулинарных изделий	приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	
гложного		
ссортимента	Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы	
	обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка,	
	снимание кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы	
	для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков	
	рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.	
	Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству,	
	условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос,	
	хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению	
	1 , 1 , 1	

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного	6
	сырья.	
Тема 2.5 Обработка,	Содержание	
-	Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и	
подготовка мяса	состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения	
диких животных	мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.	
	Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	4
	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.	
	Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.	
Тема 2.6	Содержание	
Приготовление	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной	
полуфабрикатов из	продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности	
мяса, мясных	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин,	4
	орегано, тмин,	
продуктов для блюд,	семян фенхеля, эстрагон).	
кулинарных изделий	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.	
сложного	Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование,	
ассортимента	панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	

	Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное	
	назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных.	
	Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода	
	после обработки для последующего использования.	
	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной	
	продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной	
	кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.	
	Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.	
	Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа. Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из	4
	мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных	-
	полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.	
Гема 2.7	Содержание	
Обработка и	Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава	
подготовка пернатой	мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при	
дичи	обработке пернатой дичи.	4
	Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения	-
	потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения	
	подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	
Гема 2.8	Содержание	
Приготовление	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы	
полуфабрикатов из	Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к	2
юлуфиорикитов из	качеству,	
ттицы и пернатой	условия и сроки хранения.	
тицы и пернатои цичи для блюд,	Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки	
сулинарных изделий	хранения.	
ОТОЖНОГО	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
ассортимента	Лабораторная работа. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента:	5
	галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи	5
	(перепелов).	
	(hepenend).	

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2

Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).

Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.

Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.

Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.

Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация высокотехнологичного оборудования, инвентаря,

инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.

Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.

Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.

Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.

Подготовка словаря иностранных терминов

Учебная практика по ПМ.01 Виды работ:

Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.

Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.

Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.

Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.

Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, навынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье 72 вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты Производственная практика Виды работ: Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарногигиенических требований, точности порционирования и т.д.). Возможно выполнение телекоммуникационного проекта по теме занятия.

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос и презентации

Всего 261

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое обеспечение

Программа профессионального модуля реализуется в учебных кабинетах, лабораториях, баз практики по специальности, обеспечивающей проведение междисциплинарной подготовки, лабораторных работ, практических занятий обучающихся, предусмотренных учебным планом и включает в себя:

Кабинеты: Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные оборудованием: рабочим местом преподавателя,

техническими средствами: компьютером, средствами аудио визуализации, мультимедийным проектором, шкафами для хранения раздаточного дидактического материала, доской учебной, столами, стульями по числу обучающихся.

Лаборатории, оснащённые оборудованием:

Кулинария

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудио визуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное

технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Пароконвектомат

Конвекционная печь и жарочный шкаф

Микроволновая печь

Плита электрическая

Фритюрница

Электрогриль (жарочная поверхность)

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Тестораскаточная машина

Планетарный миксер

Блендер (ручной с дополнительной

насадкой для взбивания)

Мясорубка

Овощерезка и процессор кухонный

Слайсер

Куттер или бликсер (для тонкого

измельчения продуктов) или процессор

Кондитерская

Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудио визуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с

венчиками: прутковый, плоско-

решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Куттер и процессор кухонный Соковыжималки

Пресс для пиццы

кухонный

Миксер для коктейлей

Соковыжималки (для цитрусовых,

универсальная)

Машина для вакуумной упаковки

Кофемашина с капучинатором

Кофемолка

Газовая горелка (для карамелизации)

Набор инструментов для карвинга

Овоскоп

Машина посудомоечная

Стол производственный с моечной ванной

Стеллаж передвижной

Моечная ванна двухсекционная

Диспансер для подогрева тарелок

Стол холодильный с охлаждаемой горкой

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфрокрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным

покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) Моечная ванна

(двухсекционная)

Стеллаж передвижной

Требования к оснащению баз практик:

Учебная практика реализуется в лабораториях профессиональной образовательной организации. Оснащенные оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающие, выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области. Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающимся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники (печатные):

3.2.1. Основные печатные издания

- 1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 336 с.
- 2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. Москва : Академия, 2021. 192 с.
- 3. 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.
- 4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 180 с.
- 5. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская, Е.В.. Чубасова. Москва: Академия, 2020. 176 с.
- 6. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. 5-е изд., стер. Москва: Академия, 2016. 336 с.

- 7. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 176 с.
- 8. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. Москва : Академия, 2016. 320 с.
- 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.
- 10. Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство : учебное пособие для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баландин. 2-е изд., стер. Санкт-Петербург : Лань, 2021. 328 с.
- 11. 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).
- 12. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. Москва : Академия, 2019.-240 с.
- 13. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. Саратов : Профобразование, 2021. 203 с. ISBN 978-5-4488-1214-9. Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. URL: https://profspo.ru/books/106860
- 14. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 144 с.
- 15. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. Москва : Академия, 2018.-240 с.
- 16. 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.
- 17. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 172 с.
- 18. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. 398 с.
- 19. 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 / И.П. Самородова. Москва: Академия, 2018. 192 с.
- 20. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. Москва : Академия, 2019. 128 с.
- 21. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. 2-е изд., стер. Москва : Академия, $2017.-288\ c$
- 22. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 508 с.
- 23. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питани : учебносправочное 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. $288 \, \mathrm{c}$.
- 24. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. Санкт-Петербург : Лань, 2021. 340 с.
- 25. 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.
- 26. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. Москва : Академия, 2018.-432 с.
- 27. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 148 с.

3.2.2. Основные электронные издания

- 1. 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. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/148042 (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. пользователей.
- 3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 176 с. ISBN 978-5-8114-4126-6. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/148212 (дата обращения: 18.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 4. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 80 с. ISBN 978-5-8114-5895-0. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/146642 (дата обращения: 18.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. 2-е изд., перераб. и доп. Москва : ИНФРА-М, 2020. 373 с. (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-16-014118-3. Текст : электронный. URL: https://znanium.com/catalog/product/1055719 (дата обращения: 27.01.2022). Режим доступа: по подписке.
- 6. 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 : электроннобиблиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 18.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 7. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 172 с. ISBN 978-5-8114-3892-1. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/148178 (дата обращения: 18.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.

- 8. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 508 с. ISBN 978-5-8114-6397-8. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/147257 (дата обращения: 18.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 9. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питани : учебносправочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 288 с. ISBN 978-5-8114-6498-2. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/148029 (дата обращения: 18.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 10. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. Санкт-Петербург : Лань, 2021. 340 с. ISBN 978-5-8114-6820-1. Текст : электронный // Лань : электроннобиблиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/153633 (дата обращения: 15.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 11. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 148 с. ISBN 978-5-8114-6366-4. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/147240 (дата обращения: 18.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

- 1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
- 2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
 - 3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
 - 4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
 - 5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
- 6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
- 7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
- 8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
- 9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
- 10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
- 11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. N 27
- 13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996.-615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1
 - 14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082

- 15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
- 16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015. 544с.
- 17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование	Критерии оценки	Методы оценки
профессиональных и общих		
компетенций, формируемых в		
рамках модуля		

ПК 1.1 Организо- вывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; выбор и использование технологического оборудования производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов; установление температурного режима, товарного соседства холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования; обоснование направлений энергосбережения при работе c оборудованием; определение порядка маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; оформление профессиональной документации; демонстрация умений и навыков пользоваться

тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;

обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы XACCП и требований безопасности; выбор технологического оборудования и

технологическими картами

регламентами

приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и

экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение

производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; выполнение процессов обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; оформление профессиональной документации; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соблюдение стандартов чистоты, правил утилизации непищевых отходов; выполнение требований охраны труда и техники безопасности; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами

выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие выполнения работ времени установленным нормативам; соответствие потерь действующим нормам; выбор посуды для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при

подготовке полуфабрикатов для

тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

блюд, кулинарных сложного ассортимента; установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного	
ассортимента; презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, экзамен, экспертное наблюдение выполнени наблюдение наблюдение выполнени наблюдение выполнение наблюдение наблюде	Я
учетом потребностей различных категорий потребований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребителей, видов и форм обслуживания потребителей, видов и форм обслуживания; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потере; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; соответствии с выполненным заказом; соответствии с выполненным заказом; соответствии разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей рецептур полуфа	я e
ОК	

OX 01 D 7		<u></u>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	 -обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач 	интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы экспертное наблюдение и оценка на лабораторно -
ОП 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет- ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам экзамен квалификационный
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	-демонстрация ответственности за принятые решения -обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную	-грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.		
ОК 06. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик,	

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций - эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик;
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно- коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту;
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Приложение 2.2 к ОПОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.02. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К ПРЕЗЕНТАЦИИ И РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

	ечень оощих компетенции
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.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать
	осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей,
	применять стандарты антикоррупционного поведения
OK.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,
	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
OK.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления
	здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание
	необходимого уровня физической подготовленности
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 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к
	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного
	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов
	и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов
	для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного
	ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
	реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов
111(2.5	сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
	реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных
	изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

	потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
	реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с
	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
	обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
	реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного
	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов
	и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
	реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного
	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов
	и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных
	изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом
	потребностей различных категорий потребителей

1.1.3. В результа	те освоения профессионального модуля обучающийся должен:
Иметь	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом
практический	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
опыт	обслуживания;
	разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья,
	продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к
	работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования,
	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных
	приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке
	качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении
	различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче
	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в
	том числе авторских, брендовых, региональных;
	упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к
	безопасности;
	контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
	контроле хранения и расхода продуктов
Уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать
	рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением
	спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов
	и форм обслуживания;
	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное
	использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов,
	требований к безопасности;
	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	организовывать и проводить подготовку рабочих мест,
	технологического оборудования, производственного инвентаря,
	инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с
	инструкциями и регламентами;
	применять, комбинировать различные способы приготовления,
	творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных
	изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских,
	брендовых, региональных;

	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к
	безопасности готовой продукции;
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного
	сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических
	веществ
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной
	санитарии в организации питания;
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического
	оборудования, производственного инвентаря, инструментов,
	весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов,
	соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного
	ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления
	и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного
	ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной
	продукции;
	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов
	при приготовлении горячей кулинарной продукции;
	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на
	продукты;
	виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила
	подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 368 в том числе в форме практической подготовки - 74 Из них на освоение МДК 308 в том числе самостоятельная работа18 практики, в том числе учебная 72 производственная 144

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

	Наименованияразделовпрофесси	Всего,час.	ø	06	бъемпрофессион	альногомод	уля,ак.час.			
альныхобщихком петенций	ональногомодуля		ТИЧ		Обучениепо	МДК			Практи	ІКИ
1101011111			рак	Всего	Втомч	числе				
			Вт.ч.вформепрактиче ской подготовки		Лабораторных. ипрактических занятий	• •	Самостоятель наяработа	Промежуточн аяаттестация	Учебн ая	Произв одствен ная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	38	12	32	12		6	6		
ПК 2.1-2.8	Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	102	62	90	62	16	12			
ПК 2.1-2.8	Учебная практика	72	72	72					72	
ПК 2.1-2.8	Производственная практика	144	144	144						144
	Промежуточная аттестация	12	12	12						
	Всего:	368	302	350	74	16	18	12	72	144

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование		
разделов и тем		
профессионального		Объем в
модуля (ПМ),	Содержание учебного материала	часах
междисциплинарных		
курсов (МДК)		
1	2	3
-	роцессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	34
сложного ассортимента		
МДК. 02.01. Организация сложного ассортимента	процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	34
Тема 1.1.	Содержание	
Классификация и	Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные	
ассортимент горячей	направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с	
кулинарной продукции	учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания	10
сложного приготовления	ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая	10
	населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству	
	и безопасности продукции общественного питания)	
	Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции,	
	применяемые в ресторанном бизнесе	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2
	Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия,	2
	специализацией и видом приема пищи	<u> </u>
Тема 1.2.	Содержание	
Характеристика	Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость,	
процессов	взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и	
приготовления,	технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.	
подготовки к	Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей	
реализации горячих	кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной	10
блюд, кулинарных	продукции	10
изделий и закусок	Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции.	
сложного ассортимента	Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей	
	кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества	
	продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и	

	поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
	Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)	2
Тема 1.3.	Содержание	
Адаптация, разработка рецептур горячих блюд,	Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных	
кулинарных изделий и	категорий потребителей.	
закусок сложного	Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий,	
ассортимента	закусок. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания).	6
	Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)	
Тема 1.4.	Содержание	
Организация работ и	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке	
техническое оснащение	к реализации супов (суповом отделении горячего цеха).	
· ·	к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов,	6
процессов приготовления,	посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	
_		
хранения, подготовки к	Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и	

реализации горячей	реализации.	
кулинарной продукции	Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов	
сложного ассортимента	для супов, готовых супов	
1	Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и	
	подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном	
	отделении горячего цеха).	
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов,	
	посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	
	Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и	
	реализации.	
	Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов	
	для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие.	
	Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных	2
	зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	
	ая работа при изучении раздела 1	
1. Систематическая	проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам,	
составленным преподават	селем).	
	ативной и технологической документацией, справочной литературой (ГОСТ 30390-2013 Услуги	
	Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; ГОСТ 31988-	
	ого питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции	
	ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию	
	Общие требования к оформлению, построению и содержанию).	
	бораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя,	-
	гературы, нормативных документов.	
	м подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления	
различных видов горячей		
	ии, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря,	
	ухонной, столовой), новых видах сырья, продуктов и подготовка сообщений и презентаций.	
•	ого материала темы с помощью ЭОР.	
7. Решение ситуаци		
	вьютерных презентаций по темам раздела 1	
_	е, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	86
сложного ассортимента		

	оиготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	86
Гема 2.1.	Содержание	
Іриготовление и	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного	
одготовка к реализации	ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки	
упов сложного	хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества,	
ссортимента	кондиции	
	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного	
	ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов	
	региональной кухни	
	Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила	
	подачи.	
	Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления.	
	Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении	
	бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	14
	Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из	
	овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы,	
	ракообразных; пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.)	
	Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов,	
	плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.	
	Правила варки льезонов и заправки супов ими	
	Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей	
	суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность	
	приготовления, температура, способы подачи	
	Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи.	
	Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи.	
	Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на	
	вынос, для транспортирования	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	10
	Практическая работа. Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка	2
	документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными	
	гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры	
	(технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная	4
	эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача,	
	оценка качества и безопасности)	

	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских,	
	брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической	
	карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация	4
	технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка	
	качества и безопасности)	
Тема 2.2.	Содержание	
Приготовление,	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного	
подготовка к реализации	ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки	
горячих соусов	хранения.	
сложного ассортимента	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для	
	формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств	
	соусов. Правила соусной композиции	
	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов	
	для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов.	
	Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов,	
	вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки	
	(ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов	
	овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания	
	заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы	
	сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения	8
	соусов.	
	Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских,	
	брендовых, региональной кухни:	
	- соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демигляс и др.;	
	- масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан,	
	беарньез, шорон, яичного сладкого и др.;	
	- соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных;	
	- соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов	
	Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных	
	методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.	
	Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа,	
	класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо»	
	и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос.	
	Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2

	Практическая работа. Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка	2
	документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	<u>-</u>
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощей массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататуя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порея фаршированных, фенхеля фаршированного, спаретти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов.	6
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и	Содержание Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими	
гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	требованиями к приготовлению блюд. Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки	10

	листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса. Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	
	Тематика практических, лабораторных занятий Практическое занятие. Адаптация рецептур холодных блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2
	Лабораторное занятие. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовление: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	8

	блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	
	Тематика практических, лабораторных занятий	6
	Практическое занятие. Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4
Тема 2.6.	Содержание	
Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	8

	- рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте,	
	фаршированной целиком и порционными кусками),	
	- рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней);	
	- рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке;	
	- рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге;	
	- рыбы, тушеной в горшочке и т.д.	
	Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.	
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков	
	и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных;	
	крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и	
	др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и	
	ракообразныхи соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов,	
	гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой	
	ценности	
	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного	
	сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и	
	способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и	
	нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и	
	сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе	
	принципов ХАССП	
	Тематика практических, лабораторных занятий	6
	Практическое занятие. Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных	
	изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований	2
	системы ХАССП, СанПиН	
	Лабораторная работа. Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного	
	водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной	
	кухни(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты),	4
	организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического	4
	оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и	
	безопасности)	
Тема 2.7.	Содержание	
Приготовление блюд,	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные	
кулинарных изделий,	направления формирования ассортимента	8
закусок из мяса, мясных	Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления	J
продуктов сложного	сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом	
продуктов сложного	спожных отод и купипарных издении из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом	

приготовления пенептурой принципами сочетаемости взаимозаменяемости Актуальные варианты	
	6
	2
	4
•	
	4
	7
стола, подача, оценка качества и безопасности)	
Содержание	
	приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовлении и подача на горячем кампе. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, зстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов, из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Тематика практических занятий Практическое занятие 17. Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, зак

подготовка к реализации ас	ссортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в	
блюд из домашней со	соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных	
птицы, дичи, кролика и	ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд	
сложного ассортимента с	сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ	
П	при приготовлении данных блюд.	
C	Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса,	
K	компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий,	
38	акусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся,	
	раршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленой в горшочке; кусочков	
K	куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком;	
K	кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей,	
ж	кареннойцеликом; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего	
K	копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам.	
	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного	
ac	ссортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания,	
M	иетодов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа	
0.	ррганизации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости	
	от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы,	
Д	цичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева	
l o	отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос,	
Т	ранспортирования	
T	Гематика практических и лабораторных занятий	6
Π	Практическое занятие. Адаптация рецептур холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	
	сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости,	2
B	взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных	2
П	продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
Л	Пабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных	
и	изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (оформление заявки на	
cı	сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная	4
	борка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление,	
1	оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	
Самостоятельная учебная	работа при изучении раздела 2	
	проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам,	-
составленным преподавател	лем).	

Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 2. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, 5. закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из мяса, мясопродуктов. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 9. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 10. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 11. Курсовая работа 16 Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе Тематика занятий: Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов 16 приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции. 5. Консультации по разработке практической части курсовой работы: - разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюдасложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы), - разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки.

7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников. Защита курсовой работы.

Примерная тематика курсовой работы:

- 1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме.
- 2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.
- 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне.
- 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни.
- 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.
- 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара.
- 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара.
- 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса.
- 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы
- 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни.
- 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета.
- 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола.
- 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).
- 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.
- 15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).
- 16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.
- 17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.
- 18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.
- 19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.
- 20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.
- 21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.
- 22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни
- 23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.

- 24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.
- 25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».
- 26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.
- 27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.
- 28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола
- 29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.
- 30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.
- 31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.
- 32. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».

Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы

Виды работ:

Составление введения (в соответствии с методическими рекомендациями), определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.

Разработка содержания основной части работы:

- разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции с учетом типа и класса организаций питания, вида приема пищи, способа реализации, заявленных в теме работы;

Разработка содержания основной части работы:

- сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья

Разработка содержания основной части работы:

- сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья, методам, новым видам оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции,

Разработка начальных вариантов рецептур блюд

Провести практические проработки

Разработка практической части курсовой работы:

- разработка технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки,
- . Разработка практической части курсовой работы:
- подбор и обоснование выбора оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с разрабатываемым фирменным блюдом.

Разработка компьютерной презентации

Составление заключения, обоснование выводов по работе. Составление списка использованной литературы и других источников информации.

Учебная практика по ПМ.02

Виды работ:

- 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
- 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
- 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
- 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
- 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
- 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
- 7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
- 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
- 9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
- 10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
- 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
- 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
- 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
- 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
- 15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
- 17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
- 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
- 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
- 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:
- 21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

Производственная практика по ПМ. 02 Виды работ:

- 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания базы практики.
- 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
- 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
- 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
- 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
- 6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
- 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
- 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
- 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в

соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуальног	го контакта с	
потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Всего		368

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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 работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень кабинетов: кабинет процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Лаборатория: Учебная кухня ресторана:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 - набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.1.2 ОПОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

- 1. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. Москва : Академия, 2021. 192 с.
- 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.
 - 3. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. Москва : Академия, 2020. 176 с.
- 4. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 176 с.
- 5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. 13-е изд. Москва : Академия, 2016. 320 с
- 6. 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).
- 7. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. Москва:

Академия, 2019. – 240 c.

- 8. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. Москва : Академия, 2018.-240 с.
- 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.
- 10. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 172 с.
- 11. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. 398 с.
- 12. 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 / И.П. Самородова. Москва: Академия, 2018. 192 с.
- 13. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. Москва : Академия, 2019. 128 с.
- 14. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред. проф. образования / Е.И.Соколова. 2-е изд., стер. Москва : Академия, 2017. 288 с.
- 15. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. Санкт-Петербург : Лань, 2021. 340 с.
- 16. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. Москва : Академия, 2018.-432 с.
- 17. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 148 с.

1.1.1. Основные электронные издания:

- 1. 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.
- 2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 176 с. ISBN 978-5-8114-4126-6. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/148212 (дата обращения: 18.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 3. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. Саратов : Профобразование, 2021. 203 с. ISBN 978-5-4488-1214-9. Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. URL: https://profspo.ru/books/106860
- 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. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 172 с. ISBN 978-5-8114-3892-1. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/148178 (дата обращения: 18.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 6. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. Санкт-Петербург : Лань, 2021. 340 с. ISBN 978-5-8114-6820-1. Текст : электронный // Лань : электроннобиблиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/153633 (дата обращения: 15.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 7. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 148 с. ISBN 978-5-8114-6366-4. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/147240 (дата обращения: 18.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

- 1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
 - 2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
 - 3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
 - 4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
 - 5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
 - 6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
 - 7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
 - 8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
 - 9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
 - 10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
 - 11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
 - 12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
 - 13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996.-615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1
 - 14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082
 - 15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного,

- В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
- 16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015. 544 с.
- 17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамкахмодуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	технологическогооборудованияи производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании; соблюдение требований к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ	экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональны х диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия
	установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться	участии)

	T	T
	технологическими картами подготовки	
	рабочих мест, оборудования, сырья,	
	материалов для приготовления горячих блюд,	
	кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии синструкциями и	
	регламентами	
ПК 2.2. Осудуасты чету	1	DISDOMON
ПК 2.2. Осуществлять	приготовление, творческое оформление,	экзамен,
приготовление,	презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей	экспертное наблюдение
творческое оформление, презентацию и	различных категорий потребителей, видов и	выполнения
подготовку к реализации	форм обслуживания;	лабораторных
супов сложного	выполнение требований персональной	работ,
ассортимента с учетом	гигиены в соответствии с требованиями	экспертное
потребностей различных	системы ХАССП и требований безопасности	наблюдение
категорий потребителей,	при приготовлении супов сложного	
видов и форм	· · · · · · · · · · · · · · · ·	выполнения
обслуживания	ассортимента; выбор температурного режима при подготовке	практических работ,
оослуживания	супов сложного ассортимента с учетом	раоот, оценка решения
	потребностей потребителей, видов и форм	ситуационных
	обслуживания;	задач,
	соблюдение стандартов чистоты, требований	оценка процесса и
	охраны труда и техники безопасности;	результатов
	выявление дефектов и установление способов	выполнения видов
	их устранения;	работ на практике
	соответствие потерь при приготовлении супов	оценка выполнения
	сложного ассортимента установленным на	«профессиональны
	предприятии нормам;	х диктантов»
	соответствие готовой продукции (внешний	
	вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.)	оборудования,
	требованиям заказа;	сырья, материалов
	выбор посуды для отпуска, оформления,	для подготовки
	сервировки и подачи супов с учетом	продукта и
	потребностей потребителей, видов и форм	презентации по
	обслуживания;	теме занятия
	выбор условий и сроков хранения супов	результаты участия
	сложного ассортимента с учетом	в олимпиадах,
	действующих регламентов;	конкурсах
	соответствие времени выполнения работ	профессиональног
	установленным нормативам;	о мастерства (при
	демонстрация умений пользоваться	участии) (при
	технологическими картами приготовления,	участии)
	творческого оформления, презентации и	
	подготовки к реализации супов сложного	
	ассортимента с учетом потребностей	
	различных категорий потребителей, видов и	
	форм обслуживания;	
	презентации супов сложного ассортимента с	
	учетом потребностей различных категорий	
	потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.3. Осуществлять	приготовление, непродолжительное хранение	экзамен,
приготовление,	горячих соусов сложного ассортимента;	экспертное
<u>'</u>	1 /	1

непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при; выбор способов и техник при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие горячих соусов сложного ассортимента (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента; презентации горячих соусов сложного

наблюдение выполнения лабораторных работ. экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональны х диктантов»; соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессиональног о мастерства (при участии)

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

творческое оформление экзамен, приготовление, иподготовку к реализации горячих блюд и бобовых, гарниров ИЗ овощей, круп, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований

ассортимента

экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов охраны труда и техники безопасности; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор условий и сроков хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом действующих регламентов; презентации горячих блюд и гарниров из овощей,

круп, бобовых, макаронных изделий сложного

ассортимента

выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональны х диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессиональног о мастерства (при участии)

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из яиц,

экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональны х диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и

творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; презентации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессиональног о мастерства (при участии)

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих

блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

сложного ассортимента с учетом

экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональны х диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессиональног

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

действующих регламентов;

о мастерства (при

	T	T
	выбор условий и сроков хранения горячих	
	блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	
	сложного ассортимента с учетом	
	действующих регламентов;	
	демонстрация умений пользоваться	
	технологическими картами приготовления	
	горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи,	
	кролика сложного ассортимента;	
	презентация горячих блюд из мяса, домашней	
	птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	
	с учетом потребностей различных категорий	
	потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.8. Осуществлять	выполнять разработку, адаптацию рецептур	экзамен,
разработку, адаптацию	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в	•
		экспертное
рецептур горячих блюд,	том числе авторских, брендовых,	наблюдение
кулинарных изделий,	региональных с учетом потребностей	выполнения
закусок в том числе	различных категорий потребителей;	лабораторных
авторских, брендовых,	выбор рецептур горячих блюд, кулинарных	работ,
региональных с учетом	изделий, закусок, в том числе авторских,	экспертное
потребностей различных	брендовых, выбор рецептур горячих блюд,	наблюдение
категорий потребителей	кулинарных изделий, закусок, в том числе	выполнения
	авторских, брендовых, региональных с учетом	практических
	потребностей различных категорий	работ,
	потребителей, видов и форм обслуживания;	оценка решения
	выбор продуктов, вкусовых, ароматических,	ситуационных
	красящих веществ с учетом требований по	задач,
	безопасности;	оценка процесса и
	выбор дополнительных ингредиентов к виду	результатов
	основного сырья;	выполнения видов
	соблюдение баланса жировых и вкусовых	работ на практике
	компонентов;	оценка выполнения
	ведение расчетов с потребителем в	«профессиональны
	соответствии выполненным заказом	х диктантов»
	соответствие времени выполнения работ	соответствие
	установленным нормативам;	оборудования,
	демонстрация умений пользоваться	сырья, материалов
	технологическими картами при разработке,	для подготовки
	адаптации рецептур горячих блюд,	продукта и
	кулинарных изделий, закусок в том числе	презентации по
	авторских, брендовых, региональных с учетом	теме занятия
	потребностей различных категорий	результаты участия
	потребителей;	в олимпиадах,
	проводить мастер-класс и презентации для	конкурсах
	представления результатов разработки	профессиональног
	рецептур горячих блюд, кулинарных изделий,	о мастерства
	закусок в том числе авторских, брендовых,	(приучастии)
	региональных с учетом потребностей	
	различных категорий потребителей	
ОК 01. Выбирать	 обоснованность постановки цели, 	Интерпретация
способы	выбора и применения методов и способов	результатов
решения задач	решения профессиональных задач;	наблюдений за
Г	L. — L. A	

	T	1
профессиональной	- адекватная оценка и самооценка	деятельностью
деятельности,	эффективности и качества выполнения	обучающегося в
применительно к	профессиональных задач	процессе освоения
различным контекстам.		образовательной
ОК 02.Осуществлять	- использование различных источников,	программы
поиск, анализ и	включая электронные ресурсы,	
интерпретацию	медиаресурсы, Интернет-ресурсы,	Экспертное
информации,	периодические издания по специальности для	наблюдение и
необходимой для	решения профессиональных задач	оценка на
выполнения задач		лабораторно -
профессиональной		практических
деятельности.		занятиях, при
		выполнении работ
		по учебной и
		производственной
		практикам
		Экзамен
ОК 03. Планировать и	- демонстрация ответственности за принятые	
реализовывать	решения	
собственное	- обоснованность самоанализа и коррекция	
профессиональное и	результатов собственной работы;	
личностное развитие.		
ОК 04. Работать в	- взаимодействие с обучающимися,	
коллективе и команде,	преподавателями и мастерами в ходе	
эффективно	обучения, с руководителями учебной и	
взаимодействовать с	производственной практик;	
коллегами,	- обоснованность анализа работы членов	
руководством,	команды (подчиненных)	
клиентами.		
ОК 05. Осуществлять	-грамотность устной и письменной речи,	
устную и письменную	- ясность формулирования и изложения	
коммуникацию на	мыслей	
государственном языке с		
учетом особенностей		
социального и		
культурного		
контекста.		
ОК 06. Проявлять	- соблюдение норм поведения во время	
гражданско-	учебных занятий и прохождения учебной и	
патриотическую	производственной практик,	
позицию,	1	
демонстрировать		
осознанное поведение на		
основе традиционных		
общечеловеческих		
ценностей, применять		
стандарты		
антикоррупционного		
поведения		
7.1		

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения	 эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; знание и использование ресурсосберегающих технологий вобласти телекоммуникаций эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик 	
и укрепления здоровья в процессе профессиональной		
деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.		
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

Приложение 2.3 к ОПОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.03. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ 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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Общие компетенции

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
ОК.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
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное
	поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять
	стандарты антикоррупционного поведения
OK.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно
	действовать в чрезвычайных ситуациях
OK.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья
	в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня
	физической подготовленности
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. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к
	реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
	обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для
	приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с
	инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов,
	заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
	обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации
	салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
	потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации
	канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей
	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3. В результ	гате освоения профессионального модуля обучающийся должен:
Иметь	разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом
практически	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
й опыт	разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья,
	продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и
	безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного
	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с
	инструкциями и регламентами
	подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества,
	безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными
	методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд,
	кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских,
	брендовых, региональных;
	упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
	контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
	контроля хранения и расхода продуктов
Уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать
	рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением
	спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и
	форм обслуживания;
	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное
	использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований
	к безопасности;
	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического
	оборудования, производственного инвентаря, инструментов,
	весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого
	оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного
	ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и
	дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с
	учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной
	санитарии в организации питания;
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического
	оборудования, производственного инвентаря, инструментов,
	весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных

блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;

правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 298 в том числе в форме практической подготовки - 70 Из них на освоение МДК 256 в том числе самостоятельная работа 12 практики, в том числе учебная 72 производственная 108

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

	Наименованияразделовпрофесси	Всего,час.		O	бъемпрофессион	альногомод	уля,ак.час.			
альныхобщихком			Че			<u> </u>			T	
петенций			KTX _		Обучениепо	МДК			Практи	ІКИ
			ран ЗКИ	Всего	Втом					
			TOF		Лабораторных.	Курсовых	Самостоятель	HP(Учебн	Произв одствен
			pp. (To		ипрактических	работ(прое	наяработа	утс аци	ая	одствен
			ф 701		занятий	ктов)		eж. ecт		ная
			ч.в й г)M(c		
			Вт.ч.вформепрактиче ской подготовки					Промежуточна аяаттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 3.1-3.7	Раздел 1. Организация процессов	52	30	46	30		6			
ОК 01-07, 09-11	приготовления и подготовки к									
	реализации холодных блюд,									
	кулинарных изделий, закусок									
	сложного ассортимента									
ПК 3.1-3.7	Раздел 2. Приготовление и	54	40	48	40		6	6		
ОК 01-07, 09-11	подготовка к реализации холодных									
	блюд, кулинарных изделий, закусок									
	сложного ассортимента									
	Учебная практика	72	72	72					72	
ОК 01-07, 09-11										
ПК 3.1-3.7	Производственная практика	108	108	108						108
ОК 01-07, 09-11										
	Промежуточная аттестация	12	12	12				6		
	Всего:	298	262	286	70		12	12	72	108

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование	и содержание профессионального модули	
разделов и тем		
профессионального	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная	Объем в
модуля (ПМ),	(самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	часах
междисциплинарных		
курсов (МДК)		
1	2	3
Раздел 1. Организация п	роцессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
сложного ассортимента		32
MIIIC 02 01 0		
· · ·	процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	32
сложного ассортимента Тема 1.1.	Сохориоми	
	Содержание	
Классификация,	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в	10
ассортимент холодной	совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления	-
кулинарной продукции	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
холодных блюд,	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
кулинарных изделий и	Практическое занятие. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с	
закусок	изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода,	4
	использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей,	
	видов методов обслуживания.	
Тема 1.2.	Содержание	
Характеристика	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного	
процессов	ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	_
приготовления,	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом	
подготовки к реализации	ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на	
и хранению холодных	основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности	10
блюд, кулинарных	технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов	
изделий и закусок	технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования	
	технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий,	
	закусок	
Тема 1.3.	Содержание	12

Организация и	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и	
техническое оснащение	закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и	
работ по приготовлению,	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их	
хранению, подготовке к	подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	
реализации холодных	Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов	
блюд, кулинарных	обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки,	
изделий и закусок	подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд,	
	кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд,	2
	кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования,	
	производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд,	
	кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по	4
	безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	4
	кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного	
	ассортимента.	
	я работа при изучении раздела 1	
1. Систематическая	проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам,	
составленным преподават	елем).	
	вной и технологической документацией, справочной литературой.	
	бораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя,	
•	ературы, нормативных документов.	
	м подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки	-
	я и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	
	и, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря,	
	а сообщений и презентаций.	
•	го материала темы с помощью ЭОР.	
<u> =</u>	ственных ситуаций, решение производственных задач.	
	ьютерных презентаций по темам раздела.	
	и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36
МДК 03.02 Процессы при	иготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	36
ассортимента		50

Тема 2.1.	Содержание	
Приготовление,	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок	
хранение холодных	сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	
соусов, заправок	Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.	
сложного ассортимента	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты	
	подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый	
	соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных	
	заправокна основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение,	2
	варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок,	
	сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с	
	использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой	
	ценности продуктов.	
	Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и	
	эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации	
	питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на	
	вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к	
	безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
Тема 2.2.	Содержание	
Приготовление,	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента.	
подготовка к реализации	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные	
салатов сложного	направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.	
ассортимента	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты	
	подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы	
	сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	6
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты	
	подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы,	
	нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы	
	сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости,	
	взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических	

		T
	веществ для салатов и салатных заправок.	
	Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная	
	подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска,	
	способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол»,	
	выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для	
	отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом	
	требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного	
	ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-	4
	коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	
Тема 2.3.	Содержание	
Приготовление,	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок	1
подготовка к реализации	сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных	
канапе, холодных	ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента Актуальные направления в	
закусок сложного	приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	
ассортимента	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок	
1	сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения;	
	карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея;	
	роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на	
	водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с	
	различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник	
	молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном	8
	виде. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы	
	сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты	
	подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного,	
	желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного	
	масла). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое	-
	оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных	
	закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и	
	способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	
	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос.	
	тторционирование, эстетичная унаковка, подготовка капане, лолодивых закусок для отнуска на вынос.	<u> </u>

	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному	
	хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок	-
	сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских,	4
	брендовых, региональной кухни	
Тема 2.4.	Содержание	
Приготовление,	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы,	
подготовка к реализации	нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и	
холодных блюд из рыбы,	дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного	
нерыбного водного	ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.	
сырья сложного	Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	
ассортимента	сложного ассортимента.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы,	
	нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками);	
	рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы,	
	креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса,	
	компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	10
	сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.	
	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного	
	ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание	
	продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и	
	кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи,	
	температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа	
	организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	
	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	
	для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом	
	требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы,	6
T 2 5	нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	
Тема 2.5.	Содержание	10
Приготовление,	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса,	

	T	1
подготовка к реализации	домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных	
холодных блюд из мяса,	ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила	
домашней птицы, дичи	подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные	
сложного ассортимента	направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса	
	сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок	
	фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием	
	техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты	
	холодных блюд из мясасложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными	
	продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из	
	домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка,	
	фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида,	
	витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи	
	сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.	
	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента:	
	творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с	
	сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского	
	мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи	
	холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации	
	питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	
	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи	
	для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом	
	требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса,	
	мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых,	6
	региональных.	

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.

- 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
- 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
- 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
- 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.
- 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.
- 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.
- 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.
- 8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного блюда в соответствии с заданием. Составление акта проработки.
- 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.

Учебная практика по ПМ.03

Виды работ:

- 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
- 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
- 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
- 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
- 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
- 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортиментас учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
- 7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
- 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного

инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

- 9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
- 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
- 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
- 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
- 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
- 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
- 15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
- 17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
- 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
- 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
- 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:
- 21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 Виды работ:

- 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания базы практики.
- 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
- 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения

задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.

- 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
- 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
- 6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
- 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
- 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
- 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

Всего 298

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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 работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень кабинетов: кабинет процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Лаборатория: Учебная кухня ресторана:

компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),

- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 - набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Оснащенные базы практик в соответствии с п. 7.1.2. ОПОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

- 1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 336 с.
- 2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. Москва : Академия, 2021. 192 с.
- 3. 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.
- 4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 180 с.
- 5. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская, Е.В.. Чубасова. Москва: Академия, 2020. 176 с.
- 6. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 176 с.
- 7. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. Москва : Академия, 2016.

- 8. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 80 с.
- 9. 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).
- 10. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. Москва : Академия, 2019.-240 с.
- 11. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 144 с.
- 12. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. Москва : Академия, 2018.-240 с.
- 13. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 720 с.
- 14. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 172 с.
- 15. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. 398 с.
- 16. 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 / И.П. Самородова. Москва: Академия, 2018. 192 с.
- 17. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. Москва : Академия, 2019. 128 с.
- 18. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. 2-е изд., стер. Москва : Академия, 2017. 288 с.
- 19. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питани : учебносправочное 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.
- 20. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. Санкт-Петербург : Лань, 2021. 340 с.
- 21. 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.
- 22. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. Москва : Академия, 2018.-432 с.
- 23. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 148 с.

3.2.2. Основные электронные издания

- 1. 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. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/148042 (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. пользователей.
- 3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 176 с. ISBN 978-5-8114-4126-6. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/148212 (дата обращения: 18.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 4. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 80 с. ISBN 978-5-8114-5895-0. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/146642 (дата обращения: 18.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. 2-е изд., перераб. и доп. Москва : ИНФРА-М, 2020. 373 с. (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-16-014118-3. Текст : электронный. URL: https://znanium.com/catalog/product/1055719 (дата обращения: 27.01.2022). Режим доступа: по подписке.
- 6. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. Саратов : Профобразование, 2021. 203 с. ISBN 978-5-4488-1214-9. Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. URL: https://profspo.ru/books/106860
- 7. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 720 с. ISBN 978-5-8114-5691-8. Текст : электронный // Лань : электроннобиблиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 18.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 8. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 172 с. ISBN 978-5-8114-3892-1. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/148178 (дата обращения: 18.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 9. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебносправочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 288 с. ISBN 978-5-8114-6498-2. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/148029 (дата обращения: 18.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 10. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. Санкт-Петербург : Лань, 2021. 340 с. ISBN 978-5-8114-6820-1. Текст : электронный // Лань : электронно-

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

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

3.2.3. Дополнительные источники

- 1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
- 2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
 - 3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
 - 4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
 - 5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
- 6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
- 7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
- 8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
- 9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
- 10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
- 11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. N 27
- 13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1
- 14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082
- 15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.-808c.
- 16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015. 544 с.
- 17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование	Критерии оценки	Методы оценки
профессиональных и	-44	
общих компетенций,		
формируемых в		
рамкахмодуля		
1	подготовка рабочих мест, оборудования,	DEDOMOH DEGLOSTHOO
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест,		экзамен, экспертное наблюдение
оборудования, сырья,	сырья, материалов для приготовления	
	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	выполнения
материалов для	в соответствии с инструкциями и	лабораторных работ,
приготовления холодных	регламентами;	экспертное
блюд, кулинарных изделий,	выполнение требований персональной	наблюдение
закусок в соответствии с	гигиены в соответствии с требованиями	выполнения
инструкциями и	системы ХАССП и требований безопасности;	практических работ,
регламентами	размещение оборудования, инвентаря, посуды,	оценка решения
	инструментов, сырья, материалов на рабочем	ситуационных задач,
	месте для приготовления холодных блюд,	оценка процесса и
	кулинарных изделий, закусок в соответствии с	результатов
	инструкциями и регламентами;	выполнения видов
	оценка соответствия качества и безопасности	работ на практике
	сырья, продуктов, материалов требованиям	оценка выполнения
	регламентов для приготовления холодных	«профессиональных
	блюд, кулинарных изделий, закусок;	диктантов»
	установление температурного режима,	соответствие
	товарного соседства в холодильном	оборудования,
	оборудовании, правильность упаковки,	сырья, материалов
	складирования;	для подготовки
	выбор технологического оборудования и	продукта и
	производственного инвентаря, посуды в	презентации по теме
	соответствии с правилами их безопасной	занятия
	эксплуатации;	результаты участия
	1 1 1	в олимпиадах,
	работе с оборудованием для приготовления	- -
	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	
	проведение маркировки ингредиентов при	мастерства (при
	приготовлении холодных блюд, кулинарных	участии)
	изделий, закусок;	
	соблюдение правил утилизации непищевых	
	отходов;	
	соответствиевременивыполненияработ	
	установленным нормативам приготовления	
	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
	в соответствии с инструкциями и	
	регламентами	
ПК 3.2. Осуществлять	приготовление, непродолжительное хранение	экзамен, экспертное
приготовление,	холодных соусов, заправок с учетом	наблюдение
непродолжительное	потребностей различных категорий	выполнения
хранение холодных	потребителей, видов и форм обслуживания;	лабораторных работ,
соусов, заправок с учетом	выполнение требований персональной	экспертное
<u> </u>		

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ХАССП гигиены системы приготовлении выполнения безопасности при полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих

регламентов;

ассортимента;

потребностей

форм обслуживания

демонстрация умений пользоваться

холодных соусов, заправок сложного

установленным нормативам;

технологическими картами приготовления

соответствие времени выполнения работ

выполнение презентации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом

различных категорий потребителей, видов и

требований наблюдение практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

приготовление, творческое оформление подготовку к реализации салатов сложного ассортимента потребностей наблюдение учетом различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; требований выполнение персональной гигиены системы ХАССП требований приготовлении безопасности при полуфабрикатов;

и экзамен, экзамен, экспертное выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ,

соблюдение способов и техник при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения салатов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

приготовление, творческое оформление подготовку к реализации канапе, холодных наблюдение закусок сложного ассортимента с учетом выполнения потребностей различных потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной наблюдение системы ХАССП требований гигиены приготовлении безопасности при полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима;

экзамен, экспертное категорий лабораторных работ, экспертное выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения

соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствиеготовойпродукции (внешнийвид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностейразличных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

«профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

приготовление, творческое оформление подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и экспертное форм обслуживания; выполнение требований персональной выполнения гигиены системы ХАССП требований безопасности при полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья к сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований

и экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, наблюдение практических работ, приготовлении оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и

охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья закусок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

приготовление, творческое оформление подготовка к презентации и реализации наблюдение холодных блюд из мяса, домашней птицы, кролика сложного ассортимента дичи, учетом потребностей различных категорий экспертное потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке; подготовка рабочих мест; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний

и экзамен, экспертное выполнения лабораторных работ, наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах,

форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы,, дичи, кролика сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

конкурсах профессионального мастерства (при участии)

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; выполнение презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий

экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при

		T .
	потребителей, видов и форм обслуживания;	участии)
	проводить мастер-класс и презентации для	
	представления результатов разработки	
	рецептур холодных блюд, кулинарных	
	изделий, закусок, в том числе авторских,	
	брендовых, региональных с учетом	
	потребностей различных категорий	
	потребителей, видов и форм обслуживания	
ОК 01. Выбирать способы	обоснованность постановки цели, выбора и	Интерпретация
решения задач	применения методов и способов решения	результатов
профессиональной	профессиональных задач;	наблюдений за
деятельности	- адекватная оценка и самооценка	деятельностью
применительно к	эффективности и качества выполнения	обучающегося в
различным контекстам.	профессиональных задач	процессе освоения
ОП 02.Осуществлять	- использование различных источников,	образовательной
поиск,анализ и	включая электронные ресурсы, медиаресурсы,	программы
интерпретацию	Интернет-ресурсы, периодические издания по	
информации, необходимой	специальности для решения	Экспертное
для выполнения задач	профессиональных задач	наблюдение и
профессиональной		оценка на
деятельности.		лабораторно -
ОК 03. Планировать и	- демонстрация ответственности за принятые	практических
реализовывать собственное	решения	занятиях, при
профессиональное и	- обоснованность самоанализа и коррекция	выполнении работ
	результатов собственной работы;	по учебной и
личностное развитие.		производственной
ОК 04. Работать в	- взаимодействие с обучающимися,	практикам
коллективе и	преподавателями и мастерами в ходе	
команде, эффективно	обучения, с руководителями учебной и	Экзамен
взаимодействовать с	производственной практик;	
коллегами, руководством,	- обоснованность анализа работы членов	
клиентами.	команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять	- грамотность устной и письменной речи,	
устную и письменную	- ясность формулирования и изложения	
коммуникацию на	мыслей	
государственном языке с		
учетом особенностей		
социального и культурного		
контекста.		
ОК 6. Проявлять	- соблюдение норм поведения во время	
гражданско-	учебных занятий и прохождения учебной и	
патриотическую позицию,	производственной практик	
демонстрировать		
осознанное поведение на		
основе традиционных		
общечеловеческих		
ценностей, применять		
стандарты		
антикоррупционного		
поведения		
7.1		l

ОК 07. Содействовать	- эффективность выполнения правил ТБ во	
сохранению окружающей	время учебных занятий, при прохождении	
среды,	учебной и производственной практик;	
ресурсосбережению,	- знание и использование	
эффективно действовать в	ресурсосберегающих	
чрезвычайных ситуациях.	технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать	- эффективность выполнения правил ТБ во	
средства физической	время учебных занятий, при прохождении	
культуры для сохранения и	учебной и производственной практик	
укрепления здоровья в		
процессе		
профессиональной		
деятельности и		
поддержание		
необходимого уровня		
физической		
подготовленности.		
ОК 09. Использовать	- эффективность использования	
информационные	информационно-коммуникационных	
технологии в	технологий в профессиональной деятельности	
профессиональной	согласно формируемым умениям и	
деятельности.	получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться	- эффективность использования в	
профессиональной	профессиональной деятельности необходимой	
документацией на	технической документации, в том числе на	
государственном и	английском языке	
иностранном языках.		
ОК 11. Использовать	эффективность использования знаний по	
знания по финансовой	финансовой грамотности, планирования	
грамотности, планировать	предпринимательскую деятельность в	
предпринимательскую	профессиональной сфере	
деятельность в		
профессиональной сфере		

Приложение 2.4 к ОПОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.04. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ 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 ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно
	к различным контекстам
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.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное
	поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять
	стандарты антикоррупционного поведения
OK.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно
	действовать в чрезвычайных ситуациях
OK.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления
	здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого
	уровня физической подготовленности
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 компетениий

1.1.2. Перечено профессионалоных компененции				
Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций			
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к			
	реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с			
	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм			
	обслуживания			
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для			
	приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в			
	соответствии с инструкциями и регламентами			
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации			
	холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных			
	категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации			
	горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных			
	категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации			
	холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных			
	категорий потребителей, видов и форм обслуживания			

ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации
	горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных
	категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов,
	напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом
	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3. В результа	ате освоения профессионального модуля обучающийся должен:
Иметь	разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом
практический	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
опыт	обслуживания;
	разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья,
	продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
	организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе
	и безопасной эксплуатации технологического оборудования,
	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в
	соответствии с инструкциями и регламентами;
	подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки
	качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления
	различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи
	холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том
	числе авторских, брендовых, региональных;
	упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к
	безопасности;
	контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
	контроля хранения и расхода продуктов
Уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать
	рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с
	изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий
	потребителей, видов и форм обслуживания;
	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное
	использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов,
	требований к безопасности;
	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического
	оборудования, производственного инвентаря, инструментов,
	весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и
	регламентами;
	применять, комбинировать различные способы приготовления,
	творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков
	сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и
	дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос,
	хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной
	санитарии в организации питания;
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического
	оборудования, производственного инвентаря, инструментов,
	весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и
	горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских,

брендовых, региональных;

рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;

правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 242 в том числе в форме практической подготовки - 48 Из них на освоение МДК 206 в том числе самостоятельная работа 14 практики, в том числе учебная 72 производственная 72

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля 2.1. Структура профессионального модуля

	Наименованияразделовпрофесси	Всего,час.	ပ	Объемпрофессиональногомодуля,ак.час.						
альныхобщихком петенций	ощихком ональногомодуля В ОбучениепоМДК			Практики						
,			рак	Всего	Втом					
			Вт.ч.вформепрактиче ской подготовки		Лабораторных. ипрактических занятий		Самостоятель наяработа	Промежуточн аяаттестация	Учебн ая	Произв одствен ная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
OK 01-07, 09-11 ПК 4.2-4.3	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Раздел 2. Процессы проготовления,	40	20	36	20		8	12		
	подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента									
ПК 4.1-4.6	Учебная практика	72	72	72					72	
ПК 4.1-4.6	Производственная практика	72	72	72						72
	Промежуточная аттестация	12	12	12						
	Всего:	242	204	230	48		14	12	72	72

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов	содержание профессионального модули	
и тем		0.4
профессионального	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная	Объем в
модуля (ПМ),	(самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	часах
междисциплинарных		
курсов (МДК)		2
1	2	3
Раздел 1. Организация пр ассортимента	ооцессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного	32
•	процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	32
Тема 1.1.	Содержание	
Классификация,	Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов,	
ассортимент холодных и	напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании	
горячих десертов,	ассортимента	10
напитков	Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости,	
	взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов,	
	потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие. Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного	
	ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости	1
	продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей	7
	различных категорий потребителей, методов обслуживания.	
Тема 1.2	Содержание	
Характеристика	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	
процессов	Характеристика, последовательность этапов.	
приготовления,	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента	8
подготовки к реализации	продукции	O
и хранению холодных и	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.	
горячих десертов,		
напитков		
Тема 1.3	Содержание	14

Организация и	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков	
техническое оснащение	сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного	
работ по приготовлению,	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного	
хранению, подготовке к	использования, правила ухода за ними.	
реализации холодных и	Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки,	
горячих десертов,	подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	
напитков	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих	
	десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих	2
	десертов, напитков сложного ассортимента.	<u> </u>
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования,	
	производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих	
	десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной	4
	эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной	
	посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	
•	я работа при изучении раздела 1	
1. Систематическая	проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным	
преподавателем).		
	вной и технологической документацией, справочной литературой.	
	бораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя,	
	ературы, нормативных документов.	
	м подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки	-
	я и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	
	и, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря,	
- ·	а сообщений и презентаций.	
•	го материала темы с помощью ЭОР.	
<u> -</u>	ственных ситуаций, решение производственных задач.	
	ьютерных презентаций по темам раздела.	
	и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	24
- · ·	ессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного	24
ассортимента		
Тема 2.1.	Содержание	12

Приготовление, хранение	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного	
холодных десертов	ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные	
сложного ассортимента	характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в	
	приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного	
	ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование,	
	взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном	
	нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием;	
	охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание,	
	формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов,	
	тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности	
	продуктов.	
	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из	
	замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного	
	суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже;	
	рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные,	
	фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи	
	холодных десертов сложного ассортимента.	
	Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и	
	эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного	
	ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и	
	способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование,	
	эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.	
	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному	
	хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов	4
	сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)	
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов	4
	сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).	-
Гема 2.2.	Содержание	
Триготовление, хранение	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного	12
горячих десертов	ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные	

1.6	1
сложного ассортимента характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в	
приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	
Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного	
ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных	
жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада,	
обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-	
вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения	
потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного	
пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов	
фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные,	
фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки	
для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	
Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и	
эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного	
ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и	
способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование,	
эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.	
Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному	
хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
Тематика практических занятий и лабораторных работ	8
Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного	
ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни,	4
воздушного пирога, пудинга, кекса).	
Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов	
сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада,	4
шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2	
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным	
преподавателем).	
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	-
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя,	
учебной и справочной литературы, нормативных документов.	

4. Составление схе	м подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки	
	я и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	
•	и, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря,	
	а сообщений и презентаций.	
	го материала темы с помощью ЭОР.	
	ственных ситуаций, решение производственных задач.	
	ных презентаций по темам раздела.	
	и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	12
	ессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного	12
Тема 3.1	Содержание	
Приготовление,	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного	
подготовка к реализации	ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	
холодных напитков	Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.	
сложного ассортимента	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков	
	сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями,	
	проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с	
	использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после	
	замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные	
	прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе,	
	лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи	
	холодных напитков сложного ассортимента.	
	Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и	4
	эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор	
	посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	
	(«шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная	
	упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.	
	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
Тема 3.2	Содержание	
Приготовление,	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного	8
подготовка к реализации	ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	•
горячих напитков	Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация	

сложного ассортимента работы бариста.	
Комбинирование различных способов и современные методы приготовлен	ия горячих напитков сложного
ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и прян	
настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с др	
Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	, , ,
Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, п	околад, горячий пунш, сбитень,
глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного асс	ртимента.
Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента	творческое оформление и
эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура пода	ни горячих напитков. Выбор
посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации г	итания и способа обслуживания
(«шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порцис	нирование, эстетичная
упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль х	ранения и расхода продуктов.
Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению	пищевых продуктов (ХАССП).
Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентаци	я холодных и горячих
напитков сложного ассортимента.	7
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3.	
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литерату	ры (по вопросам, составленным
преподавателем).	
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя,	
учебной и справочной литературы, нормативных документов.	
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на	рабочем месте для обработки
традиционных видов сырья разнообразного ассортимента.	
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря,	
инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	
8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодног	о, горячего десерта или напитка
сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки.	
9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	
Учебная практика по ПМ.04	
Виды работ:	36

- 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
- 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
- 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
- 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
- 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.
- 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортиментас учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
- 7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
- 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
- 9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
- 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.
- 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
- 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
- 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
- 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.
- 15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

- 17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.
- 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
- 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
- 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:
- 21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04 Виды работ:

- 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания базы практики.
- 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
- 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
- 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
- 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.
- 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
- 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
- 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

72

9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного		
ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального		
контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Всего	242	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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 работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень кабинетов: кабинет процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Лаборатория: Учебная кухня ресторана:

компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),

- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 - набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Оснащенные базы практик в соответствии с п. 7.1.2. ОПОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

- 1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. Москва: Академия, 2018. 384 с.
- 2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. Москва : Академия, 2021.-192 с.
- 3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 180 с.
- 4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 180 с.
- 5. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. –Москва: Академия, 2020. 336 с.
- 6. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова Москва : Академия, 2018. 80 с.
- 7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. 13-е изд. Москва :

- Академия, 2016. 320 с.
- 8. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. 2-е изд., перераб. и доп. Москва : ИНФРА-М, 2020. 373 с. (Среднее профессиональное образование).
- 9. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. Москва : Академия, 2019.-240 с.
- 10. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. Москва : Академия, 2018. 240 с.
- 11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 172 с.
- 12. 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.
- 13. 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.
- 14. 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.
- 15. 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.
- 16. 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.
- 17. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. 1-е изд. Москва : Академия, 2016.-304 с.
- 18. Скобельская, 3. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / 3. Г. Скобельская. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 84 с.
- 19. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. 4-е изд., стер. Санкт-Петербург : Лань, 2021. 428 с.
- 20. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. Санкт-Петербург : Лань, 2021.-300 с.
- 21. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. Москва : Академия, 2018.-432 с.

3.2.2. Основные электронные издания

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

- 3. 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.
- 4. 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.
- 5. 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.
- 6. 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.
- 7. 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.
- 8. 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.
- 9. Скобельская, 3. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / 3. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. 4-е изд., стер. Санкт-Петербург : Лань, 2021. 428 с. ISBN 978-5-8114-6856-0. Текст : электронный // Лань : электроннобиблиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/152652 (дата обращения: 14.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 10. 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.

3.2.3. Дополнительные источники

- 1. СНЕГАЯТ. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. Москва: Ресторанные ведомости, 2019. 320 с.: ил.
- 2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко Москва: Ресторанные ведомости, 2014. 160 с.
- 3. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
- 4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
 - 5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

- 6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
- 7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
- 8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
- 9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
- 10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
- 11. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
- 12. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
- 13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
- 15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996.-615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1
- 16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082
- 17. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию дистического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
- 18. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015. 544 с.
- 19. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1	подготовка рабочих мест, оборудования,	экзамен, экспертное
Организовывать	сырья, материалов для приготовления	наблюдение
подготовку рабочих	холодных и горячих сладких блюд, десертов,	выполнения
мест, оборудования,	напитков в соответствии с инструкциями и	лабораторных работ,
сырья, материалов для	регламентами;	экспертное
приготовления	выполнение требований персональной	наблюдение

холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ХАССП требований выполнения гигиены системы безопасности при полуфабрикатов; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; проведение маркировки ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных и горячих сладких

приготовлении практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;

блюд, десертов, напитков в соответствии с

инструкциями и регламентами

экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных

выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствиеготовойпродукции (внешнийвид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки ихолодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных десертов а сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация холодных десертов сложного ассортиментас учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;

экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при

выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов; выбор условий и сроков хранения горячих десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих десертов сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленым нормативам; презентация горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

участии)

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор способов и техник при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствиеготовойпродукции (внешнийвид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов; выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных напитков сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация холодных напитков сложного

экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «професси ональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)

	ассортимента с учетом потребностей	
	различныхкатегорий потребителей, видов и	
	форм обслуживания	
ПК 4.5 Осуществлять	приготовление, творческое оформление и	экзамен, экспертное
приготовление,	подготовку к реализации горячих напитков	наблюдение
творческое	сложного ассортимента с учетом потребностей	выполнения
оформление и	различных категорий потребителей, видов и	лабораторных работ,
подготовку к	форм обслуживания;	экспертное
реализации горячих	выполнение требований персональной	наблюдение
напитков сложного	гигиены в соответствии с требованиями	выполнения
ассортимента с учетом	системы ХАССП и требований безопасности;	практических работ,
потребностей	выбор способов и техник при подготовке	оценка решения
различных категорий	горячих напитков сложного ассортимента с	ситуационных задач,
потребителей, видов и	учетом потребностей потребителей, видов и	оценка процесса и
форм обслуживания	форм обслуживания;	результатов
	выбор температурного режима при подготовке	выполнения видов
	горячих напитков сложного ассортимента с	работ на практике
	учетом потребностей потребителей, видов и	оценка
	форм обслуживания;	выполнения «професси
	соблюдение стандартов чистоты, требований	ональных диктантов»
	охраны труда и техники безопасности;	соответствие
	выявление дефектов и определение способов	оборудования, сырья,
	их устранения;	материалов для
	соответствие потерь при приготовлении	
	горячих напитков сложного ассортимента	презентации по теме
	действующим на предприятии нормам;	занятия
	соответствиеготовойпродукции(внешнийвид,	результаты участия в
	форма, вкус, текстура, выход и т.д.)	олимпиадах, конкурсах
	требованиям заказа;	профессионального
	выбор посуды для отпуска, оформления,	мастерства (при
	сервировки горячих напитков сложного	участии)
	ассортимента;	
	выбор условий и сроков хранения холодных	
	напитков сложного ассортимента с учетом	
	действующих регламентов;	
	демонстрация умений пользоваться	
	технологическими картами приготовления	
	приготовление, творческое оформление и	
	подготовку к реализации горячих напитков	
	сложного ассортимента с учетом потребностей	
	различных категорий потребителей, видов и	
	форм обслуживания;	
	соответствие времени выполнения работ	
	установленным нормативам; презентация горячих напитков сложного	
	ассортимента с учетом потребностей	
	различных категорий потребителей, видов и	
	форм обслуживания	
	Aoby occurrenting	

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом	разработка и адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	различных категорий потребителей; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности и способов их последующей обработки; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; соответствие времени выполнения работустановленным нормативам; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребителей; презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОП 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задачпрофессионально	– обоснованность постановки цели, выбора и	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях при выполнении работ
й деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственноепрофессио нальное и личностное	 демонстрация ответственности за принятые решения, обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы; 	при выполнении расот по учебной и производственной практикам

развитие.		Экзамен
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) -грамотность устной и письменной речи,	
устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основетрадиционных общечеловеческих ценностей.	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий вобласти телекоммуникаций - эффективность выполнения правил ТБ во	
средства физической культуры для	время учебных занятий, при прохождении	
сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физическойподготовле нности.	учебной и производственной практик;	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и	

деятельности.	получаемому практическому опыту
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	- эффективность использования впрофессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.
иностранном языках.	
ОК.11.Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в	- эффективно использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства
профессиональной сфере	

Приложение 2.5 к ОПОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.05. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ 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 ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно
	к различным контекстам
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.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное
	поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять
	стандарты антикоррупционного поведения
OK.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно
	действовать в чрезвычайных ситуациях
OK.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья
	в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня
	физической подготовленности
ОК.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

Ко	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
d	
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации
	пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных
	категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных
	кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом
	потребностей различных категорий потребителей

1.1.3. В результа	те освоения профессионального модуля обучающийся должен:
Иметь	разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с
практический	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
опыт	обслуживания;
	разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья,
	продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
	организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря,
	подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического
	оборудования, производственного инвентаря, инструментов,
	весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки
	качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных
	полуфабрикатов;
	приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной
	подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного
	приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к
	безопасности;
	приготовления, хранения фаршей, начинок,отделочных полуфабрикатов;
	подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов
	промышленного производства;
	контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
	контроля хранения и расхода продуктов
Уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать
	рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с
	изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий
	потребителей, видов и форм обслуживания;
	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное
	использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов,
	требований к безопасности;
	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического
	оборудования, производственного инвентаря, инструментов,
	весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального
	использования основных и дополнительных ингредиентов, применения
	ароматических, красящих веществ;
	проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста,
	приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование,
	выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного
	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос
2wary	готовую продукцию с учетом требований к безопасности
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной
	санитарии в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 328 в том числе в форме практической подготовки - 66 Из них на освоение МДК 262 в том числе самостоятельная работа 16 практики, в том числе учебная 72 производственная 108

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **2.1. Структура профессионального модуля**

	Наименованияразделовпрофесси	Всего,час.	ပ	O	бъемпрофессион	нальногомод	уля,ак.час.			
альныхобщихком петенций	ональногомодуля		актич си	Всего	ОбучениепоМДК Всего Втомчисле			Практи	іки	
			Вт.ч. вформепрактиче ской подготовки	Beero	Лабораторных. ипрактических занятий	Курсовых	Самостоятель наяработа	Промежуточн аяаттестация	ая	Произв одствен ная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	40	22	34	22		6			
	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделийсложного ассортимента	96	44	86	44		10	12		
ПК 5.1-5.5	Учебная практика	72	72	72					72	
ПК 5.1-5.5	Производственная практика	108	108	108						108
	Промежуточная аттестация	12	12	12						
	Всего:	328	258	312	66		16	12	72	108

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов	содержание профессионального модуля (тту)	
и тем		
профессионального	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная	Объем в
модуля (ПМ),	(самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	часах
междисциплинарных		
курсов (МДК)		
1	2	3
Раздел 1. Организация при	готовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32
МДК. 05.01. Организация	приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32
Тема 1.1.	Содержание	
Классификация,	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости	
ассортимент	от используемого сырья и метода приготовления.	
хлебобулочных, мучных	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении	
кондитерских изделий	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства	
сложного приготовления	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях	
	различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий	12
	Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских	
	рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-	
	технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые	
	стандарты, порядок их использования	
	Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическое занятие. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам	4
	рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	4
	Практическое занятие. Адаптация рецептурхлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного	1
	ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	4
Тема 1.2.	Содержание	
Характеристика	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	
процессов	кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика.	6
приготовления,	Профессиональный словарь кондитера	6
оформления и	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных	

подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	кондитерских изделий.	
Тема 1.3.	Содержание	
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила	8
подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	утилизации отходов. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2
Тема 1.4.	Содержание	
Ресурсное обеспечение	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов,	
работ в кондитерском	используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	
цехе	Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов	
	к использованию.	
	Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.	
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	6
	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	
	Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика,	
	назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования Тематика практических занятий и лабораторных работ	2
	тематика практических занятии и лаоораторных раоот	4

	Практическое занятие. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2
Самостоятельная учебна	я работа при изучении раздела 1	
1. Систематическая	проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным	
преподавателем).		
2. Работа с нормати	вной и технологической документацией, справочной литературой.	
3. Подготовка к ла	бораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя,	
учебной и справочной лите	ературы, нормативных документов.	
4. Составление схет	м подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки	-
традиционных видов сыры	я и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	
5. Сбор информаци	и, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря,	
	а сообщений и презентаций.	
6. Освоение учебног	о материала темы с помощью ЭОР.	
7. Анализ производо	твенных ситуаций, решение производственных задач.	
8. Подготовка компі	ьютерных презентаций по темам раздела.	
Раздел 2. Приготовление	и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	52
МДК 05.02 Ведение проце	ессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	5 2
изделий сложного ассорт	имента	52
Тема 2.1.	Содержание	
Отделочные	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование	
полуфабрикаты, фарши,	при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
начинки, используемых		
при приготовлении	Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к	
сложных хлебобулочных,	качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных	
мучных кондитерских	кондитерских изделий	
изделий	Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1.1
	Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских	14
	изделий.	
	Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные	
	особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении	
	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели).	
	Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление	
	глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования	

	к качеству, условия и сроки хранения.	
	Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок),	
	комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент,	
	рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды,	
	рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при	
	приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских	
	изделий	
	Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	1
	Практическое занятие. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи	1
	кондитерского мешка и корнетика	1
Тема 2.2.	Содержание	
Приготовление и	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	
подготовка к	Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на	
реализации	дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста.	
хлебобулочных изделий	Выявление дефектов теста и способы их устранения	
сложного	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования	
приготовления и	штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки.	14
праздничного хлеба	Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	
	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	
	Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	
	Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос),	
	подготовке к транспортированию	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного	6
	хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	<u> </u>
Тема 2.3.	Содержание	12
Приготовление,	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.	14

подготовка к реализации	Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания	
мучных кондитерских	основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных	
изделий сложного	кондитерских изделий из различных видов теста	
ассортимента	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон»,	
-	тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз»,	
	«Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества	
	и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	
	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы	
	формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим	
	выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.	
	Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения	
	Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к	
	транспортированию.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч.	6
	региональных, авторских, брендовых	6
Тема 2.4.	Содержание	
Приготовление,	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных,	
подготовка к реализации	авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.	
пирожных и тортов	Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки	
сложного ассортимента	полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование,	12
	актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления	12
	мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.	
	Оценка качества. Условия и сроки хранения	
	Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к	
	транспортированию	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских,	6
	брендовых	6
	я работа при изучении раздела 2.	
	проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным	
преподавателем).		
2. Работа с нормати	вной и технологической документацией, справочной литературой.	

- 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
- 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.
- 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.
- 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.
- 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.
- 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.

Учебная практика по ПМ.05

Виды работ:

- 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
- 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
- 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
- 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
- 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
- 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
- 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
- 9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.
- 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.
- 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
- 12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с

72

учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

- 13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
- 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
- 15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- 16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
- 17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
- 18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:
- 19. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

Производственная практика (концентрированная) по ПМ.05 Виды работ:

- 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания базы практики.
- 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
- 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
- 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.
- 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
- 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.
- 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание

108

готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

Всего

328

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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 работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень кабинетов: кабинет процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Лаборатория: Учебная кухня ресторана и (или) Кондитерский цех организации питания.

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 - набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Оснащенные базы практик в соответствии с п. 6.1.2 ОПОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

- 1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. Москва : Академия, 2018. 384 с.
- 2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. Москва : Академия, 2021.-192 с.
- 3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 180 с.
- 4. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. Москва: Академия, 2020. 336 с.
- 5. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова Москва: Академия, 2018. 80 с.
- 6. Качмазов, Γ . С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Γ . С. Качмазов. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 224 с.
- 7. 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).

- 8. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. Москва : Академия, 2019.-240 с.
- 9. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. Москва : Академия, 2018.-240 с.
- 10. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 172 с.
- 11. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. 398 с.
- 12. 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.
- 13. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. Москва: Академия, 2019. 304 с.
- 14. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 84 с.
- 15. Скобельская, 3. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / 3. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. 4-е изд., стер. Санкт-Петербург : Лань, 2021. 428 с.
- 16. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. Москва : Академия, 2018. 432 с.

3.2.2. Основные электронные издания

- 1. 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
- 2. 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.
- 3. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 172 с. ISBN 978-5-8114-3892-1. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/148178 (дата обращения: 18.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 4. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 172 с. ISBN 978-5-8114-3892-1. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/148178 (дата обращения: 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:

<u>https://e.lanbook.com/book/147352</u> (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. 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.
- 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.

3.2.3. Дополнительные источники

- 1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
- 2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
- 3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
- 17. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
- 18. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
- 19. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
- 20. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
- 21. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
- 22. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 23. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил выполнением санитарно-эпидемиологических И мероприятий [Электронный pecypc]: (профилактических) постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
- 24. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
- 25. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
- 26. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
- 27. Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

- 28. Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013. 808c.
- 29. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1
- 30. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082
- 31. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко Москва: Ресторанные ведомости, 2014.-160 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Кол и наименование Критерии оценки

Код и наименование профессиональных и	Критерии оценки	Методы оценки
общих компетенций,		
формируемых в рамках		
модуля		
ПК 5.1. Организовывать	подготовка рабочих мест, оборудования,	тестирование, экзамен,
подготовку рабочих мест,	сырья, материалов для приготовления	<u> </u>
оборудования, сырья,	хлебобулочных, мучных кондитерских	_
материалов для	изделий разнообразного ассортимента в	
приготовления	соответствии с инструкциями и	экспертное наблюдение
хлебобулочных, мучных	регламентами;	выполнения
кондитерских изделий	выполнение требований персональной	практических работ,
разнообразного	гигиены системы ХАССП и требований	оценка решения
ассортимента в	безопасности при приготовлении	ситуационных задач,
соответствии с	полуфабрикатов;	оценка процесса и
инструкциями и	обеспечение технологического	результатов выполнения
регламентами.	оборудования и производственного	видов работ на практике
	инвентаря, посуды в соответствии с	оценка выполнения
	видом выполняемых работ;	«профессиональных
	размещение оборудования, инвентаря,	диктантов»
	посуды, инструментов, сырья,	соответствие
	материалов на рабочем месте для	оборудования, сырья,
	приготовления хлебобулочных, мучных	материалов для
	кондитерских изделий разнообразного	подготовки продукта и
	ассортимента;	презентации по теме
	оценка соответствия качества и	занятия результаты
	безопасности сырья, продуктов,	участия в олимпиадах,
	материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных,	конкурсах профессионального
	мучных кондитерских изделий	мастерства (при
	разнообразного ассортимента;	участии)
	установление температурного режима,	
	товарного соседства в холодильном	
	оборудовании, правильность упаковки,	
	складирования;	
	выбор технологического оборудования и	
	производственного инвентаря, посуды в	
	соответствии с правилами их безопасной	
	эксплуатации;	
	соблюдение норм энергосбережения при	
	работе с оборудованием для	
	приготовления хлебобулочных, мучных	
	кондитерских изделий разнообразного	
	ассортимента;	
	проведение маркировки ингредиентов	
	для приготовления хлебобулочных,	
	мучных кондитерских изделий	
	разнообразного ассортимента;	
	соблюдение правил утилизации	

	непищевых отходов;	
	соответствие времени выполнения работ	
	установленным нормативам	
	приготовления хлебобулочных, мучных	
	кондитерских изделий разнообразного	
	ассортимента в соответствии с	
	инструкциями и регламентами	
ПК 5.2. Осуществлять	приготовление, хранение и	экзамен,
приготовление, хранение и	презентацииотделочныхполуфабрикатов	экспертное наблюдение
презентации отделочных	для хлебобулочных, мучных	выполнения
полуфабрикатов для	кондитерских изделий;	лабораторных работ,
хлебобулочных, мучных	выполнение требований персональной	экспертное наблюдение
кондитерских изделий	гигиены системы ХАССП и требований	выполнения
	безопасностиприприготовлении	практических работ,
	полуфабрикатов;	оценка решения
	соблюдение способов и техник для	ситуационных задач,
	приготовления и хранения отделочных	оценка процесса и
	полуфабрикатов для хлебобулочных,	результатов выполнения
	мучных кондитерских изделий;	видов работ на практике
	подготовка рабочих мест;	оценка выполнения
	соблюдение температурного режима	«профессиональных
	приготовления и хранения отделочных	диктантов»
	полуфабрикатов для хлебобулочных,	соответствие
	мучных кондитерских изделий;	оборудования, сырья,
	соблюдение стандартов чистоты,	материалов для
	требований охраны труда и техники	подготовки продукта и
	безопасности;	презентации по теме
	выявление дефектов и определение	занятия результаты
	способов их устранения;	участия в олимпиадах,
	соответствие потерь действующим на	конкурсах
	предприятии нормам;	профессионального
	l = = =	мастерства (при
	(внешний вид, форма, вкус, текстура,	участии)
	выход и т.д.) установленным	
	требованиям;	
	обеспечение посуды для при	
	приготовления и хранения отделочных	
	полуфабрикатов для хлебобулочных,	
	мучных кондитерских изделий;	
	соблюдение условий и сроков хранения	
	отделочных полуфабрикатов для	
	хлебобулочных, мучных кондитерских	
	изделий с учетом действующих	
	регламентов;	
	демонстрация умений пользоваться	
	технологическими картами	
	приготовления отделочных	
	полуфабрикатов для хлебобулочных,	
	мучных кондитерских изделий;	
	соответствие времени выполнения работ	
	установленным нормативам;	

	презентация отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностейразличных категорий	приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требованийбезопасностиприприготовлен ии	экспертноенаблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполненияпрактически
потребителей, видов и форм обслуживания	приготовления, творческого оформления, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении,	результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов»

установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; выполнение презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортиментаразличнымкатегориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

приготовление, творческое оформление, экзамен, реализации подготовку кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей лабораторных работ, категорий различных видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной практических работ, гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного

соблюдение условий и сроков хранения

ассортимента;

мучных экспертное наблюдение выполнения потребителей, экспертное наблюдение выполнения оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

	мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; выполнение презентации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасностиприприготовлении полуфабрикатов;	наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения
	соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;	материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

потребителей, видов форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения пирожных тортов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрацияумений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации тортов пирожных И сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации пирожных и ассортимента тортов сложного различным категориям потребителей с учетом видов и формобслуживания

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подготовка рабочих мест; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований по безопасности; обеспечение дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых,

региональных с учетом потребностей

экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

ОК 01. Выбирать способы	различных категорий потребителей; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей — обоснованность постановки цели,	Интариратачия
решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОП 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной	выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач - использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернетресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и
деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	производственной практикам Экзамен
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную иписьменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального икультурного контекста.	-грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	- соблюдение норм поведения вовремя учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правилТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий вобласти телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемомупрактическому опыту;	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- эффективность использования впрофессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе наанглийском языке.	
ОК.11.Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- эффективно планироватьпредпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства	

Приложение 2.6 к ОПОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.06. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ 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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. 11cpc	1.1.2. Перечено профессиональных компетенции			
Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций			
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.			
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала			
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте			

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь	разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур	
практический	блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских,	
опыт	брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий	
	потребителей, видов и форм обслуживания;	
	организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного	

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

питания;
правила первичного документооборота, учета и отчетности;
формы документов, порядок их заполнения;
программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
правила составления калькуляции стоимости;

правила составления калькуляции стоимости, правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 206 в том числе в форме практической подготовки - 40 Из них на освоение МДК 156 в том числе самостоятельная работа 8 практики, в том числе учебная 36 производственная 72

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

				бъемпрофессион	нальногомодуля,ак.час.					
альныхобщихком петенций	ональногомодуля		епрактиче :овки	D	ОбучениепоМДК			Практи	ІКИ	
			вформепрак подготовки	Всего	Втомч		C	Ι #	V	П
			Me]		Лабораторных.	• 1	Самостоятель	ЬО		Произв
			вформ подгот		ипрактических	` `	наяработа	Kyı Tai		одствен
			Вт.ч.вф ской по		занятий	ктов)		Промежуточная		ная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 6.1- 6.3	Раздел 1.	86	40	78	40	16	2	12		
ОК 01, 02,	Оперативное управление текущей									
04-07, 09-11	деятельностью персонала									
ПК 6.1-6.5	Учебная практика	36	36						36	
OK1,2,4-7,9-11										
ПК 6.1-6.5	Производственная практика	72	72							72
OK1,2,4-7,9-11										
	Промежуточная аттестация	12	12							
	Всего:	206	160	78	40	16	2	12	36	72

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), модуля (ПМ), внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект междисциплинарных курсов (МДК)		Объем в часах
1	2	3
Раздел 1. Управление текуще	й деятельностью подчиненного персонала	58
МДК. 06.01. Оперативное упр	авление деятельностью подчиненного персонала	58
Тема 1.1.	Содержание	
Отраслевые особенности организаций питания	1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей 2. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питании различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация и общие требования) 3. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования) 4. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.	4
	Тематика практических занятий	2
	1. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных	2
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Содержание Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6

	T	
	Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе. Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания. Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню. Презентация нового меню, новых блюд в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, соптимизация меню,	
	совершенствование ассортимента Тематика практических занятий	4
	1. Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его	•
	концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	4
Тема 1.3.	Содержание	
Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных.	
	Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по	4
	предотвращению возможных хищений. Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов	_

	Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении)	
	запасов, продуктов. Тематика практических занятий	2
	1. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	2
Тема 1.4.	1. Тасчет потреоности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом). Содержание	4
Управление персоналом в организациях питания	1. Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу). 2. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и	
	ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).	
	3. Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального	12
	 стимулирования. 4. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия 5. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам 	
	Тематика практических занятий	8
	1. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	1
	2. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	1
	3. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	2
	4. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения	1
	5. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений	1
ı	6. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными	1

	7. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник	1
Tomo 1 5		
Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).	10
	Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	
	Тематика практических занятий	6
	1. Планирование производственного задания (программы)	2
	2. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	2
	3. Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	2
Тема 1.6.	Содержание	
Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.	
их заполнения	Производительность труда, факторы роста.	
	Методика расчета основных производственных показателей	
	Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.	18
	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.	
	Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета	
	Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения	

	Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции	
	Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ]
	31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию	
	общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	
	Тематика практических занятий	14
	1. Расчет производственной мощности	2
	2. Расчет товарооборота	2
	3. Расчет производительности труда	2
	5. Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.	
	6. Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о	2
	реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников	
	1. Оформление документов: дневного заборного листа	2
	2. Разработка нормативно-технологической документации	2
Тема 1.7.	Содержание	4
Координация деятельности	1. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и	
подчиненного персонала с	подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации	
другими службами и	производственных процессов организации питания.	
подразделениями	2. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания.	
	Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения,	
	обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	
	Тематика практических занятий	2
	1. Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров)	2
	со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм	
	обслуживания и способов реализации продукции	
Самостоятельная учебная ра		
	пективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем	
современного российского рын		
2. Изучение отраслевых норма		
	цественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;	_
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования;		
- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие		
требования к оформлению, пос		
	цественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при	
производстве продукции обще	ственного питания;	

		1
_	цественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие	
технические условия.		
3. Анализ основных типов орга		
4. Разработка структуры конкр	.	
	низации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест.	
6. Изучение «Справочника рук		
	тий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).	
	по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет.	
	авление компьютерных презентаций, сообщений по темам раздела.	
10. Изучение Трудового кодек	са РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153.	
11. Решение ситуационных зад		
	ов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы	
обслуживания, контингента по	требителей.	
13. Анализ квалификационного	о состава работников производства (на базе практики).	
14. Изучение графиков выхода	на работу (на базе практики).	
15. Анализ организации работи	ы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана,	
заведующего производством (п	на базе практики)	
Раздел 2. Организация и контр	оль текущей деятельности подчиненного персонала	22
МДК. 06.01. Оперативное упр	равление деятельностью подчиненного персонала	22
Тема 2.1.	Содержание	
Организация и контроль	Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской	
текущей деятельности	продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания,	
подчиненного персонала	работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. Характеристика и техническое	
I	оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного,	
	холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского	
	цеха. Общие требования к организации рабочих мест.	
	Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного	12
	производства для различных способов реализации и методов обслуживания:	14
	- потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-	
бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами);		
	- отпуска на вынос по заказам потребителей;	
	- вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде	
	выездного обслуживания и др.).	
Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи		

		1
	Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции:	
	термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка	
	Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования	
	охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам	
	обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-	
	2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.	
	Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций)	1
	членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом	
	сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего	
	времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в	
	процессе выполнения заказа.	
	Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы	1
	контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и	
	реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности	
	контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы,	
	показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований	
	качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.	
Гема 2.2	Содержание	
Инструктирование,	1. Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров,	
обучение поваров,	пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов	
кондитеров, пекарей, других	Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение	1
работников кухни,	персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, трененги,	10
кондитерского цеха	тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль	
erondan obener o dem	наставничества в обучении на рабочем месте.	
	Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных	-
	заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.	
	Тематика учебных занятий	4
	1. Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем	
	месте повара, кондитера, пекаря.	2
	2. Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых	
	технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)	2
	изации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе	-
практики).	accurate accumulate the management (no bear the management)	
 Анализ квалификационного (состава работников производства (на базе практики).	

3. Решение ситуационных задач по темам раздела. 4. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя). 5. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики). 6. Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося. Курсовой проект (работа) (если предусмотрено) Примерная тематика курсовых проектов (работ): 1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех). 2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех). 3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех). 4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех). 5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех). 6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех). 7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале. 8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале. 9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия. 10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе. 11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе. 12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе. 13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни. 16 14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской. 15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого. 16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара. 17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара. 18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной. 19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания. 20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа. 21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой. 22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе. 23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд). 24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта).

25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала,

26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал.

питания по абонементам).

27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.	
28. Организация работы структурного подразделения домовой кухни	
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) (если предусмотрено, указать тематику и(или)	
назначение, вид (форму) организации учебной деятельности)	
1. Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения	
2. Разработка характеристики исследуемой организации питания	
3. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания	
4. Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений	1.0
5. Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха)	16
6. Разработка расчетного плана-меню	
7. Расчет основных производственных показателей	
8. Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам	
9. Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)	
10. Заключение	
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)	
1. Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления:	
- характеристики исследуемой организации питания	
- миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания	
- схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений	
- характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).	
2. Составление:	
- характеристики исследуемой организации питания	
- миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания	
- схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений	-
- характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).	
3. Разработка, ведение расчетов:	
- расчетного плана-меню	
- основных производственных показателей	
4. Разработка:	
- должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам	
- плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)	
5. Составление заключения	
Производственная практика (для программ подготовки специалистов среднего звена – (по профилю	
специальности)итоговая по модулю (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	72
Виды работ:	

- 1. Ознакомление с Уставом организации питания.
- 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.
- 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.
- 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.
- 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.
- 6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.
- 7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.
- 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.
- 9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.
- 10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.
- 11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.
- 12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.
- 13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.
- 14. Разработка различных видов меню.
- 15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.
- 16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.
- 17. Оценка качества готовой продукции.
- 18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.
- 19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.
- 20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.
- 21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.
- 22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.
- 23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.
- 24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.

25. ОЗНАКОМЛЕНИЕ С ГОСТ 30390-2013 УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. ПРОДУКЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, РЕАЛИЗУЕМАЯ НАСЕЛЕНИЮ. ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ.

- 26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.
- 27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.

- 28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.
- 29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.
- 30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений
- 31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.
- 32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.
- 33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.
- 34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.
- 35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).
- 36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).
- 37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.
- 38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.
- 39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.
- 40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.
- 41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.

Всего 206

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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 работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень кабинетов: кабинет организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала.

• компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор

«мышь») или ноутбуки (моноблоки),

- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)
 - программы по организации текущей деятельности подчиненного персонала;
 - программы по контролю текущей деятельности подчиненного персонала;
 - набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Лаборатория: Учебная кухня ресторана и (или) Кондитерский цех организации.

Оснащенные базы практик в соответствии с п. 6.1.2 ОПОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

- 1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. Москва: Академия, 2018. 384 с.
- 2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. Москва : Академия, 2021. 192 с.
- 3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. Санкт-Петербург : Лань, $2020.-180~\rm c.$
- 4. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. Москва: Академия, 2020. 336 с.
- 5. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова Москва: Академия, 2018. 80 с.
- 6. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 224 с.
- 7. 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).
- 8. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. Москва : Академия, 2019.-240 с.
 - Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 308 с.
- 9. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. Москва : Академия, 2018. 240 с.
- 10. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 172 с.
- 11. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. 398 с.
- 12. 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.
- 13. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 380 с.
- 14. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. Москва: Академия, 2019. 304 с.
- 15. Скобельская, 3. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / 3. Г. Скобельская. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 84 с.
- 16. Скобельская, 3. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / 3. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. 4-е изд., стер. Санкт-Петербург : Лань, 2021. 428 с.
- 17. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 244 с.
- 18. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. Москва: Академия, 2018. 432 с.

3.2.2.Основные электронные издания

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

- Лань, 2020. 380 с. ISBN 978-5-8114-6499-9. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/148030 (дата обращения: 14.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 4. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 244 с. ISBN 978-5-8114-6456-2. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/148013 (дата обращения: 14.12.2020). Режим доступа:

<u>https://e.lanbook.com/book/148013</u> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Код и наименование Критерии оценки

Код и наименование	Критерии оценки	Методы оценки
профессиональных и общих		
компетенций, формируемых		
в рамках модуля		
ПК 6.1. Осуществлять	разработка ассортимента кулинарной	тестирование, экзамен,
разработку ассортимента		экспертное наблюдение
кулинарной и кондитерской	различных видов меню с учетом	-
продукции, различных видов	потребностей различных категорий	лабораторных работ,
меню с учетом потребностей	потребителей, видов и форм	экспертное наблюдение
различных категорий	обслуживания;	выполнения практических
потребителей, видов и форм	анализ потребительского спроса и	работ,
обслуживания	предпочтенийпотребителейуслуг	оценка решения
	поварского и кондитерского дела;	ситуационных задач,
	выполнение расчета энергетической	оценка процесса и
	ценности ассортимента кулинарной и	1 2
	кондитерской продукции, различных	
	видов меню с учетом потребностей	
	различных категорий потребителей,	
	видов и форм обслуживания;	диктантов», презентаций
		результаты участия в
	различных видов меню с учетом	¥ ±
	потребностей различных категорий	
	•	мастерства (при
	обслуживания;	участии)(при участии)
	выполнение расчета цены меню с учетом потребностей различных	
	категорийпотребителей, видов и форм	
	обслуживания	
ПК 6.2. Оогуулаат удах		TO OTTIVE OR OLVING DIAGONAL OVER
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование,	Выполнять:	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение
координацию деятельности	текущее планирование; координацию деятельности	экспертное наблюдение выполнения
подчиненного персонала с	подчиненного персонала с учетом	лабораторных работ,
учетом взаимодействия с	взаимодействия с другими	экспертное наблюдение
другими подразделениями	подразделениями;	выполнения практических
7	составление графиков работы	работ,
	персонала с учетом потребности	оценка решения
	организации питания;	ситуационных задач,
	распределение работы между членами	оценка процесса и
	подчиненного персонала, бригады;	результатов выполнения
	регулирование конфликтных	видов работ на практике
	ситуаций, мотивация персонала на	анализ выполнения
	качество выполнения работ;	«профессиональных
	предупреждение фактов хищений и	диктантов», презентаций
	других случаев нарушения трудовой	результаты участия в
	дисциплины;	олимпиадах, конкурсах
	проведение расчетов и	профессионального
	стимулирующих выплат сотрудникам	мастерства (при участии)
	по принятой методике основных	
	производственных показателей;	

	оформление учетно-отчетной документации	
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Выполнять: обеспечение рабочих мест подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ; контроль за хранением и расходом запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности; обеспечение сохранности ресурсов, оборудования, сырья, материалов; подготовка рабочих мест для профессиональной деятельности подчиненного персонала; проведение инвентаризации ресурсов, оборудования, сырья, материалов	диктантов», презентаций
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Выполнять: соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной гигиены; соблюдение требований безопасности; оценка качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; проведение бракеража; ведение документации по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	Выполнять: инструктирование подчиненного персонала; оценка уровня подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, установление потребности в их обучении и профессиональной подготовке; выбор образовательных	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач,

ОК 01. Выбирать способы	программ; составление и актуализация программ обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника; бор методов инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников; бучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам; проведение тренингов и мастерклассов в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания оценка результатов обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников; — обоснованность постановки цели,	оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
-	- обоснованность постановки цели,	- _
решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОП 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернетресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	практикам Экзамен
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	-грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и	

государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту - эффективность использования в	
профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
ОК.11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства	

Приложение 2.7 к ОПОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 повар, 12901 кондитер)

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с $\Phi\Gamma$ ОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. 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
ОК.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
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать
	осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
OK.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,
	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
OK.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления
	здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание
	необходимого уровня физической подготовленности
OK.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и
	иностранном языке

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Профессиональные компетенции
ПК 7.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.2	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.
ПК 7.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 7.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 7.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента.
ПК 7.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента;
ПК 7.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.8	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

В результа	те освоения профессионального модуля студент должен:
Иметь	подготовки, уборки рабочего места;
практический	подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического
ОПЫТ	оборудования, производственного инвентаря, инструментов,
	весоизмерительных приборов;
	обработки различными методами, подготовки традиционных видов
	овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на
	вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней
	птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
	приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих
	соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней
	птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе
	региональных;
	приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок,
	салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из
	рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней
	птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	приготовления, творческого оформления холодных сладких блюд,
	десертов, горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков
	кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	изготовления, творческого оформления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов
	разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведения расчетов с потребителями.
Уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать
	оборудование, производственный инвентарь, инструменты,
	весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и
	регламентами;
	распознавать недоброкачественные продукты;
	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления,
	творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные
	методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья
	с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального
	использования, обеспечения безопасности, приготовления

полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;

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

осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

своевременно оформлять заявку на склад;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Знать

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы XACCП);

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними:

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков, хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 430 в том числе в форме практической подготовки - 76 Из них на освоение МДК 360 в том числе самостоятельная работа 32 практики, в том числе учебная 108 производственная 144

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям

служащих (повар, кондитер)

	Наименованияразделовпрофесси	Всего,час.	0	O	бъемпрофессион	альногомод	уля,ак.час.			
альныхобщихком петенций	ональногомодуля		Вт.ч.вформепрактиче ской подготовки		Обучениепо	МДК			Практи	ІКИ
			рак	Всего	Втомч	числе				
			TOF		Лабораторных.	• •	Самостоятель	HPC RN	Учебн	Произв
			opp.		ипрактических	r ` -	наяработа	Зац	ая	одствен
			вфо по,		занятий	ктов)		ecr ecr		ная
			Вт.ч.вформепрак ской подготовки					Промежуточная аяаттестация		Произв одствен ная
	_							Пјая		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	Раздел 1.Товароведение	46	22	38	22		8			
7.1-1.7	продовольственных товаров									
ПК	Раздел 2.Технологии приготовления	63	27	51	27		12	6		
7.8	блюд									
ПК 7.8	Раздел 3. Технология	63	27	51	27		12			
	приготовления мучных и									
	кондитерских изделий									
ПК7.1-7.8	Учебная практика	108	108	108					108	
ПК7.1-7.8	Производственная практика	144	144	144						144
	Промежуточная аттестация	6	6	6						
	Всего:	430	334	398	76		32	6	108	144

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)

рабочих, должностям служ	ащих (повар, кондитер)			
Наименование разделов		одержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия,	Объем часов		
профессионального	внеау	неаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)			
модуля (ПМ),		(если предусмотрены)			
междисциплинарных					
курсов (МДК) и тем					
1		2	3		
Раздел 1.Приготовление и	подгот	овка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного	36		
ассортимента					
Тема 1.1.	Сод	ержание	2		
Характеристика процессон	3 1	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него.			
обработки сырья и		Последовательность, характеристика этапов.			
приготовления	2	Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления			
полуфабрикатов из них		полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и			
		качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН			
		(последовательность и поточность технологических операций, определение			
		«контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль			
		качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического			
		оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013).			
	3	Правила составления заявки на сырье			
Тема 1.2.	Сод	ержание	2		
Организация и	1	Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей.			
техническое оснащение		Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.			
работ по обработке овощей	Í	Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к			
и грибов		организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.			
	2	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,			
		инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов			
		овощей и грибов.			
	3	Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном,			
		вакуумированном виде.			
	4	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования,			
		инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.			
L			1		

Тема 1.3.	Соде	ржание	2
Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и	1	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	
нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	2	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	
	3	Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	
	4	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	
Тема 1.4.	Соде	ржание	2
Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных	1	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	
продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления	2	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.	
полуфабрикатов из них	3	Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	
	4	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	
Тема 2.1	Соде	ржание	2
Обработка, нарезка,	1	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность,	
формовка овощей и грибов		требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение	
		традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов.	
	2	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения	

	1		
		обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов	
		овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных	
		овощей, плодов и грибов.	
	3	Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов:	
		интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия,	
		температурный режим, сроки хранения	
Тема 2.2.	Соде	ержание	2
Обработка рыбы и	1	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность,	
нерыбного водного сырья		требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы,	
		нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы,	
		нерыбного водного сырья.	
	2	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание	
		замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья.	
	3	Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и	
		плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления	
		обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов.	
		Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы.	
	4	Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов.	
		Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения.	
Тема 2.3	Соде	ержание	2
Приготовление	1	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы,	
полуфабрикатов из рыбы		нерыбного водного сырья.	
	2	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы,	
		«кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и	
		реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики,	
		мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных	
		панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования	
		полуфабрикатов из рыбы.	
	3	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	
Тема 2.4	Соде	ержание	2
Обработка, подготовка	1	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству,	
мяса, мясных продуктов		условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	
	2	Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	
		•	

	3 Последовательность выполнения и характеристика технологических операций	
	механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание,	
	обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины,	
	обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки	
	сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины,	
	баранины, свинины, телятины.	
	4 Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации	
	отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное	
	назначение.	
Тема 2.5	Содержание	2
Приготовление	1 Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса,	
полуфабрикатов из мяса,	мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	
мясных продуктов	2 Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных,	
	мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины.	
	Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3 Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без,	
	полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и	
	сроки хранения.	
Тема 2.6	Содержание	2
Обработка домашней	1 Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки	
птицы, дичи, кролика	хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	
	2 Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек	
	домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	
Тема 2.7	Содержание	2
Приготовление	1 Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов	
полуфабрикатов из	из домашней птицы, дичи, кролика.	
домашней птицы, дичи,	2 Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых	
кролика	полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение,	
	требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3 Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к	
	качеству, условия и сроки хранения	
Раздел <mark>2. Приготовление, оф</mark>	ормление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	36
разнообразного ассортимент	a.	
Тема 1.1.	Содержание	2

V	1 7	
Характеристика процессов	1 Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	
приготовления, подготовки к	Характеристика, последовательность этапов.	
реализации и хранения	2 Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.	
горячих блюд, кулинарных	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд,	
изделий и закусок	кулинарных изделий, закусок.	
Тема 1.2.	Содержание	2
Организация и техническое	1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров,	
оснащение работ по	супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного	
приготовлению, хранению,	инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования,	
подготовке к реализации	правила ухода за ними.	
бульонов, отваров, супов	2 Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки	
	готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос.	
	3 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению	
	бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.	
Тема 1.3.	Содержание	2
Организация и техническое	1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов.	
оснащение работ по	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря,	
приготовлению, хранению,	инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования,	
подготовке к реализации	правила ухода за ними.	
горячих соусов	2 Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки,	
-	подготовки готовых соусов к отпуску на вынос.	
	3 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению	
	горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации.	
Тема 1.4.	Содержание	2
Организация и техническое		_
оснащение работ по	1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд,	
приготовлению, хранению,	кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару),	
подготовке к реализации	припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Виды, назначение	
горячих блюд, кулинарных	технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов,	
изделий, закусок	кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода	
пэделин, закусок	за ними.	
	2 Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с	
	раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий	

		DOWNOOM & OTHIVOMY NO DY WOO	
		закусок к отпуску на вынос.	
	3	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению	
		горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.	
Тема 2.1.	Сол	ержание	2
Приготовление, назначение, подготовка к реализации	1	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров.	
бульонов, отваров	2	Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров.	
	3	Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы	
		сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос.	
Тема 2.2.	Сод	ержание	
Приготовление, подготовка к	,		2
реализации заправочных	1	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных	
супов разнообразного	1	супов.	
ассортимента	2	Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам.	
	3	Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса.	
	4	Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.	

	5	Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты		
		оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов.		
		Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации		
		питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка		
		заправочных супов для отпуска на вынос.		
Тема 2.3.	Сод	ержание	2	
Приготовление, подготовка к	1	Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности		
реализации супов-пюре,		приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к		
молочных, сладких,		качеству, условия и сроки хранения.		
диетических, вегетарианских	2	Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности		
супов разнообразного		приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки		
ассортимента		хранения.		
	3	Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления.		
		Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска,		
		способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов		
		обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.		
Тема 2.4.	Сод	держание		
Приготовление, подготовка к	1	Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки		
реализации холодных супов,		продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
супов региональной кухни	2	Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и		
		подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения		
	3	Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления.		
		Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды		
		для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа		
		обслуживания. Упаковка, подготовка супов		
		для отпуска на вынос.		
Тема 2.5.	Сод	ержание	1	
Классификация,				
ассортимент, значение в	1	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих		
питании горячих соусов		соусов.		
	2	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное		
		назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства.		
Тема 2.6.	Сод	ержание	2	
	1			

Приготор донно, понсоторие и	1	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и	
Приготовление, подготовка к	1	дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с	
реализации соусов на муке		± *	
Приготовление отдельных		технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным	
компонентов для соусов и		полуфабрикатам.	
соусных полуфабрикатов	2	Методы приготовления, органолептические способы определения степени	
		готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в	
		соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и	
		технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных	
		полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева	
		отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов.	
	3	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки	
		хранения соуса красного основного и его производных, белого основного и его	
		производных, грибного, молочного, сметанного и их производных, соусов на основе	
		концентратов промышленного производства.	
	4	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих	
		соусов. Приемы оформления тарелки соусами.	
Тема 2.7.	Сод	ержание	2
Приготовление, подготовка к	1	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки	
реализации яично-масляных		хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках.	
соусов, соусов на сливках,	2	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих	
сладких (десертных),		соусов.	
региональных,	3	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки	
вегетарианских, диетических		хранения сладких (десертных) региональных, вегетарианских, диетических соусов.	
соусов.	4	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих	
		соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.	
Тема 2.8.	Соде	ержание	2
Приготовление, подготовка к	1	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и	
реализации горячих блюд и	1	грибов.	
гарниров из овощей и грибов	2	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и	
_		количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из	
		овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к	
		использованию пряностей, приправ.	
		использованию пряностси, приправ.	

3 Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и	
в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и	
поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание,	
сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование,	
паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов.	
4 Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры,	
требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов.	
5 Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов:	
техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи,	
температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от	
типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и	
гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева.	
Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на	
вынос, транспортирования.	
Тема 2.9. Содержание	2
Приготовление, подготовка к 1 Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки	
реализации горячих блюд и хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные	
гарниров из круп и бобовых и наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка	
макаронных изделий качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.	
получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной	
консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление	
изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент,	
рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
Подбор соусов.	
3 Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент,	
рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
4 Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки	
макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и	
гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления,	
требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов.	
5 Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых,	
макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы	

		сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы	
		подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	
		Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила	
		охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и	
		гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос,	
		транспортирования	
Тема 2.10.	Сод	ержание	2
Приготовление, подготовка к	1	Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним	
реализации блюд из яиц,		нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими	
творога, сыра		требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из	
• •		яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка,	
		меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка	
		ароматических веществ.	
	2	Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов	
		питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога	
		сыра.	
	3	Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и	
		без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент,	
		рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	4	Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников	
		для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления,	
		требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	5	Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы	
		приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	6	Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника	
		порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура	
		подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа	
		организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц,	
		творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	
Тема 2.11.	Содо	ержание	2
Приготовление, подготовка к	1	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и	
реализации блюд из муки		количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка	
-		пряностей и приправ.	
	2	Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в	
		1 , 1 1 1	

		,	
		том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и	
		бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста.	
	3	Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников,	
		блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы	
		приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки	
		хранения блюд из муки.	
	4	Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования,	
		варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор	
		посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и	
		способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для	
		отпуска на вынос, транспортирования.	
Тема 2.12.	Содо	ержание	1
Классификация,	1	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного	
ассортимент, приготовление		водного сырья.	
и подготовка к реализации	2	Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов	
блюд из рыбы и нерыбного		(приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в	
водного сырья		соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования	
		различных видов рыб и нерыбного водного сырья. Принципы формирования	
		ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа.	
	3	Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	
		для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд:	
		варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным	
		способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).	
	4	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным	
		способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных).	
		Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса,	
		гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности	
		приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм	
		обслуживания, типов питания.	
	5	Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья:	
		техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации	
		питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы	
		обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для	
		отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа	

	обслуживания.	
	6 Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	
	7 Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	_
Тема 2.13.	Содержание	1
Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных	1 Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	
продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2 Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	
	3 Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа.	
Тема 2.14.	Содержание	
Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).	
	2 Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.	
	3 Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	
	4 Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	
	5 Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	
Тема 2.15.	Содержание	2

	1		
Приготовление и подготовка	1	Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для	
к реализации блюд из		разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд:	
домашней птицы, дичи,		варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным	
кролика		способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).	
	2	Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным	
		способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных).	
		Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса,	
		гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности	
		приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания,	
		типов питания.	
	3	Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика:	
		техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации	
		питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы	
		обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для	
		отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа	
		обслуживания.	
	4	Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила	
	· '	вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева	
		отдельных компонентов и готовых блюд.	
	5	Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	
	млен	ие и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	36
разнообразного ассортимента	1		
Тема 1.1.	Сод	ержание	
Характеристика процессов	1	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	
приготовления, подготовки к	2	Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции.	
реализации и хранения		Характеристика, последовательность этапов.	
холодных блюд, кулинарных	3	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления	
изделий и закусок		и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология	
		Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	
Тема 1.2.	Содержание		
Организация и техническое	1	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в	
оснащение работ по		организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой.	
приготовлению, хранению,		Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение	
подготовке к реализации		технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	
	<u> </u>	1011 / 1	

	Τ			
холодных блюд, кулинарных	2	Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по		
изделий, закусок		приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании,		
		как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой		
		предприятиями общественного питания продукции и блюд.		
	3	Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки		
		для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ.		
		Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.		
		Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок		
		по типу «шведского стола».		
	4	Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.		
Тема 2.1.	Со	держание		
Приготовление, подготовка к	1	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных		
реализации холодных соусов,		соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения,		
салатных заправок		кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов		
		и заправок промышленного производства.		
	2	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и		
		дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с		
		технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и		
		соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла,		
		специи и т.д.).		
	3	Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных		
		масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре,		
		молочнокислых продуктов и т.д.		
	4	Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия		
		и сроки хранения холодных соусов и заправок.		
Тема 2.2.	Co	одержание		
Приготовление, подготовка к	1	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного		
реализации салатов		ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.		
разнообразного ассортимента	2	Выбор основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и		
		количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка		
		ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные		
		варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Подбор заправок.		
		Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление,		
		оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.		

	3	Сервировка стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи	
		салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов	
		обслуживания.	
	4	4 Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира.	
Тема 2.3.	Co	держание	
Приготовление, подготовка к			
реализации бутербродов,	1	Классификация, ассортимент бутербродов, холодных закусок из овощей, грибов,	
холодных закусок		рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	
·	2	Выбор основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при	
		приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов	
		совместимости и взаимозаменяемости.	
	3	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов:	
		открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями.	
		Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса	
		приготовления с использованием технологии Cook&Serve.	
	4 Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы,		
		мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и	
		способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и	
		сроки хранения.	
	5	Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере,	
		укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	
	6	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов,	
гастрономических продуктов порциями, спо		гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа	
		предприятия питания и способа подачи блюд.	
	7	Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах	
		для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	
	8	Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями,	
		холодных закусок для отпуска на вынос.	
Тема 2.4.	Co	Содержание	
Приготовление, подготовка к	1	Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.	
реализации холодных блюд		Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие	
из рыбы, мяса, птицы		требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	
	2	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного	
		сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под	
	1	(), Parez emanaren (nepatremiann v) enemin), Parez italiaren (nepatremiann v)	

		майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки.	
		7 - 1 - 2 - 2 - 2 - 2 - 2	
3		Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа	
	холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.).		
	4 Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических		
	продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия п		
	способа подачи блюд.		
	5	Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы, мяса и птицы.	
	6	Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного	
		сырья, птицы для отпуска на вынос.	
		ние и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,	36
напитков разнообразного ассор			
Тема 1.1.	Co	держание	
Характеристика процессов	1	Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов,	
приготовления, подготовки к		напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	
реализации и хранению	2	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд,	
холодных и горячих десертов,		десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции	
напитков	3 Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих		
		сладких блюд, десертов, напитков.	
Тема 1.2.	Co	Содержание	
Организация и техническое	1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих	
оснащение работ по	сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение		
приготовлению, хранению,		технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов,	
подготовке к реализации		весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного	
холодных и горячих десертов,		использования, правила ухода за ними.	
напитков	2	Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	
		с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос	
	3	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению	
		холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента,	
		процессу хранения и подготовки к реализации.	
Тема 2.1.	Содержание		
Приготовление, подготовка к			
реализации холодных	сладких блюд, десертов. Отработка правил выбора основных продуктов и		
сладких блюд, десертов		ингредиентов к ним подходящего типа. Повторение основных характеристик готовых	
разнообразного ассортимента		полуфабрикатов промышленного изготовления. Применение актуальных направлений	

	,		
		в приготовлении холодных сладких блюд	
	2	Комбинирование различных способов и современных методов приготовления	
		холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание,	
		карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных	
		ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с	
		дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием;	
		охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей,	
		раскатывание, выпекание, формование). Применение способов сокращения потерь и	
		сохранения пищевой ценности продуктов	
	3	Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод,	
		компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов,	
		самбука, крема), мороженого	
	4	Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. Сервировка стола, выбор	
		посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных сладких блюд	
	5	Сервировка стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного	
		ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа	
		организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное	
		обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка	
		холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Соблюдение контроля хранения и	
		расхода продуктов.	
Тема 2.2.	Co	одержание	
Приготовление, подготовка к	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих	
реализации горячих сладких		сладких блюд, десертов. Выбор основных продуктов и ингредиентов к ним	
блюд, десертов		подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов	
		промышленного изготовления. Применение актуальных направлений в приготовлении	
		горячих сладких блюд, десертов	
	2	Комбинирование различных способов и современных методов приготовления горячих	
		сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка	
		в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование,	
		растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.)	
	3	Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том	
		числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей,	
		блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и	
		т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам	

	4 Сервировка стола и подача, соблюдение температуры подачи горячих сладких блюд,	
	десертов. Выбор посуды для отпуска, подача в зависимости от типа организации	
	питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание	
	(кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких	
	блюд, десертов для отпуска на вынос. Соблюдение контроля хранения и расхода	
	продуктов.	
Раздел 5. Приготовление, офор	мление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36
разнообразного ассортимента		
Тема 1.1.	Содержание	
Характеристика процессов	1 Повторение технологического цикла приготовления, оформления и подготовки к	
приготовления, оформления	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность	
и подготовки к реализации	выполнения и характеристика технологических операций, современные методы	
хлебобулочных, мучных	приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
кондитерских изделий	2 Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных,	
_	мучных кондитерских изделий.	
Тема 1.2.	Содержание	
Организация и техническое	1 Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского	
оснащение работ по	цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного	
приготовлению, оформлению	инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования,	
и подготовки к реализации	правила ухода за ними.	
хлебобулочных, мучных	2 Организация хранения, упаковка и подготовка к реализации, в т.ч. отпуску на вынос	
кондитерских изделий	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	3 Соблюдение санитарно-гигиенических требования к организации рабочих мест по	
	приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации	
	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
Тема 1.3.	Содержание	
Виды, классификация и	1 Повторение классификации и ассортимента кондитерского сырья и продуктов,	
ассортимент кондитерского	используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
сырья и продуктов	Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского	
	сырья и продуктов к использованию.	
	2 Применение сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования	
	основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении	
	хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Оформление заявок на склад.	
	подособранования податорования подочний оформателие заявок на октад.	

	2	Ти	
	3	Использование приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья,	
		продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	
Тема 2.1.	Co	держание	
Виды, классификация и	1	Повторение различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в	
ассортимент отделочных		зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и	
полуфабрикатов		назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в	
		приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.	
	2	Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их	
		сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов.	
		Оценка их качества.	
Тема 2.2.	Co	рдержание	
Приготовление сиропов и	1	Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в	
отделочных полуфабрикатов		приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских	
на их основе.		изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов.	
	2	Выбор, характеристика и требования к качеству основных продуктов и	
		дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей,	
		кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими	
		требованиями к сиропам.	
	3	Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования,	
		жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических	
		операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к	
		качеству, условия и сроки хранения сиропов.	
	4	Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим	
		варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение	
		готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки	
		хранения помады	
	5	Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и	
		рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование	
		дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из	
		карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских	
		изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	6	Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и	
		режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их	
		использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	

	Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 2.3.	Содержание		
Приготовление глазури	Повторение видов глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	2 Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		
Тема 2.4.	Содержание		
Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Повторение классификации кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	2 Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 2.5.	Содержание		
Приготовление сахарной мастики, марципана посыпок и крошки.	Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	HT,	
	2 Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		
	Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	4 Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		
Тема 2.6.	Содержание		
Отделочные полуфабрикаты промышленного	1 Виды, назначение отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и		

производства	сроки хранения.	
	2 Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
Тема 2.7.	Содержание	
Классификация и ассортимент хлебобулочных	1 Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	
изделий и хлеба	2 Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	
Тема 2.8.	Содержание	
Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	1 Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	
	2 Приготовление, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок.	
Тема 2.9.	Содержание	
Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Классификации теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	
	2 Приготовление тестаиз различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
Тема 2.10.	Содержание	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации	1 Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	

хлебобулочных изделий и хлеба	Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
Тема 2.11.	Содержание	
Мучные кондитерские	1 Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в	
изделия из бездрожжевого	питании блюд и гарниров из овощей и грибов.	
теста	2 Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа,	
	качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным	
	мучным кондитерским изделиям. Применение вариантов оформления мучных	
	кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству,	
	условия и сроки хранения.	
Тема 2.12.	Содержание	
Приготовление и оформление	1 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том	
и подготовка к реализации	числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного,	
мучных кондитерских	пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального, орехового и заварного	
изделий из пресного, пресного	теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические	
слоеного и сдобного пресного	способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских	
теста разнообразного	изделий.	
ассортимента	2 Применение вариантов оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к	
	реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
Тема 2.13.	Содержание	
Изготовление и оформление	1 Классификация и характеристика пирожных, формы, размера и массы пирожных.	
пирожных	Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетания	
	выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка	
	пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2 Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных	
	полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы:	
	нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные,	
	рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	
	3 Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных	
	полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы:	
	нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы,	

	1		
		звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы.	
		Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.	
		Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных	
		полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные	
		(трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости	
		от формы.	
		Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца,	
		шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	
		Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных,	
		применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	
	7	Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления,	
		формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная.	
		Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от	
		вида пирожных.	
Тема 2.14.	Co,	держание	
Изготовление и оформление	1	Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового	
тортов	1	приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов.	
-		Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в	
изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качест			
	2	условия и сроки хранения.	
	2	Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных	
		полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные,	
		глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в	
		виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления	
	2	тортов в зависимости от ассортимента.	
	3	Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных	
		полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы:	
		квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты	
		оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
пс		Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных	
		полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы:	
		квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты	
		оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	5	Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность	

	процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
ϵ	Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса	
	приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
X7		100

Учебная практика

108

Виды работ:

По Разделу 1:

- 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.
- 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.
- 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).
- 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика
- 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.
- 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).
- 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.
- 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.
- 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.
- 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.
- 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.
- 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;

- 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.
- 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.
- 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.
- 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.
- 17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.

По Разделу 2:

- 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
- 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
- 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
- 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специий (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
- 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
- 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусокс учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
- 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
- 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, осуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
- 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
- 10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
- 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

- 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
- 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
- 14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
- 16. Рассчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
- 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
- 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
- 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухоннуой посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

По Разделу 3:

- 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.
- 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями
- 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.
- 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.
- 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.

По Разделу 4:

- 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
- 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
- 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
- 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом
- 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.
- 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.
- 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
- 8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
- 9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
- 10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.
- 11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.
- 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
- 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
- 14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
- 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.
- 16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- 17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
- 18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.
- 19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
- 20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
- 21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

По Разделу 5:

- 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
- 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
- 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
- 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
- 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
- 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
- 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
- 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
- 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.
- 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой

продукции.

- 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
- 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
- 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
- 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
- 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
- 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

Производственная практика

Виды работ:

По Разделу 1:

- 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.
- 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.
- 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты
- 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.
- 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.
- 6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.

144

Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции

По Разделу 2:

- 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания базы практики.
- 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
- 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
- 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
- 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
- 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
- 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
- 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
- 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

По Разделу 3:

1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.

- 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.
- 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями
- 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.
- 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.
- 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.
- 7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.

По Разделу 4:

- 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания базы практики.
- 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
- 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
- 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
- 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.
- 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
- 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

- 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
- 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос Сочетать цвета, вкусы и текстуры**.

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

По Разделу 5:

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

соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с	
потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Всего	430

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Реализация программы модуля предполагает прохождение учебной и производственной практики в Учебной кухне ресторана, Учебном кондитерском цехе, Кухне организации питания, Кондитерском цехе организации питания.

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

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория:

«Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфрокрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Диспенсер для подогрева тарелок;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка;

Процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Лампа для карамели;

Аппарат для темперирования шоколада;

Сифон;

Газовая горелка (для карамелизации);

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфрокрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

- 19. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. Москва: Академия, 2018. 384 с.
- 20. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. Москва : Академия, 2021. 192 с.
- 21. 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.
- 22. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. Москва: Академия, 2020. 336 с.
- 23. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова Москва : Академия, 2018. 80 с.
- 24. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 224 с.
- 25. 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).
- 26. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. Москва : Академия, 2019.-240 с.
 - Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 308 с.
- 27. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. Москва : Академия, 2018.-240 с.
- 28. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 172 с.
- 29. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. Ростов-на-Дону:

Феникс, 2016. – 398 с.

- 30. 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.
- 31. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебносправочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 380 с.
- 32. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. Москва: Академия, 2019. 304 с.
- 33. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 84 с.
- 34. Скобельская, 3. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / 3. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. 4-е изд., стер. Санкт-Петербург : Лань, 2021. 428 с.
- 35. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 244 с.
- 36. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. Москва : Академия, 2018.-432 с.

3.2.2.Основные электронные издания

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

3.2.3. Дополнительные источники

- 17. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
- 18. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
- 19. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
- 20. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

- 21. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
- 22. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
- 23. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
- 24. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
- 25. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 26. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
- 27. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
- 28. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1
- 29. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082
- 30. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
- 31. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015.-544 с.
- 32. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е.В. Шрамко Москва: Ресторанные ведомости, 2014.—160 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование		
профессиональных и		
общих компетенций,	Критерии оценки	Методы оценки
формируемых в рамках		
модуля		
ПК 7.1 Подготавливать	Выполнение всех действий по	Текущий контроль:
рабочее место,	организации и содержанию	наблюдение и оценка в
оборудование, сырье,	рабочего места повара в	процессе выполнения:
исходные материалы для	соответствии с инструкциями и	- заданий по учебной и
обработки сырья,	регламентами, стандартами чистоты	производственной
приготовления	(система ХАССП), требованиями	практикам
полуфабрикатов,	охраны труда и техники	
кулинарных блюд, закусок	безопасности:	Промежуточная

в соответствии с инструкциями и регламентами.

- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);
- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;
- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;
- своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;
- рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;
- правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;
- соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;
- соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);
- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике

аттестация:

- выполнения заданий по модулю;
- оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты ПК 7.2 Проводить Подготовка, обработка различными приготовление и методами традиционных видов подготовку к реализации овощей, грибов, рыбы, нерыбного полуфабрикатов водного сырья, мяса, мясных разнообразного продуктов, домашней птицы, дичи, ассортимента для блюд, кролика: кулинарных изделий. адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом: правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам

чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; - эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос ПК 7.3 Осуществлять Текущий контроль: Выполнение всех действий по приготовление, организации и содержанию наблюдение и оценка в непродолжительное рабочего места повара в процессе выполнения:

хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента.

соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:

- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);
- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;
- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;
- своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;
- рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;
- правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;
- соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;
- соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);

- заданий по учебной и производственной практикам

Промежуточная аттестация:

- выполнения заданий экзамена по модулю;
- оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	 соответствие методов 	
	подготовки к работе, эксплуатации	
	технологического оборудования,	
	производственного инвентаря,	
	инструментов, весоизмерительных	
	приборов требованиям инструкций	
	и регламентов по технике	
	безопасности, охране труда,	
	санитарии и гигиене;	
	– правильная, в соответствии с	
	инструкциями, безопасная правка	
	ножей;	
	- точность, соответствие	
	заданию расчета потребности в	
	продуктах, полуфабрикатах;	
	 соответствие оформления 	
	заявки на продукты действующим	
	правилам	
ПК 7.4 Осуществлять	Приготовление, творческое	
приготовление,	оформление и подготовка к	
непродолжительное	реализации горячей кулинарной	
хранение горячих соусов	продукции:	
разнообразного	 адекватный выбор основных 	
ассортимента.	продуктов и дополнительных	
	ингредиентов, в том числе специй,	
	приправ, точное распознавание	
	недоброкачественных продуктов;	
	– соответствие потерь при	
	приготовлении горячей кулинарной	
	продукции действующим нормам;	
	 оптимальность процесса 	
	приготовления супов, соусов,	
	горячих блюд, кулинарных изделий	
	и закусок (экономия ресурсов:	
	продуктов, времени,	
	энергетических затрат и т.д.,	
	соответствие выбора способов и	
	техник приготовления рецептуре,	
	особенностям заказа);	
	профессиональная	
	демонстрация навыков работы с	
	ножом;	
	– правильное, оптимальное,	
	адекватное заданию планирование и	
	ведение процессов приготовления,	
	творческого оформления и	
	подготовки к реализации супов,	
	соусов, горячих блюд, кулинарных	
	изделий и закусок, соответствие	

процессов инструкциям,

регламентам;

- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:
- корректное использование цветных разделочных досок;
- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
- соответствие времени выполнения работ нормативам;
- соответствие массы супов,
 соусов, горячих блюд, кулинарных
 изделий, закусок требованиям
 рецептуры, меню, особенностям
 заказа:
- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;
- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
- соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:
- соответствие температуры подачи виду блюда;
- аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при

отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)

- соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;
- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)
- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;
- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре
- эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос

ПК 7.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента.

Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:

- адекватный выбор и целевое,
 безопасное использование
 оборудования, производственного
 инвентаря, инструментов, посуды,
 соответствие виду выполняемых
 работ (виду и способу
 механической и термической
 кулинарной обработки);
- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;
- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда,

Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной

Промежуточная аттестация:

практикам

- выполнения заданий экзамена по модулю;
- оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам

ПК 7.5 Осуществлять приготовление,

Приготовление, творческое оформление и подготовка к

творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента;

реализации холодной кулинарной продукции:

- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
- соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;
- оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);
- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;
- правильное, оптимальное,
 адекватное заданию планирование и
 ведение процессов приготовления,
 творческого оформления и
 подготовки к реализации холодной кулинарной продукции,
 соответствие процессов
 инструкциям, регламентам;
- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:
- корректное использование цветных разделочных досок;
- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в

процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);

- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
- соответствие времени выполнения работ нормативам;
- соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;
- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
- соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:
- соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;
- аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)
- соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;
- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)
- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;

	• соответствие текстуры	
	(консистенции) каждого	
	компонента блюда/изделия	
	заданию, рецептуре	
	– эстетичность, аккуратность	
	упаковки готовой холодной	
	кулинарной продукции для отпуска	
	на вынос	
ПК 7.6 Осуществлять	Выполнение всех действий по	Текущий контроль:
приготовление,	организации и содержанию	наблюдение и оценка в
творческое оформление и	рабочего места в соответствии с	процессе выполнения:
подготовку к реализации	инструкциями и регламентами,	- заданий по учебной и
сладких блюд, десертов,	стандартами чистоты (система	производственной
напитков разнообразного	ХАССП), требованиями охраны	практикам
ассортимента	труда и техники безопасности:	1
1	_ адекватный выбор и целевое,	Промежуточная
	безопасное использование	аттестация:
	оборудования, производственного	- выполнения заданий
	инвентаря, инструментов, посуды,	экзамена по модулю;
	соответствие виду выполняемых	- оценка защиты
	работ (виду и способу	отчетов по учебной и
	механической и термической	производственной
	кулинарной обработки);	практикам
	 рациональное размещение на 	
	рабочем месте оборудования,	
	инвентаря, посуды, инструментов,	
	сырья, материалов;	
	– соответствие содержания	
	рабочего места требованиям	
	стандартов чистоты, охраны труда,	
	техники безопасности;	
	– своевременное проведение	
	текущей уборки рабочего места	
	повара;	
	 рациональный выбор и 	
	адекватное использование моющих	
	и дезинфицирующих средств;	
	 правильное выполнение 	
	работ по уходу за	
	весоизмерительным	
	оборудованием;	
	 соответствие методов мытья 	
	(вручную и в посудомоечной	
	машине), организации хранения	
	кухонной посуды и	
	производственного инвентаря,	
	инструментов инструкциям,	

регламентам;

хранения продуктов,

соответствие организации

полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);

- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;
- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей:
- точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;
- соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам

ПК 7.7 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:

- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
- соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;
- оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков(экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре,

особенностям заказа);

- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;
- правильное, оптимальное,
 адекватное заданию планирование и
 ведение процессов приготовления,
 творческого оформления и
 подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,
 напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:
- корректное использование цветных разделочных досок;
- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
- соответствие времени
 выполнения работ нормативам;
- соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;

- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
- соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:
- соответствие температуры подачи;
- аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)
- соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;
- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)
- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;
- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре
- эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос

OK 01

Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;
- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;
- оптимальность определения этапов решения задачи;
- адекватность определения

Текущий контроль:

наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практике

Промежуточная аттестация:

наблюдение и оценка в

	потребности в информации;	процессе выполнения:
	– эффективность поиска;	- заданий экзамена по
	 адекватность определения 	модулю;
	источников нужных ресурсов;	- оценка защиты
	 разработка детального плана 	отчетов по учебной и
	действий;	производственной
	 правильность оценки рисков 	практикам
	на каждом шагу;	
	 точность оценки плюсов и 	
	минусов полученного результата,	
	своего плана и его реализации,	
	предложение критериев оценки и	
	рекомендаций по улучшению плана	
ОК. 02	 оптимальность планирования 	
Осуществлять поиск,	информационного поиска из	
анализ и интерпретацию	широкого набора источников,	
информации,	необходимого для выполнения	
необходимой для	профессиональных задач;	
выполнения задач	– адекватность анализа	
профессиональной	полученной информации, точность	
деятельности	выделения в ней главных аспектов;	
	– точность структурирования	
	отобранной информации в	
	соответствии с параметрами поиска;	
	– адекватность интерпретации	
	полученной информации в	
	контексте профессиональной	
	деятельности;	
ОК.03	 актуальность используемой 	
Планировать и	нормативно-правовой	
реализовывать	документации по профессии;	
собственное	- точность, адекватность	
профессиональное и	применения современной научной	
личностное развитие	профессиональной терминологии	
OK 04.	 эффективность участия в 	
Работать в коллективе и	деловом общении для решения	
команде, эффективно	деловых задач;	
взаимодействовать с	оптимальность планирования	
коллегами, руководством,	профессиональной деятельность	
кольгетами, руководством, клиентами	The Assertation devices in	
OK. 05	грамотность устного и	
Осуществлять устную и	письменного изложения своих	
письменную	мыслей по профессиональной	
коммуникацию на	тематике на государственном языке;	
государственном языке с	толерантность поведения в	
учетом особенностей	рабочем коллективе	
социального и	page ten resisteringe	
культурного контекста		
Kyabi ypiioto koitteketa		

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

Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3.1

к ОПОП-П по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ 01. ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ 01. ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	48
В т.ч. в форме практической подготовки	-
в том числе:	
теоретическое обучение	38
Самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Предмет	философии и ее история	17	
Тема 1.1 Основные понятия и предмет	Содержание учебного материала 1. Становление философии из мифологии. Характерные черты философии: понятийность, логичность, рефлективность 2. Предмет и определение философии.	4	OK 02, OK 03, OK 05, OK 06, OK 09
философии	Самостоятельная работа: работа с философским словарем: смысл понятий «логика», «философия», «дискурсивность».	2	
Тема 1.2 Философия Древнего мира и средневековая философия	Содержание учебного материала 1. Предпосылки философии в Древнем мире (Китай и Индия). 2. Становление философии в Древней Греции. Философские школы. Сократ. Платон. Аристотель.	4	OK 02, OK 03, OK 05, OK 06, OK 09
философия	3. Философия Древнего Рима. Средневековая философия: патристика и схоластика Самостоятельная работа: - подготовить сообщение по темам: «Философские школы Древней Индии и Китая»; «Портрет философа» периода античной философии (идеи, взгляды, афоризмы, роль и место в истории философии); «Философские школы и учение о первоначалах»	3	
Тема 1.3 Философия Возрождения и Нового времени	Содержание учебного материала 1. Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения. Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания. 2. Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма.	4	OK 02, OK 03, OK 05, OK 06, OK 09
Тема 1.4 Современная философия	Содержание учебного материала 1. Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм. Философия бессознательного. 2. Особенности русской философии. Русская идея.	5	OK 02, OK 03, OK 05, OK 06, OK 09
Раздел 2. Структу	ра и основные направления философии	17	

Тема 2.1	Содержание учебного материала		OK 02, OK 03, OK 05, OK
Методы философии и ее внутреннее	1. Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, XX века. Основные картины мира – философская (античность), религиозная (Средневековье), научная (Новое время, XX век).	5	06, OK 09
строение	2. Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный, и др. Строение философии и ее основные направления		
Тема 2.2	Содержание учебного материала		OK 02, OK 03, OK 05, OK
Учение о бытии и теория познания	1. Онтология – учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность, целесообразность.	5	06, OK 09
	2. Гносеология – учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины. Соотношение философской, религиозной и научной истин. Методология научного познания.		
Тема 2.3 Этика и	Содержание учебного материала		OK 02, OK 03, OK 05, OK
социальная философия	1. Общезначимость этики. Добродетель, удовольствие или преодоление страданий как высшая цель. Религиозная этика. Свобода и ответственность. Насилие и активное		06, OK 09
	высшая цель. Религиозная этика. Свооода и ответственность. Насилие и активное непротивление злу. Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. Влияние природы на общество.	4	
	2. Социальная структура общества. Типы общества. Формы развитие общества: ненаправленная динамика, цикличное развитие, эволюционное развитие. Философия и глобальные проблемы современности		
_	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка доклада на тему «Взаимосвязь понятий, философия как высшая форма мировоззрения и высшая форма культуры восприятия окружающего мира»	2	
Тема 2.4 Место в	Содержание учебного материала		OK 02, OK 03, OK 05, OK
философии духовной культуре и ее значение	1. Философия как рациональная отрасль духовной культуры. Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии.		06, OK 09
	2. Структура философского творчества. Типы философствования. Философия и мировоззрение. Философия и смысл жизни. Философия как учение о целостной личности. Роль философии в современном мире. Будущее философии.	5	

Самостоятельная работа обучающихся Подготовка эссе на тему «Мое личное отношение к проблеме смысла человеческой жизни и ее философским трактовкам»		3	
Промежуточная ат	гестация	2	
Bcero:		38	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: имеется кабинет истории и философии, имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Оборудование учебного кабинета:

- столы, стулья (25);
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер, системный блок и т.д.
- -сканер
- -телевизор
- ксерокс
- В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Основы философии» входят:
 - многофункциональный комплекс преподавателя;
 - наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
 - информационно-коммуникационные средства;
 - экранно-звуковые пособия;
 - комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности; библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

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

3.2.2. Основные электронные издания

- **1.** Волкогонова, О. Д. Основы философии : учебник / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. Москва : ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. 480 с. (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-8199-0694-1. Текст: электронный. URL: https://znanium.com/catalog/product/1844376 (дата обращения: 29.01.2022). Режим доступа: по подписке.
 - 2. Гласер М. А. Основы философии: учебное пособие для спо / М. А. Гласер, И.
- А. Дмитриева, В. Е. Дмитриев [и др.]; Под редакцией М. А. Гласер. 3-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2022. 360 с. ISBN 978-5-8114-9139-1. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/187650 (дата обращения: 21.01.2022). Режим доступа: для авториз. пользователей.
 - 3. Гордашевская В. Д. Основы философии: учебное пособие для спо / В. Д.
- Гордашевская. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 84 с. ISBN 978-5-8114-7175-1. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/169780 (дата обращения: 21.01.2022). Режим доступа: для авториз. пользователей.

- **4.** Гордашевская, В. Д. Основы философии: учебное пособие для спо / В. Д. Гордашевская. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 84 с. ISBN 978-5-8114-7175-1. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/169780 (дата обращения: 03.06.2021). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- **5.** Дмитриев, В. В. Основы философии: учебник для среднего профессионального образования / В. В. Дмитриев, Л. Д. Дымченко. 2-е изд., испр. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2021. 281 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-10515-5. Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/471085 (дата обращения: 01.11.2021).
- **6.** Ивин, А. А. Основы философии: учебник для среднего профессионального образования / А. А. Ивин, И. П. Никитина. Москва: Издательство Юрайт, 2021. 478 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-02437-1. Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/469906 (дата обращения: 01.11.2021).
- **7.** Колесникова, И. В. Основы философии: учебное пособие для СПО / И. В. Колесникова. Саратов: Профобразование, 2020. 107 с. ISBN 978-5-4488-0592-9. Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. URL: https://profspo.ru/books/92140
- **8.** Светлов, В. А. Основы философии: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. А. Светлов. 2-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2021. 339 с. (Профессиональное образование). ISBN 9785-534-07875-6. Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/474407 (дата обращения: 01.11.2021).
- **9.** Спиркин, А. Г. Основы философии: учебник для среднего профессионального образования / А. Г. Спиркин. Москва: Издательство Юрайт,
- 2022. 392 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-00811-1. Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/489642 (дата обращения: 29.01.2022).

3.2.3. Дополнительные источники

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: Основные категории и понятия философии; Роль философии в жизни человека и общества; 3. Основы философского учения о	-Грамотно и аргументированно использовать категориальный философский аппарат; -четко и правильно отвечать на вопросы по основным философским проблемам;	- устный опрос; - аналитическая работа с оригинальными текстами; - домашняя работа творческого и проблемного характера;
бытии. 4.Сущность процесса познания. 5.Основы научной, философской и религиозной картин мира. Об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды. О социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники, технологий.	-приводить примеры из собственной практики о проблемах, связанных расширением научно- технической революции; -объяснять место научных философских знаний в современной жизни и профессии; - проводить анализ источников информации и составлять доклады и выступления -четко представлять структуру реферата, эссе, выступления по основным вопросам философии	- Написание рефератов - Тестирование - Написание философского эссе
Умения: Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста.	-аргументированно цитировать классиков разных философских школ; -демонстрировать способность сделать правильный нравственный, социальный, политический выбор	-устный опрос; -контроль представления выполнения домашних заданий проблемного и творческого характера (эссе и выступлений); - тестирование; -работа с философским словарем и оригинальными текстами; -оценка выступлений на семинарах; -защита реферативных работ; -дифференцированный зачет

Приложение 3.2.

к ОПОП-П по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ 02. ИСТОРИЯ

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.02 ИСТОРИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-06, 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной лисшиплины обучающимися осваиваются умения и знания

ОК 03, ОК 05, ОК об, ОК 09 выявлять взаимосвязь отечественных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; определять значимость и причины локальных, мира на рубеже ХХ и ХХІ вв.; сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце ХХ — начале ХХІ вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира; назначение международных организаций и основные		иках программы учеоной дисциплины обуч	<u> </u>
ОК 03, ОК 05, ОК об, ОК 09 выявлять взаимосвязь отечественных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; определять значимость и причины локальных, региональных, мира на рубеже ХХ и ХХІ вв.; сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце ХХ — начале ХХІ вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира; назначение международных организаций и основные		Умения	Знания
профессиональной деятельности по осваиваемой ороли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - ретроспективный анализ развития отрасли	OK 03, OK 05, OK	экономической, политической, культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; -определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте; -демонстрировать гражданско-	сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX — начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира; назначение международных организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; -

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	48
В т.ч. в форме практической подготовки	-
в том числе:	1
теоретическое обучение	38
Самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестация ¹	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Развитие СССР и ег	*	10	
Тема 1.1	Содержание учебного материала		
Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.	1. Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики.	5	OK 02, OK 03, OK 05, OK 06, OK 09
	2. Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура.		00, OK 09
	3. Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира».		
	Самостоятельная работа обучающихся: - Рассмотрение и анализ документов: «Речь Черчилля в Фултоне», интервью И.В. Сталина в газете «Правда» о речи Черчилля в Фултоне (14 марта 1946 года), - Сообщения по теме: «Европа после войны»	2	
Тема 1.2	Содержание учебного материала		
Дезинтеграционные	1.Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг.		
процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.	2. Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР.	5	OK 02, OK 03, OK 05, OK 06, OK 09
	3. Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР.		
	Самостоятельная работа обучающихся: - составление логической цепочки размышлений о росте значимости внешнеполитических факторов в решении внутренних проблем.	2	
Раздел 2. Россия и мир в конт	це XX - начале XXI вв.	24	
Тема 2.1 Постсоветское	Содержание учебного материала		
пространство в 90-е гг. XX века.	1. Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг.	4	OK 02, OK 03, OK 05, OK
	2. Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве.		06, OK 09

	3. Российская Федерация в планах международных организаций: военнополитическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России.		
Тема 2.2	Содержание учебного материала		
Укрепление влияния России на постсоветском	1. Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр.	5	OK 02, OK 03, OK 05, OK
пространстве	2. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе.		06, OK 09
	3. Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.		
Тема 2.3	Содержание учебного материала		
Россия и мировые интеграционные процессы	1. Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России.	5	OK 02, OK 03, OK 05, OK 06, OK 09
	2. Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе.		00, OK 09
Тема 2.4	Содержание учебного материала		
Развитие культуры в России .	1. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры».		OK 02, OK 03, OK 05, OK
	2. Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России.	4	06, OK 09
	3. Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление рассказа по опорным историческим фактам: - Коммунистический Север, Гоминьдановский Юг КНР - Аграрная реформа в КНР - Курс на превращение КНР в «Великое социалистическое государство»	2	
Тема 2.5.	Содержание учебного материала		
Перспективы развития РФ в современном мире.	1. Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе.	4	OK 02, OK 03, OK 05, OK
	2. Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития.		06, OK 09

	3. Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике.			
	4. Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ.			
Тема 2.6. Глобализация и ее	Содержание учебного материала			
последствия,	1. Информационное общество. Глобализация и ее последствия	4	OK 02, OK 03, OK 05, OK	
международные отношения	2. Проблемы национальной безопасности в международных отношениях.	•	06, OK 09	
	Международный терроризм как социально-политическое явление			
	Самостоятельная работа обучающихся:	2		
	Сообщения по темам:			
	- Демократические революции в Восточной Европе конца 1980-х начала 1990-х			
	гг.			
	- От «обновления социализма» к «строительству капитализма			
Промежуточная аттестация				
Всего:		38		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Для реализация программы дисциплины имеется кабинет истории, имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Оборудование учебного кабинета:

- столы, стулья (25);
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер, системный блок и т.д.
- -сканер
- -телевизор
- ксерокс
- В состав учебно-методического и материальнотехнического обеспечения программы учебной дисциплины «История» входят:
 - многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
 - информационно-коммуникационные средства;
 - экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
 - библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

- **1.** Артемов В.В. История: учебник для студентов учреждений СПО / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. 21-е изд., стер. Москва: Академия, 2021. 448 с.
- **2.** Самыгин П. С. История: Учебное пособие / П. С. Самыгин, С. И. Самыгин, Шевелев В.Н., В.В. Касьянов. Москва: ИНФРА-М, 2021.-550 с.
- **3.** Артемов В.В. История Отечества: С древнейших времен до наших дней : учебник для студентов учреждений СПО / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. 23-е изд., доп. Москва: Академия, 2020.-384 с.

3.2.2. Основные электронные издания

- 1. Бугров, К. Д. История России : учебное пособие для СПО / К. Д. Бугров, С. В. Соколов. 2-е изд. Саратов : Профобразование, 2021. 125 с. ISBN 978-5-44881105-0. Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. URL: https://profspo.ru/books/104903
- **2.** История России в 2 ч. Часть 1. До начала XX века : учебник для вузов / Л. И. Семенникова [и др.] ; под редакцией Л. И. Семенниковой. 7-е изд., испр. и доп. Москва : Издательство Юрайт, 2021. 346 с. (Высшее образование). ISBN 978-5534-08970-7. Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/470179 (дата обращения: 01.11.2021).
- **3.** История России в 2 ч. Часть 2. 1941—2015 : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Ходяков [и др.] ; под редакцией М. В. Ходякова. 8-е изд., перераб. и доп. Москва : Издательство Юрайт, 2020. 300 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-04769-1. Текст : электронный //

Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452128 (дата обращения: 01.11.2021).

4. Кириллов, В. В. История России в 2 ч. Часть 1. До XX века : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 352 с. — (Профессиональное образование). —

ISBN 978-5-534-08565-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471503 (дата обращения: 01.11.2021).

- **5.** Кириллов, В. В. История России в 2 ч. Часть 2. XX век начало XXI века : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов. 8-е изд., перераб. и доп. Москва : Издательство Юрайт, 2021. 257 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-08561-7. Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/471504 (дата обращения: 01.11.2021).
- **6.** История России в 2 ч. Часть 1. 1914—1941 : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Ходяков [и др.] ; под редакцией М. В. Ходякова. 8-е изд., перераб. и доп. Москва : Издательство Юрайт, 2020. 270 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-04767-7. Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/452127 (дата обращения: 01.11.2021).
- **7.** История России в 2 ч. Часть 2. 1941—2015: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Ходяков [и др.]; под редакцией М. В. Ходякова. 8-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2020. 300 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-04769-1. Текст: электронный //

Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452128 (дата обращения: 01.11.2021).

3.2.3. Дополнительные источники

1. Прядеин, В. С. История России в схемах, таблицах, терминах и тестах :

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания:	-Уверенно перечисляет конкретные	устный опрос выполнение
основные направления развития	события	тестовых заданий
ключевых	- правильно описывает события и	выполнение
регионов мира на рубеже XX и XXI вв.;	называет причины;	индивидуальных заданий
сущность и причины локальных,	-точно перечисляет и описывает,	-дифференцированный зачет
региональных, межгосударственных	дает оценку основным процессам; -	
конфликтов в конце XX – начале XXI вв.;	оценивает международную	
основные процессы (интеграционные,	значимость деятельности	
поликультурные, миграционные и иные)	организаций;	
политического и экономического развития	*	
ведущих регионов мира;	подбирает примеры о роли науки,	
назначение международных организаций		
М	-четкость и правильность ответов на	
основные направления их деятельности;	вопросы;	
о роли науки, культуры и религии в	-дает оценку состояния отрасли,	
сохранении и укреплении национальных и		
государственных традиций;	развития	
содержание и назначение важнейших	F	
правовых и законодательных актов		
мирового и регионального значения		
ретроспективный анализ развития отрасли		
Уметь:	-грамотно оценивает, сравнивает,	устный опрос тестирование
– ориентироваться в современной	описывает, критикует, объясняет,	выполнение практических
экономической, политической,	делает выводы, высказывает свое	заданий
культурной ситуации в России и мире;	отношение, подтверждает	выполнение
- выявлять взаимосвязь отечественных,	примерами свое отношение к	индивидуальных заданий
региональных, мировых социально-	событиям	-дифференцированный зачет
экономических, политических и	-обосновывает видение и вычленяет	
культурных проблем.	части целого, выявляет взаимосвязи,	
-определять значимость	видит и озвучивает ошибки,	
профессиональной деятельности по	приводит различия между фактами и	
осваиваемой специальности для развития		
экономики в историческом контексте;	контексте экономического развития	
-демонстрировать гражданско-	страны, значение и перспективы	
патриотическую позицию	отрасли, получаемой специальности	
	-демонстрирует способность сделать	
	правильный нравственный,	
	социальный, политический выбор	

Приложение 3.3.

к ОПОП-П по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ 03. Иностранный язык в профессиональной деятельности»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
OK 02 OK 03 OK 05 OK 09	бытовые и профессиональные темы; понимать содержание текста, как на базовые, так	- особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной
OK 10	осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных тексов профессиональной направленности; - строить простые высказывания о себе и своей профессий деятельности; производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий; выполнять письменные простые связные	направленности; - основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной лексики; — лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной лисциплины и вилы учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	164
В т.ч. в форме практической подготовки	164
в том числе:	<u>, </u>
теоретическое обучение	-
практические занятия	164
Самостоятельная работа ²	-
Промежуточная аттестация ² в форме дифференцированного зачета	

2. 2.Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	№ урока	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1. Повседневное общение				
Тема 1.1	1-2	Содержание учебного материала Вводный урок. Лексический материал по теме «Эмоции и чувства». Работа с новой лексикой. Выполнение упражнений. Работа с видеоматериалом «Подарок».	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
Тема 1.2 Приветствие и знакомство	3-4	Лексический материал по теме «Приветствия: официальные и неформальные». Работа с новой лексикой. Выполнение упражнений. Аудирование текста.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
	5-6	Лексический материал по теме «Обращения к людям в английском языке». Работа с новой лексикой. Выполнение упражнений.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
Тема 1.3 Семья и семейные отношения	7-8	Лексический материал по теме «Члены семьи». Работа с новой лексикой. Чтение и перевод статьи «У семьи большое будущее». Выполнение упражнений.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
Тема 1.4 Дружба	9-10	Лексический материал по теме «Дружба». Работа с новой лексикой. Чтение и перевод статьи «Нужно ли тебе редактировать список друзей?». Выполнение упражнений. Обсуждение дружеских отношений в соц.сетях.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
	11-12	СМС сокращения и американский сленг. Работа с лексическим материалом. Перевод и расшифровка смс. Написание сообщений с использованием сокращений.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
Тема 1.5 Погода	13-14	Лексический материал по теме «Погода, климат и погодные условия», «Времена года». Описание погоды, любимого времени года. Аудирование текста. Просмотр видео о прогнозе погоды.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
Тема 1.6 Деньги и валюта	15-17	Лексический материал по теме «Деньги, валюта». Повторение числительных. Работа с новой лексикой. Аудирование и перевод песни. Выполнение упражнений. Аудирование мини-текстов.	3	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
Тема 1.7 В аэропорту	18-19	Лексический материал по теме «В аэропорту». Работа с новой лексикой.	2	OK 2, OK.3,

		Выполнение упражнений. Бронирование билетов по телефону и интернету. Составление диалогов. Ролевая игра в аэропорту.		OK5, OK 9, OK 10
Тема 1.8 Проблемы со здоровьем	20-21	Лексический материал по теме «У врача. Заболевания». Работа с новой лексикой. Выполнение упражнений. Составление диалога на приеме у врача. Выписка рецепта.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK
	22-23	Лексический материал по теме «В аптеке. Лекарства». Работа с новой лексикой. Выполнение упражнений. Составление диалогов.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK
	24-29	Приходится ли Вам платить за медицинскую помощь? Работа с текстом. Медицинское обслуживание в США. Виды страхования. Развитие навыков письменной речи.	6	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
Гема 1.9 В магазине	30-31	Лексический материал по теме «Одежда и обувь». Размеры одежды и обуви. Работа с новой лексикой. Выполнение упражнений. Составление диалогов.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
	32-33	Как одеваются англичане? Субкультуры и их стиль в одежде. Аудирование песни «Англичанин в Нью-Йорке»	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
	34-35	Говорящая одежда. Перевод надписей и изготовление макетов одежды с надписями.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
	36	Подготовка к контрольной работе	1	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
	37	Контрольная работа	1	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
	38-39	Ролевая игра «В магазине одежды и обуви»	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
	40-41	Лексический материал по теме «Продукты». Меры весов. Исчисляемые и неисчисляемые существительные. Работа с новой лексикой. Выполнение упражнений. Составление диалогов. Работа с текстом «Еда: топливо или наслаждение?». Работа с фразовыми глаголами. Выполнение упражнений. Выражение собственного мнения к еде и способам ее приготовления	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
Тема 1.10 Астрология	42-43	Лексический материал по теме «Знаки зодиака». Работа с текстом «К чему ведет будущее?». Выполнение упражнений. Беседа о паранауках.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10

Тема 1.11 Стереотипы	44-45	Работа с текстом «Национальные стереотипы». Выполнение упражнений. Беседа о стереотипах разных народов.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK
Тема 1.12 Социальные гарантии	46-47	Какие социальные выплаты получают люди. Введение новой лексики. Система социальной защиты. Работа с текстом	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
	48	Субстантивированное прилагательное	1	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK
	49	Числительные. Проценты. Аудирование	1	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK
	50-51	Социальные гарантии в России. Социальные гарантии в Великобритании	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
	52	Дневник Эдриана Мола	1	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
	53-54	Повторительно-обобщающий урок	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
Раздел 2. Профессиональная ориентация				OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
Тема 2.1 Ярмарка профессий	55-56	Содержание учебного материала Лексический материал по теме «Профессии». Работа с новой лексикой. Выполнение лексических упражнений.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
	57-58	Лексический материал по теме «Личные и профессиональные качества». Работа с новой лексикой. Развитие диалогической и монологической речи.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
	59-60	Необычные профессии. Просмотр видеоролика. Выполнение упражнений.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
	61-62	Профессии в моей семье. Династии: за и против. дискуссия	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
	63-64	Профессиональный выбор. Профессиональное тестирование. Ролевая игра	2	OK 2, OK.3,

		«Интервьюирование».		OK5, OK 9, OK 10
	65-66	Популярные профессии в современном обществе. Дискуссия	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK
	67	Словарный диктант	1	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
	68	Контрольная работа	1	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK
	48-50	Разновидности предприятий общественного питания. Грамматическое время Present simple. Чтение и перевод текстов. Составление монологов	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
	51-52	Лексический материал по теме «Персонал ресторана». Работа с новой лексикой. Работа с текстом рабочий день официанта. Составление монологов об обязанностях работников ресторана и кухни.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
Тема 2.2 Устройство на работу	53-54	Лексический материал по теме «Трудоустройство Работа с новой лексикой. Выполнение лексических упражнений.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK
	55-56	Работа с текстом «От библиотекаря до корреспондента». Чтение и перевод. Выполнение упражнений к тексту.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK
	57-58	Работа с текстом «Карьерный рост». Чтение и перевод. Выполнение упражнений к тексту.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK
	59-60	Структура и правила написания резюме. Работа с примерами анкет соискателей. Составление своего резюме.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK
	61-62	Структура и правила написания сопроводительного письма. Работа с примерами. Составление сопроводительного письма к своему резюме.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK
	63-64	Работа с объявлениями о поиске работы. Работа с газетами и интернет объявлениями. Составление своего объявления о писке работы.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK
	65-68	Фразы и выражения по теме «Устройство на работу». Работа с новым лексическим материалом. Просмотр видео «Типичные вопросы на собеседовании». Просмотр	4	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK

		видео «Собеседование». Составление диалогов по теме.		10
	69-70	Ошибки на собеседовании. Самопрезентация. Развитие монологической речи	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK
	71-72	Ролевая игра «Собеседование с работодателем».	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK
	73-74	Работа мечты. Развитие монологической и диалогической речи	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK
	75-76	Урок-викторина	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK
	77	Словарный диктант по теме «Устройство на работу»	1	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK
	78	Обобщающий урок	1	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
	79	Подготовка к контрольной работе	1	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
	80	Контрольная работа	1	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
Раздел 3. Предприятия общественного питания и технология обслуживания				OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
Тема 3.1 В ресторане	81-82	Работа с текстом «Питание в Москве». Чтение и перевод текста. Выполнение упражнений к тексту. Работа с лексикой.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
	83-84	Лексический материал по теме «Посуда и столовые приборы». Работа с новой лексикой. Сервировка стола. Работа с текстом. Выполнение упражнений.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK
Тема 3.2 Еда и напитки	85-86	Работа с текстом «Еда: топливо или наслаждение?». Работа с фразовыми глаголами. Выполнение упражнений. Выражение собственного мнения к еде и способам ее приготовления.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10

87-88	Работа с текстом «Румико Ясуда – редактор журнала». Аудирование диалога. Выполнение упражнений.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK
89-90	Названия продуктов питания, блюд. Овощи, зелень, специи, приправы. Качественные характеристики. Овощные блюда. Кулинарные характеристики. Степени сравнения прилагательных. Причастия I и II в функции определения. Работа с новой лексикой. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
91-92	Фрукты. Ягоды. Качественные характеристики. Десертные блюда из фруктов, ягод, орехов. Множественное число имен существительных, падежные предлоги. Числительные (количественные, порядковые, дробные). Работа с новой лексикой. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
93-94	Мясо, дичь, птица, мясная гастрономия. Виды кулинарной обработки мясных продуктов. Блюда из мяса, птицы и дичи. Кулинарные характеристики. Причастие прошедшего времени: образование, функции, перевод. Страдательный залог в Indefinite Tense. Работа с новой лексикой. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
95-96	Рыба, продукты моря. Виды кулинарной обработки рыбы. Горячие и холодные рыбные блюда. Прошедшее неопределенное время. Работа с новой лексикой. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
97-98	Молочные, крупяные и яичные блюда и продукты. Качественные характеристики. Работа с новой лексикой. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
99-100	Холодные и горячие напитки. Алкогольные и безалкогольные напитки. Вина. Коктейли. Качественные характеристики напитков и вин. Рекомендация вин и напитков к закускам и блюдам. Этикет. Разделительные и альтернативные вопросы. Меры массы и объема. Работа с новой лексикой. Выполнение лексикограмматических упражнений.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
101	Работа с новой лексикой. Виды меню и его структура. Оформление меню ресторана.	1	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
102	Методы приготовления пищи. Заполнение таблицы. Монолог – объяснение состава и способа приготовления блюда.	1	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
103	Подготовка к контрольной работе	1	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
104	Контрольная работа	1	OK 2, OK.3,

				OK5, OK 9, OK 10
Тема 3.3 Технология обслуживания клиентов в ресторане	105-106	Лексический материал по теме «Бронирование столика». Работа с новой лексикой. Оформление документации и предварительного заказа. Составление диалогов на тему.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
	107-108	Лексический материал по теме «Заказ блюд и напитков». Составление диалогов на тему «В ресторане».	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
	109-110	Ролевая игра «В ресторане».	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
	111-112	Расчет с посетителем. Диалоги: «Официант, счет, пожалуйста», «Ошибка в счете». Речевой этикет: выражения извинения, сожаления. Оформление документов.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
	113	Контрольная работа	1	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
Раздел 4. Покупки Тема 4.1 в супермаркете и на рынке	114-115	Содержание учебного материала Лексический материал по теме «Отделы в магазине». Работа с новой лексикой. Выполнение лексических упражнений.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
	116-117	Работа с текстом «В супермаркете». Чтение и перевод. Выполнение упражнений к тексту.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
	118-119	Составление диалога «В продуктовом магазине». Ролевая игра «В супермаркете».	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
	120-121	Лексический материал по теме «Рынок». Работа с новой лексикой. Выполнение лексических упражнений.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
	122-123	Работа с текстом «На восточном базаре». Чтение и перевод. Выполнение упражнений к тексту.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
	124	Тестирование	1	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
Раздел 5. Званый ужин	125-126	Лексический материал по теме «Виды развлекательных мероприятий». Работа с новой лексикой. Подготовка и организация вечеринки. Пригласительные	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK

		открытки.		10
	127-128	Лексический материал по теме «Вечеринка». Работа с новой лексикой. Выполнение лексических упражнений.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK
	129-130	Работа с текстом «Подготовка к вечеринке». Выполнение упражнений к тексту.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK
	131-132	Ролевая игра «Организация дня рождения».	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK
	133	Тестирование	1	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
	134	Контрольная работа	1	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
Раздел 6. Кухни народов мира	135-136	Изучение лексики по теме. Традиции и особенности английской и американской кухонь. Традиции английского чаепития. Составление рецепта и описание приготовления блюда.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
	137-138	Как и что едят американцы? Работа с текстом: чтение и перевод. Выполнение упражнений к тексту.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
	139-140	Как и что едят англичане? Работа с текстом: чтение и перевод. Выполнение упражнений к тексту.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
	141-142	Изучение лексики по теме. Традиции и особенности французской и итальянской кухонь. Традиционные блюда. Составление рецепта и описание приготовления блюда.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
	143-144	Изучение лексики по теме. Традиции и особенности японской и китайской кухонь. Традиционные блюда. Составление рецепта и описание приготовления блюда.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
	145-146	Изучение лексики по теме. Традиции и особенности татарской и узбекской кухонь. Традиционные блюда. Составление рецепта и описание приготовления блюда.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
	147-148	Изучение лексики по теме. Традиции и особенности кухни восточных народов. Традиционные блюда. Составление рецепта и описание приготовления блюда.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10

149-150	Изучение лексики по теме. Традиции и особенности японской и китайской кухонь. Традиционные блюда. Составление рецепта и описание приготовления блюда.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK
151-152	Работа с текстом «Русская кухня». Чтение и перевод текста. Выполнение упражнений к тексту.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK
153-154	Ролевая игра «В ресторане русской кухни».	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
155-156	Тестирование	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
157-158	Итоговая контрольная работа	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK
159-160	Обобщающий урок	2	
161-162		2	
163-164	Дифференцированный зачет	2	
	Всего	164	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет иностранного языка, оснащенный следующим оборудованием:

- рабочее место преподавателя, оснащенное ПК либо ноутбуком с лицензионным ПО, рабочие места по количеству обучающихся. Технические средства обучения:
- телевизор, либо мультимедийный проектор с экраном, либо интерактивная доска,
- комплект презентационных материалов по тематике дисциплины на иностранном языке

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

- **1.** Агабекян И.П. Английский язык: учебное пособие / И.П. Агабе кян. –Ростов н/Д: Феникс, 2020. 316 с. **2.** Английский язык для профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. Москва: КНОРУС, 2021. 268 с. (Среднее профессиональное образование).
- **3.** Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. Москва: Академия, 2021. 320 с.
- **4.** Безкоровайная Г.Т. Planet of English: Учебник английского языка: учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / Г.Т. Безкоровайная и др. Москва: Академия, 2021. 256 с.
 - **5.** Голубев А.П. Английский язык : учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / А.П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнова. Москва: Академия, 2020. 336 с.
- **6.** 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.
- **7.** Кузьменкова Ю. Б. Английский язык. Основы разговорной практики: учебник для спо / Ю. Б. Кузьменкова, А. П. Кузьменков. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 184 с.
- **8.** Кузьменкова Ю. Б. Английский язык. Основы разговорной практики. Книга для преподавателя: учебник для спо / Ю. Б. Кузьменкова, А. П. Кузьменков. СанктПетербург: Лань, 2021. 132 с.
 - 9. Малецкая О. П. Английский язык: учебное пособие для спо / О. П. Малецкая,
- И. М. Селевина. 2-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 136 с. ISBN 9785-8114-8057-9.
- **10.** Шматкова Л. Англо-русский тематический словарь: учебно-практическое пособие для спо / Л. Шматкова. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 260 с.

3.2.2. Основные электроные издания

- 1. Аитов, В. Ф. Английский язык (A1-B1+): учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. 13-е изд., испр. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2020. 234 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-08943-1. Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/448454 (дата обращения: 01.11.2021).
- 2. Гончарова, Т.А., Английский язык для профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. Москва: КноРус, 2021. 267 с. ISBN 978-5-406-02469-0. URL:https://book.ru/book/936236 (дата обращения: 29.01.2022). Текст: электронный.
- 3. 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.
- 4. Кузьменкова Ю. Б. Английский язык. Основы разговорной практики: учебник для спо / Ю. Б. Кузьменкова, А. П. Кузьменков. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 184 с. ISBN 978-5-8114-7946-7. —

Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/178059 (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

- 5. Кузнецова, Т. С. Английский язык. Устная речь. Практикум: учебное пособие для СПО / Т. С. Кузнецова. 2-е изд. Саратов, Екатеринбург: Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. 267 с. ISBN 978-5-4488-0457-1, 978-5-7996-2846-8. Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. URL: https://profspo.ru/books/87787
- 6. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 1 : учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. 8-е изд., испр. и доп. Москва : Издательство Юрайт, 2021. 264 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-09890-7. Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/471034 (дата обращения: 01.11.2021).
- 7. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 2: учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. 8-е изд., испр. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2021. 254 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-09927-0. Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/471035 (дата обращения: 01.11.2021). 8. Малецкая О. П. Английский язык: учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. 2-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 136 с. ISBN 978-58114-8057-9. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/171416 (дата обращения: 21.01.2022). Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

Шматкова Л. Англо-русский тематический словарь: учебно-практическое пособие для спо / Л. Шматкова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 260 с. — ISBN 978-5-81148511-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/183209 (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ				
Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки		
Знания: 1. особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности; 2. основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной направленности; 3. лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; 4. основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.	Согласно правилам, объяснять произношение и употребление интернациональных слов Грамотно применять и переводить профессиональную лексику Воспроизводить без ошибок изученные грамматические правила	 оценка результатов выполнения практических заданий; оценка результатов аудирования; дифференцированный зачет 		
 Умения: понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы; понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы; осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных тексов профессиональной направленности; строить простые высказывания о себе и своей профессий деятельности; производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий; выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы; разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений. 	Грамотно отвечать на вопросы, поддержать беседу Грамотно отвечать на вопросы, составлять диалоги, пересказывать текст на русском языке. Логично составлять пересказы текстов, составлять тезисы к пересказу, писать эссе и резюме, делать выводы по заданию Составлять точный литературный перевод, выполнять грамматические задания с ним, выбирать ответы из текста Использовать лексику, речевые обороты, аргументированно ее использовать, правильно строить предложения Точно строить высказывания, отвечать на вопросы, участвовать в диалогах Составлять и записывать выступления по заданной профессиональной тематике, используя грамматические			

лексику

Приложение 3.4.

к ОПОП-П по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.04 Физическая культура

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина СГ.04 «Физическая культура» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 08.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины: В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 08	- использовать физкультурно-	- о роли физической культуры в
ОК 09	оздоровительную деятельность для	общекультурном, профессиональном и
ОК 10	укрепления здоровья, достижения жизненных	социальном развитии человека; - основы
	и профессиональных целей;	здорового образа жизни
	- применять рациональные приемы	- условия профессиональной
	двигательных функций в профессиональной	деятельности зоны риска физического
	деятельности;	здоровья для специальности;
	- пользоваться средствами	- средства профилактики
	профилактики перенапряжения,	перенапряжения.
	характерными для данной специальности	

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	344
В т. ч. в форме практической подготовки	164
в том числе:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	164
Самостоятельная работа	180
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	
Раздел 1. Основы физич		4	
Тема 1.1.	Содержание учебного материала		ОК1-ОК11
Физическая	1. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении		
культура в	здоровья		
профессиональной	2. Самоконтроль студентов физическими упражнениями и спортом.		
подготовке и	Контроль уровня совершенствования профессионально важных психофизиологических		
социокультурное	качеств		
развитие личности	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа	4	
	Подготовка сообщений о здоровом образе жизни		
Раздел 2. Легкая атлети	ка	40	
Тема 2.1. Бег на	Содержание учебного материала	14	ОК1-ОК11
короткие дистанции.	1. Техника бега на короткие дистанции с низкого, среднего и высокого старта		
Прыжок в длину с места	2. Техника прыжка в длину с места		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		
	Техника безопасности на занятия Л/а. Техника беговых упражнений		
	Совершенствование техники высокого и низкого старта, стартового разгона,		
	финиширования		
	Совершенствование техники бега на дистанции 100 м., контрольный норматив		
	Совершенствование техники бега на дистанции 300 м., контрольный норматив		
	Совершенствование техники бега на дистанции 500 м., контрольный норматив		
	Совершенствование техники бега на дистанции 1000 м., контрольный норматив		
	Совершенствование техники прыжка в длину с места, контрольный норматив		
	Самостоятельная работа	14	
	Бег на дистанции 100м, 300м, 500м, 1000м	14	
Тема 2.2. Бег на	па 2.2. Бег на Содержание учебного материала		ОК1-ОК11
длинные дистанции	1. Техника бега по дистанции		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		

	Овладение техникой старта, стартового разбега, финиширования		
	Разучивание комплексов специальных упражнений		
	Техника бега по дистанции (беговой цикл)		
	Техника бега по пересеченной местности (равномерный, переменный, повторный шаг)		
	Техника бега на дистанции 2000 м, контрольный норматив		
	Техника бега на дистанции 3000 м, без учета времени		
	Техника бега на дистанции 5000 м, без учета времени		
	Самостоятельная работа	14	
	Тренировка техники старта, разбега, финиширования		
Гема 2.3. Бег на средние	Содержание учебного материала	12	ОК1-ОК11
дистанции	1. Техника бега на средние дистанции.		
Прыжок в длину с	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		
разбега.	Выполнение контрольного норматива: бег 100метров на время. Выполнение К.Н.: 500		
Метание снарядов.	метров – девушки, 1000 метров – юноши		
-	Выполнение контрольного норматива: прыжка в длину с разбега способом «согнув		
	ноги»		
	Техника прыжка способом «Согнув ноги» с 3-х, 5-ти, 7-ми шагов		
	Техника прыжка «в шаге» с укороченного разбега		
	Целостное выполнение техники прыжка в длину с разбега, контрольный норматив		
	Техника метания гранаты		
	Техника метания гранаты, контрольный норматив		
	Самостоятельная работа	14	
	Тренировка техники прыжка способом «согнув ноги», «в шаге»		
Раздел 3. Баскетбол		36	
Тема 3.1. Техника	Содержание учебного материала	10	ОК1-ОК11
выполнения ведения	1. Техника выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча с места		
мяча, передачи и	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		
броска мяча в	Овладение техникой выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча с места		
кольцо с места	Овладение и закрепление техникой ведения и передачи мяча в баскетболе		
	Самостоятельная работа	10	
	Тренировка техники выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча		
Тема 3.2. Техника	Содержание учебного материала	10	ОК1-ОК11
выполнения ведения	1. Техника ведения и передачи мяча в движении и броска мяча в кольцо -		
и передачи мяча в	«ведение – 2 шага – бросок».		

движении, ведение –	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		
2 шага – бросок	Совершенствование техники выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в		
	кольцо с места		
	Совершенствование техники ведения и передачи мяча в движении, выполнения		
	упражнения «ведения-2 шага-бросок»		
	Самостоятельная работа	10	
	Тренировка техники ведения и передачи мяча в движении, выполнения		
	упражнения «ведения-2 шага-бросок»		
Тема 3.3. Техника	Содержание учебного материала	8	ОК1-ОК11
выполнения	1. Техника выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача		
штрафного броска,	мяча в колоне и кругу		
ведение, ловля и	2. Техника выполнения перемещения в защитной стойке баскетболиста		
передача мяча в	3. Применение правил игры в баскетбол в учебной игре		
колоне и кругу,	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		
правила баскетбола	Совершенствование техники выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача		
	мяча в колоне и кругу		
	Совершенствование техники выполнения перемещения в защитной стойке		
	баскетболиста		
	Самостоятельная работа	8	
	Правила игры в баскетболе		
	Тренировка техники выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача		
	мяча в колоне и кругу		
Тема 3.4.	Содержание учебного материала	8	ОК1-ОК11
Совершенствование	1. Техника владения баскетбольным мячом		
гехники владения	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		
баскетбольным	Выполнение контрольных нормативов: «ведение – 2 шага – бросок», бросок мяча с места		
МОРРМ	под кольцо		
	Совершенствовать технические элементы баскетбола в учебной игре		
	Самостоятельная работа	10	
	Подготовка к сдаче контрольных нормативов: имитация броска мяча с места под		
	кольцо		
Раздел 4. Волейбол		36	
Тема 4.1. Техника Содержание учебного материала		10	ОК1-ОК11
перемещений, стоек,	1. Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками		

технике верхней и	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		
нижней передач	Отработка действий: стойки в волейболе, перемещения по площадке:		
двумя руками	Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Прием мяча. Передача мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Обучение технике передачи мяча двумя руками сверху и снизу на месте и после перемещения		
	Отработка тактики игры: расстановка игроков, тактика игры в защите, в нападении, индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча, групповые и командные действия игроков, взаимодействие игроков		
	Самостоятельная работа Правила игры в волейбол Отработка действий: стойки в волейболе, перемещения по площадке	10	
Тема 4.2. Техника нижней подачи и приёма после неё	Содержание учебного материала 1. Техника нижней подачи и	10	ОК1-ОК11
	приёма после неё В том числе, практических занятий и лабораторных работ Отработка техники нижней подачи и приёма после неё		
	Самостоятельная работа Тренировка техники нижней подачи и приёма после неё	10	
Тема 4.3. Техника прямого нападающего удара	Содержание учебного материала 1. Техника прямого нападающего удара	8 ОК1-ОК11	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ Отработка техники прямого нападающего удара		
	Самостоятельная работа Тренировка техники прямого нападающего удара	10	
Тема 4.4. Совершенствование техники владения	Содержание учебного материала 1. Техника прямого	8	OK1-OK11
волейбольным мячом	нападающего удара В том числе, практических занятий и лабораторных работ		_

	Приём контрольных нормативов: передача мяча над собой снизу, сверху. Приём	8	
	контрольных нормативов: передача мяча над сооби снизу, сверху. Прием контрольных нормативов: подача мяча на точность по ориентирам на площадке	O	
	Учебная игра с применением изученных положений.		
	Учеоная игра с применением изученных положении. Отработка техники владения техническими элементами в волейболе		
	•	10	
	Самостоятельная работа	10	
В 7 7	Тренировка техники прямого нападающего удара	40	
Раздел 5. Легкоатлетич		10	0714 07144
Тема 5.1.	Содержание учебного	-	ОК1-ОК11
Легкоатлетическая	материала		
гимнастика, работа	1. Техника коррекции		
на тренажерах	фигуры		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	10	
	Выполнение упражнений для развития различных групп мышц	10	
	Круговая тренировка на 5 - 6 станций		
	Самостоятельная работа	12	
	Выполнение упражнений для развития различных групп мышц		
Раздел 6. Лыжная подго		34	
Тема 6.1. Лыжная	Содержание учебного материала		ОК1-ОК11
подготовка (кроссовая)	Лыжная подготовка (В случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой		
,	подготовкой)		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	36	1
	Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и	36	1
	попеременные лыжные ходы. Полуконьковый и коньковый ход. Передвижение по		
	пересечённой местности. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и		
	неровностей в лыжном спорте. Прыжки на лыжах с малого трамплина. Прохождение		
	дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши).		
	Катание на коньках.		
	Посадка. Техника падений. Техника передвижения по прямой, техника передвижения по		
	повороту. Разгон, торможение. Техника и тактика бега по дистанции. Пробегание		
	дистанции до 500 метров. Подвижные игры на коньках.		
	Кроссовая подготовка.		
	Бег по стадиону. Бег по пересечённой местности до 5 км.		
	Самостоятельная работа	36	
	Самостоятельная расота Изучение вопроса «Особенности лыжной подготовки»	30	
	изучение вопроса «Осооенности лыжной подготовки»		

Подготовка сообщений по теме «Подвижные игры на коньках» Кроссовая подготовка.		
Промежуточная аттестация – Дифференцированный зачет	2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Спортивный зал, оснащенный следующим спортивным инвентарем:

- Гимнастическая лестница
- Гимнастическая скамейка
- Волейбольная стойка и сетка
- Баскетбольные щиты Гимнастические маты Перекладина навесная.
- Раздаточный материал:
- Мячи
- Гимнастическая скакалка Тренажеры:
- Набор гантелей
- Комплект гирь и штанг.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

- 1. Агеева Г.Ф. Плавание: учебное пособие для спо / Г.Ф. Агеева, В.И. Величко, И.В. Тихонова. 2-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2022. 64 с. ISBN 978-58114-9471-2.
- 2. Агеева Г.Ф. Теория и методика физической культуры и спорта: учебное пособие для спо / Г.Ф. Агеева, Е.Н. Карпенкова. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 68 с. ISBN 9785-8114-7558-2
- 3. Безбородов А.А. Практические занятия по волейболу: учебное пособие для спо / А.А. Безбородов. Санкт-Петербург: Лань, 2022. 92 с. ISBN 978-5-8114-8344-0.
- 4. Журин А.В. Волейбол. Техника игры: учебное пособие для спо / А.В. Журин. СанктПетербург: Лань, 2021. 56 с. ISBN 978-5-8114-5849-3.
- 5. Зобкова Е.А. Основы спортивной тренировки: учебное пособие для спо / Е.А. Зобкова. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 44 с. ISBN 978-5-8114-7549-0 7. Калуп С.С. Основы врачебного контроля, лечебной физической культуры и массажа. Массаж: учебное пособие для спо / С. С. Калуп. 2-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2022. 56 с. ISBN 978-5-8114-9320-3
- 8. Орлова Л.Т. Настольный теннис: учебное пособие для спо / Л.Т. Орлова, А.Ю. Марков. 2-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 40 с. ISBN 978-5-8114-7886-6.
- 9. 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.
- 10. Садовникова Л.А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе: учебное пособие для спо / Л.А. Садовникова. 2-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 60 с. ISBN 978-5-8114-7201-7 11. Тихонова И.В. Лыжный спорт. Методика обучения основам горнолыжной техники: учебное пособие для спо / И.В. Тихонова, В.И. Величко. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 36 с. ISBN 978-5-8114-7547-6 12. Тихонова И.В. Лыжный спорт. Методика обучения основам горнолыжной техники: учебное пособие для спо / И.В. Тихонова, В.И. Величко. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 36 с. ISBN 978-5-8114-7547-6
- 13. Физическая культура (СПО) / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков Москва: КноРус, 2021. 214 с.
- 14. Физическая культура: учебник / Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын, Р.Л. Палтиевич, Г.И. Погадаев. 19 изд., стер. Москва: Академия, 2018. 176 с.

3.2.2. Основные электронные издания

- 1. Агеева Г.Ф. Плавание: учебное пособие для спо / Г.Ф. Агеева, В.И. Величко, И.В. Тихонова. 2-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2022. 64 с. ISBN 978-58114-9471-2. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/195475 (дата обращения: 13.01.2022). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 2. Агеева Г.Ф. Теория и методика физической культуры и спорта: учебное пособие для спо / Г.Ф. Агеева, Е.Н. Карпенкова. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 68 с. ISBN 978-5-8114-7558-2. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/174984 (дата обращения: 13.01.2022).

- 3. 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: 01.11.2021). Физическая культура: учебник и практикум для СПО / А. Б. Муллер [и др.]. М.: Издательство Юрайт, 2017. 424 с. https://www.biblio-online.ru/viewer/E97C2A3C- 8BE2-46E8-8F7A-66694FBA438E#page/1
- 4. Безбородов А.А. Практические занятия по волейболу: учебное пособие для спо / А.А. Безбородов. Санкт-Петербург: Лань, 2022. 92 с. ISBN 978-5-8114-8344-0. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/193301 (дата обращения: 13.01.2022).
- 5. Быченков, С.В. Физическая культура: учебное пособие для СПО / С.В. Быченков, О.В. Везеницын. 2-е изд. Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. 122 с. ISBN 978-5-4486-0374-7, 978-5-4488-0195-2. Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. URL: https://profspo.ru/books/77006.
- 6. 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: 01.11.2021).
- 7. 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: 13.01.2022). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 8. Зобкова Е.А. Основы спортивной тренировки: учебное пособие для спо / Е.А. Зобкова. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 44 с. ISBN 978-5-8114-7549-0. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/174986 (дата обращения: 13.01.2022).
- 9. Калуп С.С. Основы врачебного контроля, лечебной физической культуры и массажа. Массаж: учебное пособие для спо / С.С. Калуп. 2-е изд., стер. СанктПетербург: Лань, 2022. 56 с. ISBN 978-5-8114-9320-3. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/189469 (дата обращения: 13.01.2022).
- 10. Муллер, А.Б. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А.Б. Муллер, Н.С. Дядичкина, Ю.А. Богащенко. Москва: Издательство Юрайт, 2021. 424 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-02612-2. Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/469681 (дата обращения: 01.11.2021).
- 11. Орлова Л.Т. Настольный теннис: учебное пособие для спо / Л.Т. Орлова, А.Ю. Марков. 2-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 40 с. ISBN 978-58114-7886-6. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/166937 (дата обращения: 13.01.2022).
- 12. Садовникова Л.А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе: учебное пособие для спо / Л.А. Садовникова. 2-е изд., стер. 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: 13.01.2022).
- 13. Тихонова И.В. Лыжный спорт. Методика обучения основам горнолыжной техники : учебное пособие для спо / И.В. Тихонова, В.И. Величко. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 36 с. ISBN 978-5-8114-7547-6. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/174988 (дата обращения: 13.01.2022).

3.2.3. Дополнительные источники

Сайт Министерства спорта, туризма и молодёжной политики http://sport.minstm.gov.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: -о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни -условия профессиональной деятельности зоны риска физического здоровья для специальности -средства профилактики	Точно формулировать правила игры по всем видам, включенным в рабочую программу Согласно нормам формулировать положения по технике безопасности при занятиях спортом, объяснять правила закаливания Обоснованно разъяснять понятия «здоровый образ жизни Давать оценку своей профессиональной деятельности при анализе профессиограмме Подбирать упражнения для расслабления, составлять комплекс гигиенической гимнастики	Выступление с сообщениями Тестирование Проведение своего комплекса зарядки в группе Дифференцированный зачет
перенапряжения Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: -использовать физкультурно- оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности -пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Грамотно составить комплекс УГГ. Ежедневное использование комплекса УГГ, В соответствии с требованиями составить правила закаливания для себя Демонстрировать умения выполнять упражнения на расслабление Демонстрировать соответствие контрольным нормам: преодоление полосы препятствий, прыжок в длину с места, выход силой, отжимания от пола в упоре лёжа, подъём переворотом на перекладине Согласно нормам, сдавать контрольные нормативы Показывать результативность участия в спортивных соревнованиях по всем видам спорта Проявлять активность на занятиях физической культурой на занятиях и в секциях С учетом правил, разработать проведение соревнования по игровым видам спорта Составить комплекс производственной гимнастики для себя, с учетом полученной специальности Демонстрировать судейство по всем игровым видам спорта	Проведение своего комплекса зарядки в группе Выступление с сообщением Наблюдение преподавателя и его устная оценка Выполнение контрольных нормативов Портфолио личных достижений обучающегося Наблюдение преподавателя и его устная оценка Проведение мероприятия Портфолио личных достижений обучающегося Дифференцированный зачет

Приложение 3.5.

к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.06. Психология общения

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина СГ.06. Психология общения является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
OK 03, OK 04, OK 05, OK 09	У 1.01. У 1.03.	- применять технику и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	3. 1.01. – 3. 1.03.	 взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов приемы саморегуляции в процессе общения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	48
В т. ч. в форме практической подготовки	8
в том числе:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	8
Самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование	Содержание учебного материала, лабораторные и практические	Объем в	Осваиваемые
разделов и тем	работы, самостоятельная работа обучающегося	часах	элементы
			компетенций
Раздел I Индивидуально – типологические			
особенности личности			
Тема 1.1 Психология личности.	Содержание учебного материала	8	ОК 03, ОК 04, ОК
	1.Психология личности	2	05, ОК 09
	2. Личность и индивидуальность	1	
	3.Становление личности и ее проявление	1	
	4.Психологическая структура личности	1	
	Практическое занятие №1	2	ОК 03
	Познавательные процессы личности	1	
	Самостоятельная работа	2	
	Проработка конспектов		
	Структурирование личностных качеств знакомого человека		
Раздел II	Содержание учебного материала	15	
Общение как инструмент этики деловых	Психология общения	1	ОК 03, ОК 04, ОК
отношений	Общение как взаимодействие	1	05, OK 09
Тема 2.1	Принципы ведения партнерской беседы	1	00, 011 0
Общение как социальная категория	Практическое занятие №2	1	
	Психологическая характеристика деятельности	1	
	Психология непосредственного чувственного познания Психология	1	
	опосредственного обобщенного познания Память, внимание,	1	
	воображение.	1	
	Общие аспекты специфической профессиональной деятельности на	1	
	предприятиях общественного питания	1	
	Практическое занятие №3	2	
	Психология труда и профессиональной деятельности	1	
	Психологические аспекты управленческой деятельности	1	
	Трудовые коллективы и взаимосвязь в них	1	
	Самостоятельная работа:		ОК 04
	Проработка конспектов.	4	
	Выработка идеальных условий создания благополучного трудового		
	коллектива.		

	Прохождение тестирования, применение ключей. Решение кейсов.		
Тема 2.2	Содержание учебного материала	10	
Применение психологических подходов	TC 1	1	
	Конфликты, пути их преодоления	1	ОК 03, ОК 04, ОК
	Темперамент, психотип.	1	05, ОК 09
	Психологические механизмы формирования спроса	1	
	Психологические основы формирования рекламы	1	
	Психологическое воздействие интерьера предприятий общественного	1	
	питания	1 1	
	Психологические требования предъявляемые меню	1	
	Стрессоустойчивость.	1	
	Практическое занятие №5 Проработка материала по конспекту лекций	1	
	Прораоотка материала по конспекту лекции Самостоятельная работа обучающихся:	2	ОК 02
	1 '	4	UK UZ
	Найти примеры типов темперамента в художественной литературе Формулируют способы снятия эмоционального напряжения в		
	профессиональной деятельности		
Тема 2.3		7	
	Содержание учебного материала	,	
Сущность этики деловых отношений	Основные моральные и нравственные ценности поведения. Профессиональная этика. Этические нормы организации, руководителя	2	OK 03, OK 04, OK 05, OK 09
	и подчиненных. Этический уровень организации и ее сотрудников. Этические проблемы деловых отношений	2	03, 08 09
	Публичное выступление- этикет оратора Практическое занятие №6	1	
	Формирование коммуникативной культуры в профессиональном общении	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:	2	ОК 06
	Продумать способы установления контактов на разных этапах общения		
	Исследовать и проанализировать м/л отношения в коллективе		
	Зачет	2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

кабинет «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: рабочие места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;
- необходимая методическая и справочная литература.

Технические средства обучения:

— компьютер с лицензионным программным обеспечением — телевизор или мультимедийный проектор с экраном; — мультимедийные презентации по тематике дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

- 1. Бороздина, Г.В. Психология и этика делового общения: учебник и практикум / Г.В. Бороздина, Н.А. Кормнова. М.: Издательство Юрайт, 2014. 463 с. (Бакалавр. Академический курс). ISBN 978-5-9916-3433-5.
- 2. Столяренко Л.Д., Самыгин С.И. Психология общения / Л.Д. Столяренко, С.И. Самыгин. Ростов H/Д: Феникс, 2020.-317 с.
 - 3. Шеламова Г.М. Психология общения / Г.М. Шеламова. Москва: Академия, 2020. 128 с.
- 4. Якуничева, О.Н. Психология общения: учебник для спо / О.Н. Якуничева, А.П. Прокофьева. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 224 с. ISBN 978-5-8114-5851-6.

3.2.2. Основные электронные издания

- 1. Бороздина, Г.В. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г.В. Бороздина, Н.А. Кормнова; под общей редакцией Г.В. Бороздиной. Москва: Издательство Юрайт, 2022. 463 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-00753-4. Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/489869 (дата обращения: 29.01.2022).
- 2. Виговская, М.Е. Психология делового общения: учебное пособие для СПО / М.Е. Виговская, А.В. Лисевич, В.О. Корионова. 2-е изд. Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. 96 с. ISBN 978-5-4486-0366-2, 978-5-4488-0201-0. Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. URL: https://profspo.ru/books/77001.
- 3. Дорохина, Р.В. Этика деловых отношений: практикум для СПО / Р.В. Дорохина. Саратов: Профобразование, 2021. 68 с. ISBN 978-5-4488-1109-8. Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. URL: https://profspo.ru/books/104697.
- 4. Коноваленко, М.Ю. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М.Ю. Коноваленко. 2-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2022. 476 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-110609. Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/489897 (дата обращения: 29.01.2022).
- 5. Корягина, Н.А. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н.А. Корягина, Н.В. Антонова, С.В. Овсянникова. Москва: Издательство Юрайт, 2022. 437 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-009620. Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/489728 (дата обращения: 29.01.2022).
- 6. Садовская, В.С. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В.С. Садовская, В.А. Ремизов. 2-е изд., испр. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2021. 169 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-070460. Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/471154 (дата обращения: 01.11.2021).
- 7. Якуничева О.Н. Психология общения: учебник для спо / О.Н. Якуничева, А.П. Прокофьева. 3-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2022. 224 с. ISBN 978-5-8114-9503-0. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/195538 (дата обращения: 17.01.2022).

3.2.3. Дополнительные источники

- 1. Ефимова Н.С. Психология общения. Практикум по психологии: Учебное пособие / Н.С. Ефимова. Москва: ФОРУМ, 2020. 192 с.
- 2. Психология общения: энциклопедический словарь / М.М. Абдуллаева [и др.]. Москва: Когито-Центр, 2019. 600 с. ISBN 978-5-89353-335-4. Текст: электронный // Электроннобиблиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. URL: https://www.iprbookshop.ru/88339.html (дата обращения: 01.11.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

	дисциплипы	
Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в	- грамотно выступает с	- анализ выполнения
рамках дисциплины:	сообщениями.	практических работ
- взаимосвязь общения и	- владеет понятиями	-текущий контроль;
деятельности;	учебной дисциплины и	- защита
- цели, функции, виды и уровни	применяет их адекватно	внеаудиторной
общения;	ситуации	самостоятельные работы;
- роли и ролевые ожидания в	- намечает и описывает	-дифференцированный зачет
общении;	приемы саморегуляции.	
- виды социальных		
взаимодействий; - механизмы		
взаимопонимания в общении;		
- техники и приемы общения,		
правила слушания, ведения беседы,		
убеждения; этические принципы		
общения; -источники, причины, виды и		
способы разрешения конфликтов.		
- приемы саморегуляции в		
процессе общения		
Перечень умений, осваиваемых в	-умеет слушать, обобщать,	- активность на
рамках дисциплины:	анализировать, принимать	занятиях в группах; -
- применять технику и	решения в коллективной	применение техник
приемы эффективного	форме организации учебного	эффективного общения;
общения в	процесса самостоятельно и	-дифференцированный зачет
профессиональной деятельности;	творческий подходит к	
- использовать приемы	выполнению самостоятельной	
саморегуляции поведения в процессе	работы.	
межличностного общения	- в учебной и	
	профессиональной	
	деятельности демонстрирует	
	гуманность,	
	доброжелательность,	
	толерантность	

Приложение 3.6. к ОПОП-П по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.06 ТАТАРСКИЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

СОДЕРЖАНИЕ

- 5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
- **УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.06. Татарский язык в профессиональной деятельности

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина СГ.06. Татарский язык в профессиональной деятельности является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
OK 03, OK 04, OK 05, OK 09	1.04.	- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; - анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления; - проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка - воспроизводить содержание литературного произведения	3. 1.04.	- связь языка и истории, культуры татарского и других народов; - смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи; - основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь; - орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного татарского литературного языка

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	75
В т. ч. в форме практической подготовки	32
в том числе:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	32
Самостоятельная работа	7
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины СГ. 06 «Татарский язык в профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	н и содержание учебнои дисциплины С1. 06 «Татарский язык в профессиона Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Татарский	Содержание учебного материала	6	OK.2, OK.3, OK.5, OK.6, OK.9
язык, его история.	1 Фонетика. Словообразование. Татарский язык, его история. Алфавит. 3 ступени развития татарского алфавита. Специфические звуки татарского языка.		
	Практическое занятие. 1.Закон сингармонизма. Вести диалог по теме « Извините » 2.Слова повседневного использования. 3 Анализ произношения звуков и правописание букв. 4.Основные принципы орфографии. 5. Диалог-приветствие 6. Составить рассказ о своей семье	8	OK.4, OK.7, OK.8
	Самостоятельная работа 1. Работа с дополнительной литературой по теме «история татарской письменности», заимствованные слова в татарском языке. 2. Слова обозначающие родственников (выписать и выучить)	1	
Тема 2. Морфология.	Содержание учебного материала 1 Общие сведения. 6 самостоятельных частей речи: сущ., прил., числ., мест., глагол, наречие. Особые части речи: междометие, звукоподражат. слова, модальные слова, частицы. Вспомогательные части речи: послеслоги, и послесложные слова, союзы, связующие слова и предложения.	6	OK.2, OK.3, OK.5, OK.6, OK.9
	Практическое занятие 1. Лексико-грамматические упражнения. Диалогическая речь «Мой город» 2. Образцы татарского речевого этикета. 3. Средства передвижения. 4. Путешествие по г. Татарстана 5. Словообразующие и формообразующие аффиксы. 6. Словосложение составные слова.	6	OK.4, OK.7, OK.8

	Самостоятельная работа 1.Как образуются множественное число существительных. Просклоняйте существительные «баш, дэфтэр» 2.Лексика на тему «Кунакханэ» 3. Времена года, дни недели, явления природы. 4. Работа с дополнительной литературой	4	
	Практическое занятие 1. Категория принадлежности 2. Диалог на тему «В магазине» 3. Диалог «Знакомство»	3	OK.4, OK.7, OK.8
	Самостоятельная работа 1. Работа с дополнительной литературой 2. Словарный минимум на тему «Печать, радио, телевидение»	2	
	Практическое занятие. Тематическая группа «Общественно - политическая жизнь» 1. Составление рассказа на тему «На таможне» 2. Описать предмет по цвету и признаку 3. Диалоги «Бронирование» 4. Республика Татарстан 5. Политическая жизнь г. Болгар.	5	OK.4, OK.7, OK.8
Тема 3. Культура и искусство Татарстана.	Содержание учебного материала 1 Культура и искусство Татарстана. Татарские национальные праздники. Имя существительное. Местоимение. Категория залога. Повелительное, условное, желательное наклонение. Вспомогательные глаголы. Имя прилагательное. Наречие.	6	OK.2, OK.3, OK.5, OK.6, OK.9
Тема 4. Служебные части речи. Татарские национальные блюда.	Содержание учебного материала 1 Служебные части речи: послеслоги, союзы, частицы, их разряды. Практическое применение служебных частей речи. Татарские национальные блюда (өчпочмак, бәлеш, гөбәдия h.6)	4	OK.2, OK.3, OK.5, OK.6, OK.9
	Практическое занятие. Тематическая группа «Татарские национальные блюда»	2	OK.4, OK.7, OK.8
Тема 5.	Содержание учебного материала	2	OK.2, OK.3, OK.5, OK.6, OK.9

Спорт.	Виды спорта, спортивный инвентарь. Сведения об известных татарских спортсменах и их достижениях. (Рэшит Нэжметдинов, Гата Камский, Алиса Галлэмова - шахматчылар, Марат Сафин –теннисчы.)		
Тема 6. Музеи Болгара.	Содержание учебного материала	2	OK.2, OK.3, OK.5, OK.6, OK.9
Wysen Dosirapa.	1 Музеи в Болгарах. Словарный минимум по теме (Абдулла Алиш музее 2017 нче елда ачылды. Болгарда цивилизация музее эшли, Болгарда чәй йорты, табиб йорты бар.		
Тема 7. Жизнь и	Содержание учебного материала	2	OK.2, OK.3, OK.5, OK.6, OK.9
творчество татарских писателей и поэтов во время	1 Изучение творчества и биографии Мусы Джалиля, Абдулла Алиша, Гадел Кутуя.		
ВОВ (Муса Джалиль, Гадел Кугуй)	Практическое занятие Известные татарские писатели и поэты (Фатих Карим, Мирсай Амир.)	2	OK.4, OK.7, OK.8
Тема 8. Знакомство с	Содержание учебного материала	6	OK.2, OK.3, OK.5, OK.6, OK.9
профессиональной лексикой.	1 Знакомство с профессиональной лексикой Работа с текстами, ориентированными на будущую специальность: чтение, перевод, ответы на вопросы, краткий рассказ.		
	Практическое занятие	6	OK.4, OK.7, OK.8
	 Делопроизводство по татарскому языку. Структура простого предложения. Работа с текстом Татарстан. История города, геральдика, архитектура. 		
Промежуточная аттест	гация Дифференцированный зачет	2	
Всего по дисциплине		<u>-</u> 75	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должно быть предусмотрено следующее специальное помещение:

Кабинет «Татарского языка», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания

- 1. М.С.Артюшина Р.Р. Мэулетшина Ф.М.Нигмэтжэнова Р.Н.Хусэенова "Тел акылның баскычы". Казань.
 - 2. Р.Н.Хусэенова М.С.Артюшина Ф.М.Нигмэтжэнова Р.Р. Мэулетшина «Татар теле» Казань
 - 3. Р.Р.Нигматуллина «Татар теле өйрөнүчөлөр кагыйдөлөр һәм күнегүлөр" Казан -2005
- 4. Ф.А. Ганиев Н.А.Абдуллин РТ Гатауллин Ф.Ю.Юсупов "Татарско русский учебный словарь" Казань.

3.2.2. Интернет - ресурсы (электронные издания)

- 1. Кузнецов И.Н. Риторика (Электронный ресурс): учебное пособие М: Дашков и К, 2014 559 с.
- 2. Юсупов Р.А.Тәрҗемә һәм дөрес сөйләм мәсьәләләре. Казан: Тат.кит. нәшр. 2014 287 б.
- 3. Кузнецов И.Н. Делопроизводство (электронный ресурс): учебно справочное пособие М: Дашков и K, 2014-460 c.
- 4. Казакевич Т.А. Документационное обеспечение управления: учебник и практикум для СПО М: Издательство Юрайт, 2018 177 с.

3.2.3. Дополнительные источники

- 1. Х.Л.Кумысников. М.Н.Нигматзянов. Валеева Сулейманов Г.Ф. «История и культура родного края» Казань 1993 г.
- 2. Р.Г.Фахрутдинов «История татарского народа и Татарстана». Казань 2000
- 3. К.Р.Синицына «История Татарстана и татарского народа» Казань 2000
- 4. 3.3. Мифтахов «История Татарстана и татарского народа» Казань 1993
- 5. К.Р.Синицына. «История и культура родного края» Казань 1994 г.

Интернет – ресурсы:

- 1. www.mon.tatar.ru
- 2. Татар теле həм әдәбияты Википедия ru.wikipedia.org>wiki / Татар теле
- 3. Tatar.com.ru: татар теле
- 4. http://www.belem.ru/
- 5. http://www.tugantelem.narod.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ				
Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки		
Знания: 1. особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности; 2. основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной направленности; 5. лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; 6. основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.	Согласно правилам, объяснять произношение и употребление интернациональных слов Грамотно применять и переводить профессиональную лексику Воспроизводить без ошибок изученные грамматические правила	 оценка результатов выполнения практических заданий; оценка результатов аудирования; дифференцированный зачет 		
Умения: 3. понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы; 4. понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы; 3. осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; 4. осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных тексов профессиональной направленности; 8. строить простые высказывания о себе и своей профессий деятельности; 9. производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий; 10. выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы; 8. разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений.	Грамотно отвечать на вопросы, поддержать беседу Грамотно отвечать на вопросы, составлять диалоги, пересказывать текст на русском языке. Логично составлять пересказы текстов, составлять тезисы к пересказу, писать эссе и резюме, делать выводы по заданию Составлять точный литературный перевод, выполнять грамматические задания с ним, выбирать ответы из текста Использовать лексику, речевые обороты, аргументированно ее использовать, правильно строить предложения Точно строить высказывания, отвечать на вопросы, участвовать в диалогах Составлять и записывать выступления по заданной профессиональной тематике, используя грамматические обороты и профессиональную лексику	 оценка результатов выполнения практических заданий по работе с информацией, документами, литературой; оценка результатов аудирования; представление результатов, выполненных внеаудиторных самостоятельных работ; дифференцированный зачет 		

Приложение 3.7. κ ОПОП-П по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.01 ХИМИЯ

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЕН.01 ХИМИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: Учебная дисциплина «ЕН.01 Химия» является обязательной частью естественно-научного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01–10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
1.2-1.4	применять основные законы химии для	основные понятия и законы химии;
ПК 2.2-2.8	решения задач в области профессиональной	-теоретические основы органической,
ПК 3.2-3.7	деятельности; использовать свойства	физической, коллоидной химии;
ПК 4.2-4.6	органических веществ, дисперсных и	-понятие химической кинетики и катализа; -
ПК 5.2-5.6	коллоидных систем для оптимизации	классификацию химических реакций и
OK 01	технологического процесса; описывать	закономерности их протекания;
OK 02	уравнениями химических реакций процессы,	-обратимые и необратимые химические
OK 03	лежащие в основе производства	реакции, химическое равновесие, смещение
	продовольственных продуктов; проводить	химического равновесия под действием
	расчеты по химическим формулами	различных факторов; - окислительно-
		восстановительные реакции, реакции ионного
	лабораторную посуду и оборудование;	обмена;
		гидролиз солей, диссоциацию электролитов в
OK 10	подбирать реактивы и аппаратуру; проводить	водных растворах, понятие о сильных и слабых
	качественные реакции на неорганические	электролитах;
	вещества и ионы, отдельные классы	-тепловой эффект химических реакций,
	органических соединений; выполнять	термохимические уравнения;
	количественные расчеты состава вещества по	-характеристики различных классов
	результатам измерений; соблюдать правила	органических веществ, входящих в состав
	техники безопасности при работе в химической	2 2
	лаборатории	-свойства растворов и коллоидных систем
		высокомолекулярных соединений;
		-дисперсные и коллоидные системы пищевых
		продуктов;
		-роль и характеристики поверхностных
		явлений в природных и технологических
		процессах;
		-основы аналитической химии;
		основные методы классического
		количественного и физико-химического
		анализа;
		-назначение и правила использования
		лабораторного оборудования и аппаратуры;
		-методы и технику выполнения химических
		анализов;
		-приемы безопасной работы в химической
		лаборатории

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	150	
В т.ч. в форме практической подготовки	36	
в том числе:		
теоретическое обучение	66	
ораторные занятия		
практические занятия	50	
Самостоятельная работа	34	
Промежуточная аттестация (экзамен)	6	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Физическая химия		40	
Тема 1.1	Содержание учебного материала	6	OK 01–03, OK 05, OK 07
Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.	Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Законы термодинамики. Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса. Калорийность продуктов питания.		OK 09, OK10
1	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	OK 01-05, OK 07, OK 09
	Практическое занятие. Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций.	2	OK10
	Самостоятельная работа обучающихся. 1. Написать термохимическое уравнение реакции реакции; 2. Решить задачу на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций. Сделать вывод о характере реакции и возможности ее самопроизвольного протекания.	-	
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	10	ОК 01-03, ОК 05,
Агрегатные состояния веществ, их характеристика	Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи. Типы кристаллических решёток. Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение. Вязкость		OK 07, OK 09, OK10
	Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, желированных блюд, каш)		
	Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении		
	Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния. Тематика практических занятий и лабораторных рабо т	2	OK 04,OK 06
	Лабораторная работа. Определение поверхностного натяжения	2	OK 04,OK 00
	жидкостей. Определение вязкости жидкостей.		

	Самостоятельная работа обучающихся. Составить обобщающую таблицу: Агрегатные состояния веществ, их характеристика	-	
Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ.	Содержание учебного материала	8	OK 01-03, OK 05, OK 07, OK 09, OK10
	Скорость и константа химической реакции. Теория активации. Закон действующих масс		
	Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания		
	Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2 2	OK 04, OK 06
	Лабораторная работа. Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.		
	Самостоятельная работа обучающихся. Сравните активность биологических и неорганических катализаторов. Решение задач на расчет константы скорости реакции. Подготовка презентации «Ферментативная обработка сырья пищевой промышленности»	-	
Тема 1.4.	Содержание учебного материала	12	OK 01-03, OK 05, OK 07, OK 09, OK10
Свойства растворов.	Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах. Способы выражения концентраций. Водородный показатель. Способы определения рН среды. Растворимость газов в жидкостях. Диффузия и осмос в растворах. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие. Решение задач. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, рН среды.	2	OK 1 OK5 OK7 OK0
			OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10
	Лабораторная работа. Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение рН среды различными методами.	2	OK4, OK6
	Самостоятельная работа обучающихся. Работа над учебным материалом, ответить на вопрос: опишите осмотические процессы происходящие при заваривании пакетированного чая. Решить задачи на расчет концентрации растворов.	-	

Тема 1.5. Поверхностные явления.	Содержание учебного материала	4	OK 01-03, OK 05, OK 07, OK 09, OK10
	Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ- твердое		
	вещество. Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества, роль ПВА в эмульгировании и пенообразовании. Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.		
	Самостоятельная работа обучающихся. Смачивание (написать требование к посуде, инвентарю, санитарной одежде). Применение в технологических процессах адсорбции электролитов, обменной адсорбции. Привести примеры.	-	
Раздел.2 Коллоидная химия		36	
Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.	Содержание учебного материала Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами. Дисперсные системы, характеристика, классификация. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания	4	OK 01-03, OK 05, OK 07, OK 09, OK10
Тема 2.2. Коллоидные растворы.	Содержание учебного материала Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов. Методы получения коллоидных растворов и очистки. Устойчивость и коагуляция золей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация. Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов	8	OK 01-03, OK 05, OK 07, OK 09, OK10
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие 3. Составление формул и схем строения мицелл.	2	
	Лабораторная работа 4. Получение коллоидных растворов.	2	OK 04, OK 06
	Самостоятельная работа обучающихся. Составление формул и схем мицеллы гидрозоля.	-	
Тема 2.3.	Содержание учебного материала	12	ПК 2.3

Грубодисперсные системы.	Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение. Эмульсии. Пены .Порошки. Аэрозоли, дымы, туманы.Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов		ПК 4.6 ПК5.3 ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК10
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 04, ОК 06
	Лабораторная работа. Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить компьютерные презентации на тему:	-	
	Молоко, как природная эмульсия. Пенообразование в кондитерском производстве.		
Тема2.4.	Содержание учебного материала	12	OK 01-03, OK 05,
Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов.	Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений. Природные и синтетические высокомолекулярные соединения. Свойства ВМС. Набухание и растворение полимеров, факторы влияющие на данные процессы. Студни, методы получения, синерезис. Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах		OK 07, OK 09, OK10
Высокомолекулярные соединения.	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 04, ОК 06
оод	Лабораторная работа. Изучение процессов набухания и студнеобразования.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить сообщения на тему: Вещества – загустители, желеобразователи.	-	
Раздел 3. Аналитическая химия		66	
Тема 3.1.	Содержание учебного материала	2	ОК 01-03, ОК05,
Качественный анализ.	Аналитическая химия, ее задачи значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения. Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена		OK 07, OK 09, OK10
Тема 3.2.	Содержание учебного материала	24	

Классификация катионов и анионов.	Классификация катионов. Первая аналитическая группа катионов. Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания. Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив и условия его применения. Произведение растворимости, условия образования осадков		OK 01-03, OK 05, OK 07, OK 09, OK10
	Характеристика группы, частные реакции на катионы третьей и четвертой аналитических групп. Амфотерность. Групповой реактив и условия его применения. Значение катионов третьей и четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля		OK 01-03, OK 05, OK 07, OK 09, OK 10
	Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химикотехнологического контроля. Частные реакции анионов первой, второй ,третьей групп. Систематический ход анализа соли		OK 01-03, OK 05, OK 07, OK 09, OK 10
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8	
	Лабораторная работа. Первая аналитическая группа катионов. Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы. Анализ смеси катионов второй аналитической группы.	2	OK 04, OK 06
	Лабораторная работа. Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп.	2	OK 04, OK 06
	Лабораторная работа. Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ сухой соли.	2	OK 04, OK 06
	Практическое занятие. Решение задач на правило произведение растворимости.	2	OK 01-05, OK 07, OK 09, OK 10
	Самостоятельная работа обучающихся. Описать схемы открытия ионов при солевом эффекте, дробном осаждении. Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций, упражнения. Составить таблицу открытия ионов висмута, ртути. Составить таблицу открытия ионов йода, брома, фосфата, силиката.	-	
Тема 3.3.	Содержание учебного материала	24	
Количественный анализ. Методы	Понятие. Сущность методов количественного анализа. Операции весового (гравиметрического) анализа		OK 01-03, OK 05, OK 07, OK 09, OK 10
количественного анализа.	Сущность и методы объемного анализа .Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов		OK 01-03, OK 05, OK 07, OK 09, OK 10

	Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химикотехнологического контроля. Перманганатометрия и её сущность. Йодометрия и её сущность		OK 01-03, OK 05, OK 07, OK 09, OK 10
	Сущность методов осаждения. Сущность метода комплексонообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля		OK 01-03, OK 05, OK 07, OK 09, OK 10
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8	
	Практическая работа. Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора	2	OK 01-05, OK 07, OK 09, OK 10
	Лабораторная работа. Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей	2	ПК 3.3 ОК 04, ОК 06
	Лабораторная работа. Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации.	2	OK 04, OK 06
	Лабораторная работа. Определение содержания хлорида натрия в рассоле.	2	ПК 2.2 ОК 04, ОК 06
	Самостоятельная работа обучающихся. Составить кривые титрования, анализируя методы анализа. Показать интервал перехода индикатора.	4	
	Решение задач на тему «Расчет эквивалентов окислителя и восстановителя» Аргентометрия (метод Мора), условия применения метода и его значение в проведении химико-технологического контроля.		
	Сущность метода комплексонообразования и его значение в осуществлении химикотехнологического контроля		
Тема 3.4. Физико-химические	Содержание учебного материала Сущность физико-химических методов анализа и их особенности	8	OK 01-03, OK 05, OK 07, OK 09, OK 10
методы анализа.	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Лабораторная работа. Определение качественного и количественного содержания жира в молоке.	2	ПК 4.2-4.4 ОК 04, ОК 06
	Самостоятельная работа обучающихся. Сообщения. Применение физико-химических методов анализа в химикотехнологическом контроле.	2	
Промежуточная		6	
аттестация			
Всего:		150	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет естественнонаучных дисциплин, оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал) и необходимых реактивов;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- калькуляторы;
- реактивы и лабораторное оборудование.

Лаборатория «Химии», оснащенной в соответствии с п. 7.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

- компьютер;
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- калькуляторы;
- реактивы и лабораторное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основные печатные издания

- 1. Белик, В.В. Физическая и коллоидная химия : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Белик, К.И. Киенская. Москва : Академия, 2021. 288 с.
 - 2. Валова, В. Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа :

Практикум / В. Д. Валова, Е. И. Паршина. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 198 с.

- 3. Основы общей химии: учебное пособие для спо / Е. Г. Гончаров, В. Ю. Кондрашин, А. М. Ховив, Ю. П. Афиногенов. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 464 с.
- 4. Черникова, Н. Ю. Химия в доступном изложении : учебное пособие / Н. Ю. Черникова. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 316 с.
- 5. Общая химия. Теория и задачи: учебное пособие для спо / Н. В. Коровин, Н. В. Кулешов, О. Н. Гончарук [и др.]; под редакцией Н. В. Коровина, Н. В. Кулешова. СанктПетербург : Лань, 2020. 492 с.
- 6. Пресс, И. А. Органическая химия: учебное пособие для спо / И. А. Пресс. СанктПетербург: Лань, 2021. 432 с.
- 7. Акимова, Т. И. Органическая химия. Лабораторные работы: учебное пособие для спо / Т. И. Акимова, Л. Н. Дончак, Н. П. Багрина. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 164 с.
- 8. Гайдукова, Б. М. Техника и технология лабораторных работ: учебное пособие / Б. М. Гайдукова, С. В. Харитонов. 5-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 128 с.

3.2.2. Основные электронные издания

- 1. Коллоидная химия. Примеры и задачи: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Марков, Т. А. Алексеева, Л. А. Брусницына, Л. Н. Маскаева. Москва: Издательство Юрайт, 2020. 186 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-02967-3. Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/453418 (дата обращения: 29.01.2022).
- 2. Лупейко, Т. Г. Химия: учебник для СПО / Т. Г. Лупейко, О. В. Дябло, Е. А. Решетникова. Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. 308 с. ISBN 978-5-4488-0433-5, 978-5-4497-0395-8. Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. URL: https://profspo.ru/books/94217
- 3. Физическая и коллоидная химия. В 2 ч. Часть 1. Физическая химия : учебник для среднего профессионального образования / В. Ю. Конюхов [и др.]; под редакцией В. Ю. Конюхова, К. И. Попова. 2-е изд., испр. и доп. Москва : Издательство Юрайт, 2022. 259 с. (Профессиональное образование).

- ISBN 978-5-534-08974-5. Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/493294 (дата обращения: 29.01.2022).
- 4. Физическая и коллоидная химия. В 2 ч. Часть 2. Коллоидная химия: учебник для вузов / В. Ю. Конюхов [и др.]; под редакцией В. Ю. Конюхова, К. И. Попова. 2-е изд., испр. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2022. 309 с. (Высшее образование). ISBN 978-5534-06720-0. Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/493293 (дата обращения: 29.01.2022).
- 5. Основы общей химии: учебное пособие для спо / Е. Г. Гончаров, В. Ю. Кондрашин, А. М. Ховив, Ю. П. Афиногенов. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 464 с. ISBN 978-5-81145829-5. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/146667 (дата обращения: 15.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 6. Черникова, Н. Ю. Химия в доступном изложении: учебное пособие / Н. Ю. Черникова. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 316 с. ISBN 978-5-8114-5887-5. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/146889 (дата обращения: 15.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 7. Общая химия. Теория и задачи: учебное пособие для спо / Н. В. Коровин, Н. В. Кулешов, О. Н. Гончарук [и др.]; под редакцией Н. В. Коровина, Н. В. Кулешова. СанктПетербург: Лань, 2020. 492 с. ISBN 978-5-8114-6398-5. Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/147258 (дата обращения: 15.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 8. Пресс, И. А. Органическая химия: учебное пособие для спо / И. А. Пресс. СанктПетербург: Лань, 2021. 432 с. ISBN 978-5-8114-7074-7. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/154411 (дата обращения: 15.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 9. Акимова, Т. И. Органическая химия. Лабораторные работы: учебное пособие для спо / Т. И. Акимова, Л. Н. Дончак, Н. П. Багрина. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 164 с. ISBN 978-5-8114-5793-9. Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/146661 (дата обращения: 15.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники:

- 1. Гайдукова, Б. М. Техника и технология лабораторных работ : учебное пособие / Б. М. Гайдукова, С. В. Харитонов. 5-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 128 с. ISBN 978-5-8114-4964-4. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/129227 (дата обращения: 15.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 2. Камышов, В. М. Строение и состояния вещества: учебное пособие для спо / В. М. Камышов, Е. Г. Мирошникова, В. П. Татауров. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 236 с. ISBN 978-5-8114-6453-1. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/148010 (дата обращения: 15.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 3. Ким, И. Н. Пищевая безопасность водных биологических ресурсов и продуктов их переработки: учебное пособие для спо / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, Г. Н. Ким; под общей редакцией И. Н. Кима. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 752 с. ISBN 978-5-8114-6460-9. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/148016 (дата обращения: 15.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
знать:	- грамотно выступает с	- анализ выполнения
-основные понятия и законы химии;	сообщениями;	практических работ,
-теоретические основы органической,	- владеет понятиями	обобщение выводов;
физической, коллоидной химии;	учебной дисциплины и	-текущий контроль
-понятие химической кинетики и катализа;	применяет их адекватно	освоения материала;
-классификацию химических реакций и	ситуации; - намечает и	- защита внеаудиторной
закономерности их протекания;	характеризует приемы	самостоятельные работы;
-обратимые и необратимые химические	саморегуляции;	-дифференцированный
реакции, химическое равновесие, смещение	- полнота ответов,	зачет
химического равновесия под действием	точность формулировок;	
различных факторов;		
- окислительно-восстановительные		
реакции, реакции ионного обмена;		
-гидролиз солей, диссоциацию электролитов в		
водных растворах, понятие о сильных и		
слабых электролитах;		
-тепловой эффект химических реакций;		
термохимические реакции;		
-характеристики различных классов		
органических веществ, входящих в состав		
сырья и готовой пищевой продукции;		
- свойства растворов и коллоидных		
систем высокомолекулярных соединений;		
- дисперсные и коллоидные системы		
пищевых продуктов;		
-роль и характеристики поверхностных		
явлений в природных и технологических		
процессах;		
-основы аналитической химии; -основные		
методы классического количественного и		
физико-химического анализа;		
-назначение и правила использования		
лабораторного оборудования и аппаратуры;		
-методы и технику выполнения химических		
анализов;		
-приемы безопасной работы в химической		
лаборатории		
Уметь:	Правильность, полнота	- активность
-применять основные законы химии для	выполнения заданий,	поведения на занятиях в
решения задач в области профессиональной	точность расчетов,	группах;
деятельности	соответствие требованиям	- точность
-использовать свойства органических веществ,	безопасности	формулировок ответов и
дисперсных и коллоидных систем для	Адекватность,	выступлений по теме
оптимизации технологического процесса -	оптимальность выбора	занятия;
описывать уравнениями химических реакций	способов действий,	- дифференцированный
процессы, лежащие в основе производства	методов,	зачет
продовольственных продуктов -проводить	последовательностей	
расчеты по химическим формулам и	действий и т.д. Точность	
уравнениям реакции -использовать	оценки,	
лабораторную посуду и оборудование		
-выбирать метод и ход химического анализа,		
подбирать реактивы и аппаратуру		

-проводить качественные реакции на	самооценки выполнения	
неорганические вещества и ионы,	Соответствие	
отдельные классы органических	требованиям	
соединений	инструкций,	
-выполнять количественные расчеты	регламентов	
состава вещества по результатам измерений	Рациональность	
-соблюдать правила техники безопасности	действий	
при работе в химической лаборатории		
	1	

Приложение 3.8. κ ОПОП-П по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ EH.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ЕН.02 Экологические основы природопользования» является обязательной частью естественно-научного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02-07, 09. 11.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.3-6.4	Анализировать и	принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания.
ОК 02	прогнозировать	особенности взаимодействия общества и природы, основные
ОК 03	экологические	источники техногенного взаимодействия на окружающую среду;
ОК 04	последствия	об условиях устойчивого развития экосистем и возможных
ОК 05	различных видов	причинах возникновения экологического кризиса;
ОК 06	деятельности;	принципы и методы рационального природопользования;
ОК 07	использовать в	-методы экологического регулирования;
ОК 09	профессиональной	принципы размещения производств различного типа; основные
ОК 11	деятельности	группы отходов их источники и масштабы образования;
	представления о	-понятия и принципы мониторинга окружающей среды;
	взаимосвязи	правовые и социальные вопросы природопользованияи
	организмов и среды	экологической безопасности;
	обитания; соблюдать в	принципы и правила международного сотрудничества области
		природопользования и охраны окружающей среды; -
	деятельности	природоресурсный потенциал Российской Федерации; -
	регламенты	охраняемые природные территории.
	экологической	
	безопасности	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах		
Объем образовательной программы	36		
В т.ч. в форме практической подготовки	-		
в том числе:			
теоретическое обучение	32		
Самостоятельная работа	4		
Промежуточная аттестация в форме зачета	2		

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

-		Объем в часах	Коды, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Особенности вз	ваимодействие природы и общества	22	
Тема 1.1 Природоохранный потенциал Потенциал Содержание учебного материала Формы взаимодействия природы и общества. Экологические последствия различных видов человеческой деятельности. Влияние урбанизации на биосферу. Условия устойчивого состояния экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса. Глобальные проблемы экологии (разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый эффект» и др.) и пути их решения. Выявление роли человеческого фактора в решении проблем экологии. Содействие сохранению окружающей среды.		8	OK 02 OK 04-07 OK 11
Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование	Содержание учебного материала Природные ресурсы и их классификация. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов. Генная инженерия и генетически модифицированные объекты. Понятие и принципы рационального природопользования. Охраняемые природные территории.	6	OK 02 OK 04-07
Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды	Содержание учебного материала Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение. Основные загрязнители, их классификация. Пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ. Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы. «Зеленая» революция и ее последствия. Значение и экологическая роль применения удобрений и пестицидов. Основные загрязнители продуктов питания и их влияние на здоровье человека. Способы ликвидации последствий загрязнения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды. Основные задачи мониторинга окружающей среды. Концепция предельно — допустимой концентрации (ПДК). Методы контроля за состоянием загрязнения природных вод, почв, атмосферного воздуха.	8	OK 02 OK 04-07

Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования		12	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	8	
Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор	Правовые акты, регулирующие природоохранную деятельность в России. Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды. Органы управления и надзора по охране природы. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды. Международное сотрудничество, международные организации, международные соглашения, конвенции, договоры, по охране окружающей среды и их роль в обеспечении экологической безопасности.		OK 02-03
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	4	ПК 6.3-6.4
Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду	Гражданско-правовая ответственность за экологические правонарушения. Экологическая оценка деятельности предприятий. Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества.		OK 03-07 OK 11
Промежуточная аттестаг	ия	2	
Всего:		38	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет Экология, оснащенный в соответствии с п. 7.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

- компьютер;
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- калькуляторы;
- реактивы и лабораторное оборудование.

реактивы и лабораторное оборудование; комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, дидактический материал); шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами аудиовизуализации, мультимедийным

проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями). огнетушитель порошковый оп-3

Экранно-звуковые пособия, комплексные справочные издания, презентации:

- 1. Взаимоотношения между организмами в окружающей среде.
- 2. Животные и человек.
- 3. Экологические кризисы и катастрофы.
- 4. Глобальные проблемы.
- 5.Стихийные бедствия.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

- 1. Саенко, О.Е., Экологические основы природопользования: учебник / О.Е. Саенко, Т.П. Трушина. Москва: КноРус, 2021. 214 с.
- 2. Косолапова, Н.В., Экологические основы природопользования: учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. Москва: КноРус, 2021. 194 с.
- 3. Манько О.М. Экологические основы природопользования: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / О.М. Манько, А.В. Мешалкин, С.И. Кривов. Москва: Академия, 2022. 208 с.
- 4. Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.М. Константинов, Ю.Б. Челидзе. –Москва: Академия, 2020 240 с.
- 5. Поломошнова, Н. Ю. Экологические основы природопользования: учебное пособие для спо / Н. Ю. Поломошнова, Э. Г. Имескенова, В. Ю. Татарникова. 2-е изд., стер. СанктПетербург: Лань, 2021. 100 с.
- 6. Экологические основы природопользования: учебное пособие / составитель И. Б. Яцков. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 224 с.
- 7. Дмитренко, В. П. Экологические основы природопользования: учебное пособие / В. П. Дмитренко, Е. М. Мессинева, А. Г. Фетисов. Санкт-Петербург: Лань, 2019. 224 с.
- 8. Основы экологии и природопользования: учебное пособие для спо / М. П. Грушко, Э. И. Мелякина, И. В. Волкова, В. Ф. Зайцев. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 268 с.

3.2.2. Основные электронные издания

- 1. Дмитренко, В. П. Экологические основы природопользования: учебное пособие / В. П. Дмитренко, Е. М. Мессинева, А. Г. Фетисов. Санкт-Петербург: Лань, 2019. 224 с. ISBN 978-5-8114-3401-5. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/118626 (дата обращения: 29.01.2022). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 2. Клименко, И. С. Экологические основы природопользования: учебное пособие для СПО / И. С. Клименко. 2-е изд. Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. 108 с. ISBN 978-5-4486-0123-1, 978-5-4488-0203-4. Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. URL: https://profspo.ru/books/77009
- 3. Косолапова, Н.В., Экологические основы природопользования: учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. Москва: КноРус, 2021. 194 с. ISBN 978-5-406-05154-2. URL:https://book.ru/book/936972 (дата обращения: 29.01.2022). Текст: электронный.
- 4. Основы экологии и природопользования: учебное пособие для спо / М. П. Грушко, Э. И. Мелякина, И. В. Волкова, В. Ф. Зайцев. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 268 с. ISBN 9785-8114-5826-

- 4. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/146668 (дата обращения: 29.01.2022). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 5. Поломошнова, Н. Ю. Экологические основы природопользования: учебное пособие для спо / Н. Ю. Поломошнова, Э. Г. Имескенова, В. Ю. Татарникова. 2-е изд., стер. СанктПетербург: Лань, 2021. 100 с. ISBN 978-5-8114-7128-7. Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/155695 (дата обращения: 29.01.2022). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 6. Саенко, О.Е., Экологические основы природопользования: учебник / О.Е. Саенко, Т.П. Трушина. Москва: КноРус, 2021. 214 с. ISBN 978-5-406-03321-0. URL:https://book.ru/book/936326 (дата обращения: 29.01.2022). Текст: электронный.
- 7. Экологические основы природопользования: учебное пособие / составитель И. Б. Яцков. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 224 с. ISBN 978-5-8114-4270-6. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/138168 (дата обращения: 29.01.2022). Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

- 1. ГОСТ 17.0.0.01-76 Система стандартов в области охраны природы и улучшения использования природных ресурсов.
 - 2. ГОСТ 17.1.3.05-82 Охрана природы. Гидросфера
 - 3. ГОСТ 18294-2004 Вода питьевая.
 - 4. ГОСТ Р 52104-2003 Ресурсосбережение. Термины и определения
- 5. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (последняя редакция)
 - 6. Федеральный закон от 10.01.1996 N 4-ФЗ «О мелиорации земель» (последняя редакция)
- 7. Федеральный закон от 10.01.2002 N 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (последняя редакция)
 - 8. Экология и жизнь: научно-популярный журнал [Электронный ресурс]. URL: http://www.ecolife.ru/
 - 9. Экология производства: научно-практический журнал [Электронный ресурс]. URL: https://ecoindustry.info/

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕЬНОЙ ДИСЦИІ Результаты обучения Критерии оценки Метод		Методы оценки
, , ,		
знать:	Полнота ответов, точность	- анализ выполнения
 -принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания. 	формулировок, правильные ответы. Актуальность темы,	практических работ - текущий контроль; -
организмов и среды обитанияособенности взаимодействия	адекватность результатов	защита внеаудиторной
	поставленным целям, верный	самостоятельные работы; -
общества и природы, основные источники техногенного	ответ, точность формулировок,	дифференцированный
взаимодействия на		зачет
окружающую среду	адекватность применения профессиональной	34461
окружающую среду -об условиях устойчивого развития	терминологии	
экосистем и возможных причинах	Терминологии	
возникновения экологического		
кризиса; -принципы и методы		
рационального природопользования;		
-методы экологического		
регулирования; -принципы		
размещения производств различного		
типа;		
-основные группы отходов их		
источники и масштабы образования;		
-понятия и принципы мониторинга		
окружающей среды;		
-правовые и социальные вопросы		
природопользования и экологической		
безопасности;		
-принципы и правила международного		
сотрудничества области		
природопользования и охраны		
окружающей среды;		
-природоресурсный потенциал		
Российской Федерации;		
-охраняемые природные территории.		
Уметь:	Правильность, полнота	- активность на
-анализировать и прогнозировать	выполнения заданий, точность	занятиях в группах;
экологические последствия различных	формулировок, точность	- верное выполнение
видов деятельности;	расчетов и формулировок,	задания и формулирование
-использовать в профессиональной	соответствие требованиям	ответа;
деятельности представления о	Адекватность, оптимальность	- дифференцированн
взаимосвязи организмов и среды	выбора	ый
обитания -соблюдать в		зачет
профессиональной		
деятельности регламенты	способов действий, методов,	
экологической безопасности	техник, последовательностей	
	действий и т.д.	
	Точность выполнения	
	задания, соответствие	
	требованиям инструкций,	
	регламентов,	
	рациональность действий	

Приложение 3.8.

к ОПОП-П по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ EH.03 Математика

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.03. Математика

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ЕН.03. Математика является обязательной частью естественно-научного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК,	Умения	Знания
ОК		
ПК 6.1-6.5	- анализировать сложные функции	- основные математические методы решения прикладных
ОК 01-10	и строить их графики;	задач;
	- выполнять действия над	- основные понятия и методы математического анализа,
	комплексными числами;	линейной алгебры,
	- вычислять значения	теорию комплексных чисел, теории вероятностей и
	геометрических величин;	математической
	- производить операции над	статистики;
	матрицами и определителями;	- основы интегрального и дифференциального
	- решать задачи на вычисление	исчисления;
	вероятности с использованием	- роль и место математики в современном мире при
		освоении профессиональных дисциплин и в сфере
	комбинаторики;	профессиональной деятельности.
	- решать прикладные задачи с	
	использованием элементов	
	дифференциального и	
	интегрального исчислений;	
	- решать системы линейных	
	уравнений различными методами;	
	- решать дифференциальные	
	уравнения.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	54
В т. ч. в форме практической подготовки	
в том числе:	
теоретическое обучение	44
лабораторные и практические занятия	
Самостоятельная работа	10
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	4

2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины ЕН.03 «Математика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	Раздел 1. Комплексные числа		
Тема 1.1 Введение	Введение. Предмет и задачи курса. Роль математики в подготовке специалистов избранной профессии. Входной контроль на определение уровня остаточных знаний за курс среднего (полного) общего образования	2	OK.01, OK.02, OK.03,
	Самостоятельная работа: Подготовка презентаций по теме «Роль математике в современном мире», «Это интересно!»	1	OK.04, OK.06.
Тема 1.2 Комплексные числа	Числовые множества. Множество комплексных чисел. Алгебраическая, тригонометрическая, показательная формы комплексного числа. Формула Эйлера. Выполнение действий над комплексными числами	2	
	Практические занятия: выполнение действий над комплексными числами	1	
	Самостоятельная работа: выполнение домашнего задания, подготовка доклада «История возникновения комплексных чисел»	1	
	Раздел 2. Основные понятия и методы математического анализа		
Тема 2.1 Теория пределов	Предел числовой последовательности. Функция одной переменной. Основные определения Предел функции в точке. Предел функции пры х ∞. Бесконечно большие и бесконечно малые функции. Основные теоремы о пределах . Замечательные пределы. Непрерывность функции. Точки разрыва и их классификация. Задачи на вычисление пределов. Решение примеров по образцу	3	OK.01, OK.02, OK.03, OK.04, OK.06.
	Практические занятия: «Вычисление пределов функции», «Установление непрерывности функции, точек разрыва функции»	1	

	Самостоятельная работа: Решение примеров по образцу на вычисление пределов, решение задач по теме «точки разрыва и их классификация» Изучение теоретического материала.	1
Тема 2.2 Производная и дифференциал	Определение производной функции, ее физический и геометрический смысл. Формулы и правила дифференцирования Производные высших порядков. Дифференциал функции. Производные высших порядков. Дифференциалы высших порядков. Применение производной к исследованию функций Решение примеров по образцу	3
	Практические занятия «Вычисление производной», «Вычисление производной сложной функции», «Нахождение дифференциала функции», «Применение дифференциала к приближенным вычислениям», «Исследование функций с помощью производной»	2
	Самостоятельная работа: Решение примеров по образцу. Изучение теоретического материала по теме. Исследование функций с помощью производной. Подготовка докладов «Основоположники математического анализа», «Приложения производной к решению прикладных задач по профессии»	2
Тема 2.3 Интеграл и его приложения	Понятие неопределенного интеграла и его свойства. Основные методы интегрирования (непосредственное интегрирование, введение новой переменной, интегрирование по частям). Табличные интегралы. Определенный интеграл. Основные свойства и способы вычисления определенного интеграла. Формула Ньютона-Лейбница. Геометрический смысл определенного интеграла. Применение определенного интеграла к вычислению площадей плоских фигур и объемов тел вращения Решение примеров по образцу	3
	Практические занятия: «Вычисление неопределенных интегралов», «Вычисление определенных интегралов», «Применение определенного интеграла к вычислению площадей плоских фигур и объемов тел вращения»	3
	Самостоятельная работа: Решение примеров по образцу, изучение теории по теме «Интеграл и его приложения» подготовка докладов по теме «Жизнь и деятельность Ньютона», «Жизнь и деятельности Лейбница», «Интегральные величины», «Приложения определенного интеграла», «Приближенные методы вычисления определенного интеграла»	2

Тема 2.4 Дифференциальные уравнения	Дифференциальные уравнения. Основные понятия и определения. Дифференциальные уравнения первого порядка. Дифференциальные уравнения второго порядка и их виды(линейные однородные, линейные неоднородные с постоянными коэффициентами, диф. уравнения показательного роста и гармонических колебаний.	3	
	Практические занятия «Решение дифференциальных уравнений 1 порядка», «Решение дифференциальных уравнений 2 порядка», «Решение задач на составление дифференциальных уравнений»	3	
	Самостоятельная работа: выполнение упражнений по образцу, изучение теории по теме.	1	
	Раздел 3. Основные понятия и методы линейной алгебры		
Тема3.1Основные понятия линейной алгебры	Матрицы. Действия с матрицами	2	OK.01, OK.02,
Тема 3.2 Определители матриц	Понятие определителя, основные свойства определителя, определители первого, второго порядка, определители п- порядка, способы вычисления определителя	2	OK.03, OK.04,
	Практические занятия: «Вычисления матриц и определителей»	1	OK.06.
Тема 3.3 Обратная матрица	Обратная матрица. Способы вычисления обратной матрицы	2	
	Практическое занятие «Нахождение обратной матрицы»	1	
Тема 3.4 Методы решения систем линейных алгебраических уравнений	Основные понятия. Методы решения систем линейных алгебраических уравнений. Решение системы линейных уравнений по правилу Крамера. Метод Гаусса: исследования и решения систем линейных уравнений	2	
	Практические занятия: Решение систем по правилу Крамера и методом Гаусса	1	
Тема 3.5 Задачи линейного программирования	Понятие о задачах линейного программирования. Геометрический метод решения задач линейного программирования с двумя переменными	2	-

Раздел 4.	Самостоятельная работа: Подготовка листов взаимовопросов. Разработка по образцу вариантов практических работ по ранее изученным темам. Элементы комбинаторики, теории вероятностей и математической стата		
Тема 4.1 Комбинаторика	Задачи комбинаторики. Принцип математической индукции. Упорядоченные множества. Перестановки, размещения и сочетания.	1	OK.01, OK.02,
Тема 4.2 Основные понятия и методы теории вероятностей	Предмет теории вероятностей. События и их классификация. Классическое и статистическое определения вероятности. Теоремы сложения и умножения вероятностей. Формула полной вероятности. Примеры вычисления вероятностей	1	OK.03, OK.04, OK.06.
Тема 4.3 Введение в математическую статистику	Основные понятия математической статистики. Дискретные случайные величины. Математическое ожидание. Дисперсия. Задачи теории корреляции	2	
	Практические занятия: «Решение простейших задач теории вероятности и математической статистики»	1	
	Самостоятельная работа: выполнение заданий по образцу, изучение тем: «Бином Ньютона», « Неравенство Чебышева», подготовка докладов: «Из истории комбинаторики», « Происхождение теории вероятности»	1	
Итого:		54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Математика» Оборудование учебного кабинета:

- Посадочные места по количеству обучающихся;
- Рабочее место преподавателя;
- Комплект учебно-наглядных пособий по математике;

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

- 1. Дорофеева, А. В. Математика: учебник для среднего профессионального образования / А. В. Дорофеева. 3-е изд., перераб. И доп. Москва: Издательство Юрайт, 2020. 400 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-03697-8. Текст: электронный //Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL:https://urait.ru/bcode/449047 (дата обращения: 31.10.2021).
- 2. Математика: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Татарников [и др.]; под общей редакцией О. В. Татарникова. Москва: Издательство Юрайт, 2021. 450 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-9916-6372-4. Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/470067 (дата обращения: 31.10.2021).
- 3. Шипачев, В. С. Математика: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. С. Шипачев; под редакцией А. Н. Тихонова. 8-е изд., перераб. и доп. Москва : Издательство Юрайт, 2021. 447 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-13405-6. Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/469417 (дата обращения: 31.10.2021).

3.2.2 Дополнительные источники

- 1. Дорофеева, А. В. Математика. Сборник задач: учебно-практическое пособие для среднего профессионального образования / А. В. Дорофеева. 2-е изд. Москва: Издательство Юрайт, 2020. 176 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-08796-3. Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL:https://urait.ru/bcode/449051 (дата обращения: 31.10.2021).
- 2. Богомолов, Н. В. Математика. Задачи с решениями в 2 ч. Часть 1: учебное пособие для среднего профессионального образования /Н. В. Богомолов. 2-е изд., испр. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2021. 439 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-09108-3. Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/470790 (дата обращения: 31.10.2021).
- 3. Богомолов, Н. В. Математика. Задачи с решениями в 2 ч. Часть 2: учебное пособие для среднего профессионального образования /Н. В. Богомолов. 2-е изд., испр. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2021. 320 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-09135-9. Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].— URL: https://urait.ru/bcode/470791 (дата обращения: 31.10.2021).

3.2.3 Интернет-ресурсы:

http://www.matburo.ru/literat.php

http://matema.narod.ru/

http://www.terver.ru/

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Умения		
Решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности Применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности	Полнота продемонстрированных знаний и умение применять их при выполнении практических работ	Самостоятельная работа Индивидуальные творческие задания
Знания		
Значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы Основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики Основные математические методы решения профессиональных задач в области профессиональной деятельности	Выполнение практических работ в соответствии с заданием	Фронтальный опрос Устный и письменный опрос, самостоятельная работа тестирование, контрольная работа Индивидуальные задания, самостоятельная работа

Приложение 3.9. к ОПОП-П по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

- СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК,	Умения	Знания
ОК		
ПК 1.1-1.4	использовать лабораторное	основные понятия и термины микробиологии;
	оборудование;	классификацию микроорганизмов; морфологию и
ПК 3.1-3.7	определять основные группы	физиологию основных групп микроорганизмов;
	микроорганизмов;	генетическую и химическую основы наследственности и
ПК 5.1-5.6	проводить микробиологические	формы изменчивости микроорганизмов; роль
ПК 6.1-6.4	исследования и давать оценку	микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
ОК 01-07	полученным результатам;	характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
ОК 09	обеспечивать выполнение	особенности сапрофитных и патогенных
ОК 10	санитарно-эпидемиологических	микроорганизмов; основные пищевые инфекции и
	требований к процессам	пищевые отравления; микробиологию основных пищевых
	приготовления и реализации	продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые
	блюд, кулинарных, мучных,	отравления;
	кондитерских изделий, закусок,	возможные источники микробиологического загрязнения
	напитков; обеспечивать	в процессе производства кулинарной продукции; методы
	выполнение требований системы	предотвращения порчи сырья и
	анализа, оценки и управления	готовой
	опасными факторами (система	продукции;
	ХАССП) при выполнении работ;	правила личной гигиены работников организации
	производить санитарную	питания; классификацию моющих средств, правила их
	обработку оборудования и	применения, условия и сроки хранения;
	инвентаря; осуществлять	правила проведения дезинфекции, дезинсекции,
	микробиологический контроль	дератизации;
	пищевого производства;	схему микробиологического контроля;
	проводить органолептическую	пищевые вещества и их значение для организма человека;
	оценку качества и безопасности	суточную норму потребности человека в питательных
	пищевого сырья и продуктов;	веществах;
	рассчитывать энергетическую	основные процессы обмена веществ в организме;
	ценность блюд;	суточный расход энергии;
	составлять рационы питания для	состав, физиологическое значение, энергетическую и
	различных категорий	пищевую ценность различных продуктов питания;
	потребителей, в том числе для различных диет с учетом	физико-химические изменения пищи в процессе
	r -	пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и
	индивидуальных особенностей человека	принципы рационального сбалансированного питания для
	1610bert	различных групп населения;
		назначение диетического (лечебного) питания,
		характеристику диет;
		методики составления рационов питания
		методики составления рационов нитапия

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	78
В т. ч. в форме практической подготовки	44
в том числе:	
теоретическое обучение	20
лабораторные и практические занятия	44
Самостоятельная работа	14
Консультации	2
Промежуточная аттестация	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
1	2	3	4	
Введение	Содержание учебного материала	2	OK 01-07, 09, 10	
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л. Пастера, И.И. Мечникова, А.А. Лебедева.			
Раздел 1	Морфология и физиология микробов	12		
Тема 1.1	Содержание учебного материала	2	OK 01-07, 09, 10	
Морфология микробов	Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.			
	Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.			
	Тематика лабораторных работ	2	OK 01-07, 09, 10	
	Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.			
	Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.	_		
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10	
Физиология микробов	Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов.			
	Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов			
	Тематика лабораторных работ	2	ОК 01-07, 09, 10	
	Выращивание микробов на различных питательных средах.			

	Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук.			
Тема 1.3. Влияние внешней среды на	Содержание учебного материала Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.	1	OK 01-07, 09, 10	
микроорганизмы	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха.			
	Практическое занятие Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	1		
Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические	Содержание учебного материала Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет.	1	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8	
показатели безопасности пищевых продуктов	Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.		ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	Тематика практических занятий	1	OK 01-07, 09, 10	
	Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции		ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6	
	Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.4	
Раздел 2	Основы физиологии питания	10		
Тема 2.1	Содержание учебного материала	2	OK 01-07, 09, 10	

Основные пище вые вещества, их источники, роль в структуре питания	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах		ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1
	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания		ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6
			ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1
	Тематика практических занятий	1	ОК 01-07, 09, 10
	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности		
Тема 2.2	Содержание учебного материала	2	OK 01-07, 09, 10
Пищеварение и	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе		ПК 1.2-1.5
усвояемость пищи	пищеварения		ПК 2.2-2.8
	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи		ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5
			ПК 4.2-4.5
			ПК 6.1
	Тематика практических занятий	1	ОК 01-07, 09, 10
	Изучение схемы пищеварительного тракта.		
	Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи		
Тема 2.3	Содержание учебного материала	1	ОК 01-07, 09, 10
Обмен веществ и	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы,		ПК 1.2-1.5
энергии	влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека		ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6

	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда		ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1
	Тематика практических занятий 1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного	1	OK 01-07, 09, 10
	энергетического обмена человека. 2. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	_	
Тема 2.4	Содержание учебного материала	1	
Рациональное сбалансированное питание для	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда		ПК 6.1 ОК 01-07, 09, 10
различных групп населения	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-		ПК 6.1 ОК 01-07, 09, 10
	профилактическом питании. Методики составления рационов питания		
	Тематика практических занятий	1	ОК 01-07, 09, 10
	1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей		
Раздел 3	Гигиена и санитария в организациях питания	10	
Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств.	Содержание учебного материала Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика.	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8
Пищевые отравления и их профилактика	Гельминтозы их профилактика.		ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Тематика практических занятий	1	
	Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.		ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.2-1.5

	Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве		ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
Тема 3.2 Санитарногигиеническ ие требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	Содержание учебного материала Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	2	OK 01-07, 09, 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4 ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5
	Тематика практических занятий Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	1	ПК 6.3-6.4 ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
Тема 3.3	Содержание учебного материала	1	OK 01-07, 09, 10

Санитарногигиеническ ие требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок		ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Тематика практических занятий	1	OK 01-07, 09, 10
	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).		
Тема 3.4 Санитарногигиеническ ие требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	1	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Практическое занятие Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции.	1	
Консультации		2	
Промежуточная аттестация		6	
Bcero:		78	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный оборудованием:

- доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал, образцы ми продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособиям и др.). Технические средства обучения:
 - компьютер;
 - мультимедиапроектор (интерактивная доска);
 - мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
 - калькуляторы;
 - реактивы и лабораторное оборудование.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГБПОУ «Спасский техникум отраслевых технологий» должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда «Спасский техникум отраслевых технологий» выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

- 1. Линич, Е.П. Гигиенические основы специализированного питания: учебное пособие для спо / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 220 с. ISBN 978-5-81146375-6.
- 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. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. Образования / Мармузова Л.В. -10-е изд., стер. Москва: Академия, 2017. 160 с. б. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: в 2 ч. Часть 2. 2-е изд., стер. Москва: Академия, 2018. 352 с.
- 7. Матюхина 3.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / 3.П. Матюхина. 11-е изд., стер. Москва: Академия, 2018. 256 с.
- 8. 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.
- 9. 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.
- 10. 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.
- 11. 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. Линич, Е.П. Гигиенические основы специализированного питани: учебное пособие для спо / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-58114-6375-6. — Текст:

- электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/147246 (дата обращения: 14.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 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. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/147248 (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. 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.
- 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 978-5-8114-41938. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/148272 (дата обращения: 14.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 6. Основы санитарно-микробиологического контроля продуктов питания: учебное пособие / Е.В. Крякунова, З.А. Канарская, Е.В. Петухова, М.А. Поливанов. Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2019. 100 с. ISBN 978-5-7882-2694-1.

Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/109575

- 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.

3.2.3. Дополнительные источники

Леонова, И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.Б. Леонова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/472601 (дата обращения:

31.10.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках	- грамотно выступает с	- анализ выполнения
дисциплины: основные понятия и термины	сообщениями; - владеет	практических работ,
микробиологии;	понятиями учебной	обобщение выводов; -текущий
основные понятия и термины микробиологии;	дисциплины и применяет	контроль освоения материала;
классификацию микроорганизмов; морфологию и	их адекватно ситуации; -	- защита внеаудиторной
физиологию основных групп микроорганизмов;	намечает и характеризует	самостоятельные работы; -
генетическую и химическую основы	приемы саморегуляции; -	дифференцированный зачет
наследственности и формы изменчивости	полнота ответов, точность	
микроорганизмов; роль микроорганизмов в	формулировок;	
круговороте		
веществ в природе;		
характеристики микрофлоры почвы, воды и		
воздуха;		
особенности сапрофитных и патогенных		
микроорганизмов;		
основные пищевые инфекции и пищевые		
отравления;		
микробиологию основных пищевых		
продуктов;		
основные пищевые инфекции и пищевые		
отравления;		
возможные источники микробиологического		
загрязнения в процессе производства кулинарной		
продукции;		
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;		
схему микробиологического контроля; пищевые		
вещества и их значение для		
организма человека;		
суточную норму потребности человека в		
питательных веществах;		
основные процессы обмена веществ в		
организме; суточный расход энергии;		
состав, физиологическое значение,		
энергетическую и пищевую ценность		
различных продуктов питания; физико-		
химические изменения пищи в процессе		
пищеварения; усвояемость пищи, влияющие		
на нее		
факторы;		
нормы и принципы рационального		
сбалансированного питания для различных групп		
населения;		
назначение диетического (лечебного)		
питания, характеристику диет; методики		
составления рационов питания		
	<u> </u>	<u>I</u>

Приложение 3.10.

к ОПОП-П по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.О2 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	циплины обучающимися осваиваются умения и знания Знания
ход нк, ок	у мения	унания (
ТК 1.1-1.4	определять наличие	ассортимент и характеристики основных групп
ПК 2.1-2.8	запасов и расход	продовольственных товаров;
ПК 3.1-3.7	продуктов; оценивать	общие требования к качеству сырья и продуктов;
ПК 4.1-4.6	условия хранения и	условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации
ПК 5.1-5.6	состояние продуктов и	различных видов продовольственных продуктов;
ПК 6.1-6.4	запасов; проводить	методы контроля качества продуктов при хранении; способы и
OK 01	инструктажи по	формы инструктирования персонала по безопасности хранения
OK 02	безопасности хранения	пищевых продуктов; виды снабжения;
OK 03	пищевых продуктов;	виды складских помещений и требования к ним; периодичность
ОК 04	принимать решения по	технического обслуживания холодильного, механического и
OK 05	организации процессов	весового оборудования;
ОК 06	контроля расхода и	методы контроля сохранности и расхода продуктов на
OK 07	хранения продуктов;	производствах питания;
OK 09	оформлять	программное обеспечение управления расходом продуктов на
OK 10	технологическую	производстве и движением блюд;
	документацию и	современные способы обеспечения правильной сохранности
	документацию по	запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля
	контролю расхода и	возможных хищений запасов на производстве;
	хранения продуктов, в	правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры
	том числе с	правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформлени
	использованием	заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих
	специализированного	со склада и от поставщиков;
	программного	виды сопроводительной документации на различные группы
	обеспечения,	продуктов. Инструктаж по безопасности хранения
	распознавать	продовольственных товаров, технику безопасноти и
	ассортимент основных	противопожарной безопастности.
	групп товаров,	
	определения их качества,	
	определения наличия	
	запасов и расхода	
	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	100
В т.ч. в форме практической подготовки	38
в том числе:	
теоретическое обучение	44
лабораторные занятия	20
практические занятия	38
Самостоятельная работа ³	18
Промежуточная аттестация ⁴ в форме экзамена	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.		OK 01-07, 09, 10
Раздел 1	Основные группы продовольственных товаров	46	
Тема 1.1	Содержание учебного материала	4	OK 01-07, 09, 10,
Классификация продовольственных	1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.	-	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1,
товаров	2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.	ı	6.3
	3. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	4	
Товароведная характеристика свежих	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1,

овощей, плодов, грибов и продуктов их	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Тематика лабораторных работ		
переработки	1. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	OK 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и		
	содержание домашних заданий)		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных		
	материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных		
	производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 1.3 Товароведная	Содержание учебного материала	4	
-		-	OK 01 07 00 10
характеристика зерновых товаров	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1,
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		6.3
	Тематика лабораторных работ	2	
	1. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	OK 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и		
	содержание домашних заданий)		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных		
	материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных		
	производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 1.4.	Содержание учебного материала	4	

Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов Тематика лабораторных работ 1. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений Содержание учебного материала Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов Тематика лабораторных работ 1. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	
содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений Содержание учебного материала Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов Тематика лабораторных работ 1. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	OK 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.5. Содержание учебного материала 4 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов Тематика лабораторных работ 2 Тема 1.5. Товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов 4 Тематика лабораторных работ 2 1. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов 2	
Тема 1.5. Содержание учебного материала 4 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов Тематика лабораторных работ 2 1. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов 2	
производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений Тема 1.5. Товароведная	
Тема 1.5. Содержание учебного материала 4 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов Оруктов Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов Тематика лабораторных работ 2 1. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов 2	
Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов Образования к качеству рыбных продуктов Образования к качест	
характеристика рыбы, рыбных продуктов Продуктов Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов Тематика лабораторных работ 2 1. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов 2	
Тематика лабораторных работ 2 1. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов 2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1,
1. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов 2	3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и	OK 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Camberon renorman papora boy raibiigingen (iiph nasin inn y kabibacren renarinka n	
содержание домашних заданий)	
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных	
материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	

Тема 1.6.	Содержание учебного материала	2	
Товароведная характеристика мяса,	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов		ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1,
мясных продуктов	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов		3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Тематика лабораторных работ	2	
	1. Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	2	ОК 01-07, 09,
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.7.	Содержание учебного материала	4	
Товароведная характеристика яичных	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров		ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1,
продуктов, пищевых жиров	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров		3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Тематика лабораторных работ	2	
	1. Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров	2	OK 01-07, 09, 10,
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.8.	Содержание учебного материала	4	
Товароведная характеристика	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров		OK 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1,

кондитерских и вкусовых товаров	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров		3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Тематика лабораторных работ	2	
	1. Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров	2	OK 01-07, 09, 10,
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Раздел 2	Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного	46	
	питания		
Тема 2.1 Организация продовольственного и материальнотехническог о снабжения	Содержание учебного материала Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.	10	OK 01-07, 09, 10, IIK 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).		
	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям		
	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.		

	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.		
	Тематика практических занятий	4	
	1. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	2	OK 01-07, 09, 10
	2. Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.	1	
	3. Подбор технического оснащения складских помещений	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); Сбор и анализ информации по техническому оснащению технологическим оборудованием,		
	инвентарем процесса хранения продовольственных товаров по различным источникам, включая Интернет, подготовка рефератов, сообщений		
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных	Содержание учебного материала Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	8	OK 01-07, 09, 10, IIK 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1,
товаров и других товарноматериальных ценностей	Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счетафактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества		6.3
	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	1	OK 01-07, 09, 10, ΠΚ 1.1, 2.1,
	2. Определение наличия запасов на складе.	1	3.1, 4.1, 5.1,

	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по оценке состояния запасов на производстве и на складе	*	6.3
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	 Содержание учебного материала Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов 	12	OK 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Тематика практических занятий 1. Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	4	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1,
	 Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции 	2	3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	3. Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции	1	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по соблюдению режимов хранения и срокам реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Подготовка рефератов по современным способам упаковки продовольственных товаров и продуктов, видам тары, способам хранения.		
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Содержание учебного материала Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	8	OK 01-07, 09, 10, IIK 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	2	ОК 01-07, 09, 10,
	2. Оформление заказа на сырье и продукты со склада	2	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1,
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по подготовке весоизмерительного оборудования, мерной тары, инвентаря, инструментов для отпуска продуктов и правилам отпуска товаров и продуктов	-	6.3
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода	Содержание учебного материала 1. Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на	8	OK 01-07, 09, 10,
продуктов на предприятиях питания	 Современные спосооы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов 		ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	3. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков		
	4. Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания		
	5. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	
	1. Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения	2	OK 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1,
	2. Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи	2	3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	3. Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.	2	

	Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по правилам проведения инвентаризации запасов продуктов на складе и на производстве и по разработке мероприятий по борьбе с хищениями запасов на производстве		
Экзамен		4	
Всего:		100	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Организация хранения и контроль запасов и сырья» оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор
- «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном),
 - мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
 - программное обеспечение,
 - необходимые реактивы и оборудование;
 - калькуляторы;
 - иное необходимое оборудование.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

- 1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. 3-е изд., стер. Москва : Академия, 2021.-192 с.
- 2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров: учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 236 с.
- 3. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский,
 - К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. 2-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 316 с.
- 4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 180 с.
- 5. Товарный менеджмент, экспертиза и оценка качества жировых товаров: учебное пособие для спо / О. Б. Рудаков, Э. П. Лесникова, К. К. Полянский, И. Н. Семенова. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 304 с.
- 6. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества: учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 144 с.
- 7. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность: учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 304 с.
- 8. 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.
- 9. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 140 с. 10. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов: учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. СанктПетербург: Лань, 2020. 144 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров: учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146832 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

- 2. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. 2-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 316 с. ISBN 978-5-8114-7165-2. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/156629 (дата обращения: 22.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 180 с. ISBN 978-5-8114-6457-9. Текст: электронный // Лань: электроннобиблиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/148044 (дата обращения: 22.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 4. Товарный менеджмент, экспертиза и оценка качества жировых товаров: учебное пособие для спо / О. Б. Рудаков, Э. П. Лесникова, К. К. Полянский, И. Н. Семенова. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 304 с. ISBN 978-5-8114-6485-2. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/148026 (дата обращения: 22.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 5. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества: учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 144 с. ISBN 978-5-8114-6904-8. Текст : электронный // Лань: электроннобиблиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/153660 (дата обращения: 14.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 6. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность: учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 304 с. ISBN 978-5-8114-5872-1. Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/146627 (дата обращения: 14.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 7. 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.
- 8. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 140 с. ISBN 978-5-8114-5956-8. Текст: электронный // Лань: электроннобиблиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/146905 (дата обращения: 14.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 9. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов: учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. СанктПетербург: Лань, 2020. 144 с. ISBN 978-5-8114-6438-8. Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/147349 (дата обращения: 22.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

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

- 9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
- 11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
- 12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука -
 - M.: Хлебпродинформ, 1996. 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1
- 13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. -
 - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082
- 14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
- 15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015.-544 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знание: ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; общих требований к качеству сырья и продуктов; условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методов контроля качества продуктов при хранении; способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; видов снабжения; видов складских помещений и требования к ним; периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методов контроля возможных хищений запасов на производстве; правил оценки состояния запасов на производстве; процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.	- грамотно выступает с	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; - дифференцированный зачет

Умения: определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую

документацию и документацию по контролю

расхода и хранения продуктов, в том числе

с использованием специализированного

программного обеспечения.

Правильность, полнота выполнения заданий,, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, метолов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий

- активность поведения на занятиях в группах; точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;
- дифференцированный зачет

Приложение 3.12. к ОПОП-П по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03. Техническое оснащение организаций питания

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 - 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03. Техническое оснащение организаций питания

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.03. Техническое оснащение организаций питания является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-08, 09, 10.

- 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:
- **1.4.** В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

	знания				
Код	Код	Умения	Код	Знания	
пк, ок	умений		знаний		
ПК	У 1.01.	определять вид, обеспечивать	3. 1.01. –	классификацию, основные	
1.2-1.4	-	рациональный подбор в	3. 2.03;	технические характеристики,	
ПК	У 3.04	соответствии с потребностью	3. 03.01.	назначение, принципы действия,	
2.2-2.8		производства технологического	-3.03.03.	особенности устройства, правила	
ПК		оборудования, инвентаря,		безопасной эксплуатации различных	
3.2-3.7		инструментов; организовывать		групп технологического	
ПК		рабочее место для обработки		оборудования;	
4.2-4.6		сырья, приготовления		принципы организации обработки	
ПК		полуфабрикатов, готовой		сырья, приготовления	
5.2-5.6		продукции, ее отпуска в		полуфабрикатов, готовой кулинарной	
ОК 01		соответствии с правилами		и кондитерской продукции,	
ОК 02		техники безопасности, санитарии		подготовки ее к реализации;	
ОК 03		и пожарной безопасности;		прогрессивные способы организации	
ОК 04		подготавливать к работе,		процессов приготовления пищи с	
ОК 05		использовать технологическое		использованием современных видов	
ОК 06		оборудование по его назначению		технологического оборудования;	
ОК 07		с учётом правил техники		правила выбора технологического	
ОК 09		безопасности, санитарии и		оборудования, инвентаря,	
ОК 10		пожарной безопасности,		инструментов, посуды для различн	
		правильно ориентироваться в		процессов приготовления и отпуск	
		экстренной ситуации		кулинарной и кондитерской	
		выявлять риски в области		продукции; методики расчета	
		безопасности работ на		производительности	
		производстве и разрабатывать		технологического оборудования;	
		предложения по их минимизации		способы организации рабочих мест	
		и устранению; оценивать		повара, кондитера, пекаря в	
		эффективность использования		соответствии с видами	
		оборудования; планировать		изготавливаемой кулинарной,	
		мероприятия по обеспечению		хлебобулочной и кондитерской	
		безопасных и благоприятных		продукции; правила	
		условий труда на производстве,		электробезопасности, пожарной	
		предупреждению травматизма;		безопасности;	
		контролировать соблюдение		правила охраны труда в	
		графиков технического		организациях питания	
		обслуживания оборудования и			
		исправность приборов			
		безопасности и изме- рительных			
		приборов. оперативно			
		взаимодействовать с работником,			

оборудования оводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования		эксплуатации технологического
--	--	-------------------------------

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	76
В т. ч. в форме практической подготовки	39
в том числе:	,
теоретическое обучение	23
практические занятия	39
Самостоятельная работа 5	14
Консультации	6
Промежуточная аттестация ³¹	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10
	Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.		
Раздел 1	Механическое оборудование	12	OK 01-07, 09, 10
Тема 1.1. Классификация механического	Содержание учебного материала	1	ПК 1.1-1.4
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.		ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
оборудования	Тематика практических занятий и лабораторных работ Понятие о передачах. Понятие об электроприводах.	2	ПК 6.4
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	1	ОК 01-07, 09, 10
Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.		ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5
	Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации.		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин.		
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	1	OK 01-07, 09, 10

Оборудование для обработки овощей, плодов	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов.		
Тема 1.4.	The state of the s		ОК 01-07, 09, 10
Оборудование для обработки мяса, рыбы	Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства:		ПК 1.1-1.4 ПК 6.4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы.		
Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	Содержание учебного материала Для Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной		ОК 01-07, 09, 10 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров.		
Тема 1.6.	Содержание учебного материала	1	ОК 01-07, 09, 10
Оборудование для процессов	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7
вакуумирования и	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	— ПК 3.1-3.5 — ПК 4.1-4.5
упаковки	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки.		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 1.7.	Содержание учебного материала	1	OK 01-07, 09, 10

Оборудование для тонкого измельчения	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.		ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8	
продуктов в	Тематика практических занятий и лабораторных работ	0.5	ПК 3.1-3.7	
замороженном виде	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.		ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.4	
Гема 1.8.	Содержание учебного материала	1	OK 01-07, 09, 10	
Оборудование для подготовки	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания.		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
ондитерского сырья Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.			ПК 6.4	
_	Тематика практических занятий и лабораторных работ	0.5		
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья.			
Раздел 2.	Тепловое оборудование	12.5	5 OK 01-07, 09, 10	
Гема 2.1.	Содержание учебного материала	1	ПК 2.1-2.8	
Классификация геплового оборудования	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Тематика практических занятий и лабораторных работ		ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
ооорудозини	Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации.	1	ПК 6.4	
Тема 2.2. Варочное	Содержание учебного материала	1	OK 01-07, 09, 10	
оборудование	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	0.5.	— ПК 5.1-5.5 — ПК 6.4	
	Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования.			
Тема 2.3. Жарочное	Содержание учебного материала	1	OK 01-07, 09, 10	
оборудование	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5	

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	0.5.	ПК 4.1-4.5
	Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования.		ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 2.4.	Содержание учебного материала	1	ОК 01-07, 09, 10
Многофункциональ ное оборудование	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	0.5.	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов.		ПК 5.1-5.5
Тема 2.5.	Содержание учебного материала	1	OK 01-07, 09, 10
Универсальное и водогрейное	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5
оборудование	и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		ПК 4.1-4.5
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	0.5	ПК 5.1-5.5
	Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования.		ПК 6.4
Тема 2.6.	Содержание учебного материала	1	ОК 01-07, 09, 10
Оборудование для бариста	Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	0.5.	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста.		
Тема 2.7.	Содержание учебного материала	1	OK 01-07, 09, 10
Оборудование для раздачи пищи	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	ПК 6.4
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи.		
Тема 2.8.	Содержание учебного материала	1	OK 01-07, 09, 10
СВЧ-аппараты	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.		ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	ПК 5.2
	Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов.		ПК 6.4
Раздел 3	Холодильное оборудование	6	
Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования	Содержание учебного материала Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины.	1	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования.	2	ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и	Содержание учебного материала Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены. Тематика практических занятий и лабораторных работ Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
витрины			
Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)	Содержание учебного материала Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. Тематика практических занятий и лабораторных работ Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки.	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 3.4. Льдогенераторы	Содержание учебного материала Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.	2	ПК 6.4 ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.5
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов.	2	ПК 4.1-4.5

	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.		ПК 6.4
Раздел 4.	Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства	2	
Тема 4.1. Классификация организаций питания	Содержание учебного материала Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования.	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.	7	ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в	Содержание учебного материала Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения. Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и	2 OK 01-07, 09, 1 IIK 1.1-1.5 IIK 2.1-2.8 IIK 3.1-3.5 IIK 4.1-4.5 IIK 5.1-5.5 IIK 6.4	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5
	способа организации производства. Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни.		ПК 5.1-5.5
	Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе. Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к		
	организации рабочих мест по производству кондитерской продукции.		
продукции в организациях питания	организации рабочих мест по производству кондитерской продукции. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания.		

	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов.		
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов.		
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания.		
Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.		7	
Консультации		6	
Промежуточная аттест	ация	6	
Всего:		76	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Техническое оснащение организаций питания», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал). Технические средства обучения:
 - компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
 - мультимедиапроектор (интерактивная доска);
 - локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном),
 - мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
 - программное обеспечение,
 - иное необходимое оборудование.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 7.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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.
- 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.
- 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.
- 4. Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л.В. Донченко, Е.А. Ольховатов. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 180 с.
- 5. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. 5-е изд., стер. Москва: Академия, 2016. 336 с.
- 6. 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.
- 7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. 5е изд. Москва: Академия, 2019. 240 с.
- 8. Пелевина, Л.Ф. Процессы и аппараты / Л.Ф. Пелевина, Н.И. Пилипенко. 2е изд., испр. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 332 с. ISBN 978-5-8114-4617-9.
- 9. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии: учебное пособие для спо / Д.М. Бородулин, М.Т. Шулбаева, Е.А. Сафонова, Е.А. Вагайцева. СанктПетербург: Лань, 2020. 292 с. ISBN 978-5-8114-6452-4.
- 10. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии: учебное пособие для спо / Д.М. Бородулин, М.Т. Шулбаева, Е.А. Сафонова, Е.А. Вагайцева. СанктПетербург: Лань, 2020. 292 с.
- 11. Смирнов, Ю.А. Технические средства автоматизации и управления: учебное пособие для спо / Ю.А. Смирнов. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 456 с.
- 12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. Москва: Академия, $2018.-432~\rm c.$
- 13. 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.

- 14. Хозяев, И.А. Основы технологии пищевого машиностроения: учебное пособие для спо / И.А. Хозяев. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 264 с.
- 15. Юрасова, Н.В. Метрология и технические измерения. Лабораторный практикум: учебное пособие для спо / Н.В. Юрасова, Т.В. Полякова, В.М. Кишуров. СанктПетербург: Лань, 2020. 188 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. 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

- 2. Бочкарева, Н.А. Техническое оснащение организаций питания: учебник для СПО /
- Н.А. Бочкарева. 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
- 3. Бочкарева, Н.А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для СПО / Н.А. Бочкарева. 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
- 4. Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л.В. Донченко, Е.А. Ольховатов. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 180 с. 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. 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: 14.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 6. Ботов, М.И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование): учебное пособие для спо / М.И. Ботов, В.Д. Елхина. СанктПетербург: 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: 14.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей. 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. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/147345 (дата обращения: 14.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 8. 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: электроннобиблиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/148009 (дата обращения: 14.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 9. 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: 14.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 10. Смирнов, Ю.А. Технические средства автоматизации и управления: учебное пособие для спо / Ю.А. Смирнов. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 456 с. ISBN 978-5-8114-6712-9. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL:

https://e.lanbook.com/book/151692 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Юрасова, Н.В. Метрология и технические измерения. Лабораторный практикум: учебное пособие для спо / Н.В. Юрасова, Т.В. Полякова, В.М. Кишуров. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-5513-3. — Текст: электронный // Лань: электроннобиблиотечная

система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152594 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

- 1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко. Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. 398 с.
 - 2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
 - 3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
 - 4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
- 5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
- 6. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
- 7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
- 8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. 9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
- 10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 11. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
- 12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
- 13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л. Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1
- 14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А. Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997. 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082
- 15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.-808 с.
- 16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015.-544 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в	- грамотно выступает с	- анализ выполнения
рамках дисциплины: - классификацию,	сообщениями; - владеет	практических работ,
основные технические характеристики,	понятиями учебной	обобщение выводов;
назначение, принципы действия,	дисциплины и применяет их	-текущий контроль освоения
особенности устройства, правила	адекватно ситуации;	материала;
безопасной эксплуатации различных	- намечает и	- защита внеаудиторной
групп технологического оборудования; -	характеризует приемы	самостоятельные работы; -
принципы организации обработки сырья,	саморегуляции; - полнота	дифференцированный зачет

	T	
приготовления	ответов, точность	
полуфабрикатов, готовой кулинарной и	формулировок;	
кондитерской продукции, подготовки ее		
к реализации;		
 прогрессивные способы организации 		
процессов приготовления пищи с		
использованием современных видов		
технологического оборудования; -		
правила выбора технологического		
оборудования, инвентаря, инструментов,		
посуды для различных процессов		
приготовления и отпуска кулинарной и		
кондитерской продукции;		
— методики расчета производительности		
технологического оборудования; – способы организации рабочих мест		
повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной,		
хлебобулочной и кондитерской		
продукции; – правила		
электробезопасности, пожарной		
безопасности;		
правила охраны труда в организациях		
питания		
	Правильность, полнота	- активность поведения
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:	выполнения заданий,	на занятиях в группах; -
– определять вид, обеспечивать	точность расчетов,	точность формулировок
рациональный подбор в соответствии с	соответствие требованиям	ответов и выступлений по
потребностью производства	безопасности Адекватность,	теме занятия;
технологического оборудования,	оптимальность выбора	- дифференцированный
инвентаря, инструментов; —	способов действий, методов,	зачет
организовывать рабочее место для	последовательностей	
обработки сырья, приготовления	действий и т.д. Точность	
полуфабрикатов, готовой продукции, ее	оценки, самооценки	
отпуска в соответствии с правилами	выполнения Соответствие	
техники безопасности, санитарии и	требованиям инструкций,	
пожарной безопасности;	регламентов Рациональность	
– подготавливать к работе, использовать	действий	
технологическое оборудование по его		
назначению с учётом правил техники		
безопасности, санитарии и пожарной		
безопасности, правильно		
ориентироваться в		
экстренной ситуации – выявлять риски в		
области безопасности работ на		
производстве и разрабатывать		
предложения по их минимизации и		
устранению; – оценивать эффективность		
использования оборудования; -		
планировать мероприятия по		
обеспечению безопасных и благо-		
приятных условий труда на		
производстве, предупреждению		
травматизма; — контролировать соблюдение графиков		

технического обслуживания	
оборудования и исправность приборов	
безопасности и измерительных	
приборов.	
– оперативно взаимодействовать с	
работником, ответственным за	
безопасные и благоприятные условия	
работы на производстве;	
 рассчитывать производственные 	
мощности и эффективность работы	
технологического оборудования	
проводить инструктаж по безопасной	
эксплуатации технологического	
оборудования	

Приложение 3.11.

к ОПОП-П по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 Организаций обслуживания

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: Учебная дисциплина «ОП.04 Организация обслуживания» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания				
Код ПК, ОК	Умения	Знания		
ПК 1.1-1.4	выполнения всех видов работ по подготовке	виды, типы и классы организаций		
ПК 2.1-2.8	залов и инвентаря организаций общественного	общественного питания; рынок		
ПК 3.1-3.7	питания к обслуживанию; встречи, приветствия,	ресторанных услуг, специальные		
ПК 4.1-4.6	размещения гостей, подачи меню; приема,	виды услуг; подготовку залов к		
ПК 5.1-5.6	оформления и выполнения заказа на продукцию	обслуживанию в соответствии		
ПК 6.1-6.4	и услуги организаций общественного питания;	с его характером, типом и классом		
OK 01	рекомендации блюд и напитков гостям при	организации общественного питания;		
OK 02	оформлении заказа;	правила накрытия столов скатертями,		
OK 03		приемы полировки посуды и приборов;		
	расчета с потребителями;	приемы складывания салфеток правила		
OK 05	обслуживания потребителей при	личной подготовки		
ОК 06	использовании специальных форм организации	официанта, бармена к обслуживанию		
		ассортимент, назначение,		
OK 09		характеристику столовой посуды,		
OK 10	типом и классом организации общественного	приборов, стекла		
	питания подготавливать зал ресторана, бара,	сервировку столов, современные		
	7 7	направления сервировки обслуживание		
	массовых банкетных мероприятиях; складывать	потребителей организаций		
	салфетки разными способами; соблюдать	общественного питания всех форм		
	личную гигиену подготавливать посуду,	собственности, различных видов,		
	приборы, стекло осуществлять прием заказа на	типов и классов; использование в		
	блюда и напитки подбирать виды оборудования,	1 -		
	мебели, посуды, приборов, белья в соответствии			
	*	технологического оборудования;		
	питания; оформлять и передавать заказ на	приветствие и размещение гостей за		
	производство, в бар, в буфет;	столом;		
	подавать алкогольные и безалкогольные	правила оформления и передачи заказа		
		на производство, бар, буфет; правила и		
	соблюдать очередность и технику подачи блюд и			
	напитков;	безалкогольных напитков;		
		способы подачи блюд;		
	подачи блюд и напитков;	очередность и технику подачи блюд и		
	разрабатывать различные виды меню, в том	напитков;		
	2.7 7.2	кулинарную характеристику блюд,		
	заменять использованную посуду и приборы;	смешанные и горячие напитки,		
	составлять и оформлять меню,	коктейли		
	обслуживать массовые банкетные мероприятия и	_		
	приемы	блюд;		
		требования к качеству, температуре		

обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; протокола и этикета при предоставлять счет и производить расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; готавливать смешанные, горячие напитки, коктейли

подачи блюд и напитков; способы замены использованной посуды и приборов; правила культуры обслуживания, взаимодействии с гостями; информационное обеспечение услуг общественного питания; правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов

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	98
В т.ч. в форме практической подготовки	56
в том числе:	_
теоретическое обучение	28
практические занятия	56
Самостоятельная работа	14
Промежуточная аттестация	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание учебного материала Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.	4	OK 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания Тематика практических занятий	4	
	Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	4	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	Содержание учебного материала Торговые помещения, виды, характеристика, назначение Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг	4	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3

	Интерьер помещений организации питания		
	Сервизная, назначение, оснащение		
	Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение		
	Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение		
	Тематика практических занятий	6	OK 01-07, 09, 10,
	Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	6	ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 3	Содержание учебного материала	10	ОК 01-07, 09, 10,
Столовая посуда, приборы, столовое белье	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды		ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5,
	Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания		ПК 6.3
	Порядок получения и подготовка посуды, приборов		
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла		
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья		
	Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности		
	Правила работы с подносом		
	Тематика лабораторных работ	14	ОК 01-07, 09, 10,

	Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	4	ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	4 2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание учебного материала Средства информации. Назначение и принципы составления меню Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин	4	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Тематика лабораторных работ	4	OK 01-07, 09, 10,
	Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	4	ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 5. Этапы организации обслуживания	Содержание учебного материала Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов	4	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6,

	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива		ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Тематика лабораторных работ	6	ОК 01-07, 09, 10, ПК
	Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.	2	2.2- 2.8,
	Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	4	ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	Содержание учебного материала Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание	10	OK 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Тематика лабораторных работ	8	OK 01-07, 09, 10,

	Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес — ланча Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов	2 1 2 1 2	ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 7. Правила подачи	Содержание учебного материала Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования,	10	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8,
кулинарной, кондитерской продукции, напитков	фламбирования блюд в присутствии гостя Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий Правила этикета и нормы поведения за столом Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP Расчет с потребителями		ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Тематика лабораторных работ	6	ОК 01-07, 09, 10,

	Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке приемов расчета с гостями Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей	1	ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	Содержание учебного материала Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы	6	OK 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5,
	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами		ПК 6.3
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами		
	Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания		
	Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай		
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей		
	Тематика лабораторных работ	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК
	Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах	1 1	2.2- 2.8, ПК 3.23.6 ПК 4.2-4.5,

	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		ПК 6.3
Тема 9. Специальные формы обслуживания	Содержание учебного материала Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.23.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Тематика практических занятий	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК
	Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	2	2.2- 2.8, ПК 3.23.6,
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
Промежуточная аттестация		2	
Всего:	, 	98	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Организация обслуживания», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
 - мультимедиапроектор (интерактивная доска);
 - локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном),
 - мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
 - программное обеспечение, иное необходимое оборудование.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. Программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

- 1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина. Москва : Академия, 2016.-432 с.
- 2. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред.проф.образования / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2020. 192 с.
- 3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. Москва: Академия, 2018.-432 с.
- 4. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.М. Шеламова. Москва : Академия, 2021.-192 с.
- 5. Шеламова Г.М. Основы этики и психологии профессиональной деятельности: ЭУМК: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. Москва : Академия, 2021.
- 6. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 308 с.
 - 7. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности. Практикум : учебное пособие / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 164 с.
- **8.** Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. 320 с.: ил.; . (ПРОФИль). ISBN 978-5-98281-066-3. Текст : электронный. URL: https://znanium.com/catalog/product/261600 (дата обращения: 29.01.2022). Режим доступа: по подписке.
- 9. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 244 с.

3.2.2. Основные электронные издания

- 1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. 2-е изд., стер. Санкт-Петербург : Лань, 2021. 308 с. ISBN 978-5-8114-8117-0. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/171862 (дата обращения: 20.01.2022). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 2. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. 320 с.: ил.; . (ПРОФИль). ISBN 978-5-98281-066-3. Текст : электронный. URL: https://znanium.com/catalog/product/261600 (дата обращения: 29.01.2022). Режим доступа: по подписке.
- 3. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 244 с. ISBN 978-5-8114-6456-2. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. —

URL: https://e.lanbook.com/book/148013 (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

- 1. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании» (последняя редакция)
- 2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей» (последняя редакция).
- 3. Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения» (последняя редакция).
- 4. Постановление Российской Федерации от 21.12.2000 N 987 «О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов» (последняя редакция).
- 5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
 - 6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
- 7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
 - 8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

	<u>дисциплины</u>	
Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знание:	- грамотно выступает с	- анализ выполнения
виды, типы и классы организаци	сообщениями; - владеет	практических работ,
общественного питания;		обобщение выводов; - аудиторной
рынок ресторанных услуг, специальные виды		текущий контроль
услуг;	их адекватно ситуации; -	освоения материала; -
подготовку залов к обслуживанию в		защита вне
соответствии с его характером, типом и	приемы саморегуляции; -	самостоятельные
классом организации общественного питания;	полнота ответов, точность	работы; -
правила накрытия столов скатертями, приемы	формулировок;	дифференцированный
полировки посуды и приборов; приемы		зачет
складывания салфеток		
правила личной подготовки официанта,		
бармена к обслуживанию		
ассортимент, назначение, характеристику		
столовой посуды, приборов, стекла		
сервировку столов, современные направления		
сервировки		
обслуживание потребителей организаций		
общественного питания всех форм		
собственности, различных видов, типов и		
классов;		
использование в процессе обслуживания		
инвентаря, весоизмерительного и торгово-		
технологического оборудования; приветствие и		
размещение гостей за столом;		
правила оформления и передачи заказа на		
производство, бар, буфет;		
правила и технику подачи алкогольных и		
безалкогольных напитков; способы подачи		
блюд;		
очередность и технику подачи блюд и		
напитков;		
кулинарную характеристику блюд, смешанные		
и горячие напитки, коктейли правила		
сочетаемости напитков и блюд; требования к		
качеству, температуре подачи блюд и		
напитков;		
способы замены использованной посуды и		
приборов;		
правила культуры обслуживания, протокола и		
этикета при взаимодействии с гостями;		
информационное обеспечение услу		
общественного питания;		
правила составления и оформления меню,		
обслуживание массовых банкетных		
мероприятий и приемов		
Умения: выполнения всех видов работ по	Правильность, полнота	- активность поведения
подготовке залов и инвентаря организаций		на занятиях в группах;
общественного питания к обслуживанию;	точность расчетов,	- точность
встречи, приветствия, размещения гостей	соответствие требованиям	
	безопасности	выступлений по теме
подачи меню;	Адекватность,	занятия;
приема, оформления и выполнения заказа на	оптимальность выбора	- дифференцированный зачет
	•	

продукцию и услуги организаций способов дей общественного питания; методов, последовател оформлении заказа; действий и тлодачи блюд и напитков разными способами; оценки, само расчета с потребителями; выполнения использовании специальных форм организации регламентов питания; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и

выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;

оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;

подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;

соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду и приборы; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое оборудование в процессе обслуживания

осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; предоставлять счет и производить расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли

способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий

Приложение 3.13.

к ОПОП-П по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07. Экономика, менеджмент и маркетинг

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05. Экономика, менеджмент и маркетинг

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.05. Экономика, менеджмент и маркетинг» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

IC TIIC	V	n
Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4	участвовать в выборе наиболее	понятие, цели и задачи экономики, основные
ПК 2.1-2.8	эффективной организационно -	положения экономической теории;
ПК 3.1-3.7	правовой формы для	принципы функционирования рыночной экономики,
ПК 4.1-4.6	деятельности организации	современное состояние и перспективы развития
ПК 5.1-5.6	ресторанного бизнеса,	отрасли;
ПК 6.1-6.4		виды экономической деятельности (отрасли народного
ОК 01	для открытия предприятия;	хозяйства),
ОК 02	рассчитывать и планировать	сущность предпринимательства, его виды, значение
ОК 03		малого бизнеса для экономики страны, меры
ОК 04	показатели деятельности	господдержки малому бизнесу, виды
ОК 05 ОК	организации ресторанного	предпринимательских рисков и методы их
06	бизнеса и анализировать их	минимизации;
ОК 07	динамику; анализировать	классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной
ОК 09	факторы, влияющие на	экономике по признакам;
ОК 10	хозяйственную деятельность	цели и задачи организации ресторанного бизнеса,
ОК 11	организации; рассчитывать	понятие концепции организации питания;
	показатели эффективности	этапы регистрации и порядок ликвидации
	использования ресурсов	организаций, понятие банкротства, его признаки и
	организации;	методы предотвращения;
	проводить инвентаризацию на	факторы внешней среды организации питания,
	предприятиях питания;	элементы ее внутренней среды и методики оценки
	пользоваться нормативной	влияния факторов внешней среды на хозяйственную
	документацией и оформлять и	деятельность организации питания (SWOT- анализ);
	учетно-отчетную документацию	функции и задачи бухгалтерии как структурного
	(заполнять договора о	подразделения предприятия, организацию учета на
	материальной ответственности,	предприятии питания, объекты учета, основные
	доверенности на получение	принципы, формы ведения бухгалтерского учета,
	материальных ценностей, вести	реквизиты первичных документов, их классификацию,
	товарную книгу кладовщика,	требования к оформлению документов, права и
	списывать товарные потери,	обязанности главного бухгалтера организации
	заполнять инвентаризационную	питания, понятие инвентаризации;
	опись; оформлять поступление и	виды экономических ресурсов (оборотные и
	передачу материальных	внеоборотные активы, трудовые ресурсы),
	ценностей, составлять	используемых организацией ресторанного бизнеса и
	калькуляционные карточки на	методы определения эффективности их
	блюда и кондитерские изделия,	использования; понятие и виды товарных запасов, их
	документацию по контролю	роль в общественном питании, понятие
	наличия запасов на	товарооборачиваемости, абсолютные и относительные
	производстве); оценивать	показатели измерения товарных запасов, методику
	имеющиеся на производстве	анализа товарных запасов предприятий питания;
	запасы в соответствии с	понятие продуктового баланса организации питания,
	требуемым количеством и	методику планирования поступления товарных
	качеством,	запасов с помощью показателей продуктового
	рассчитывать и анализировать	баланса;

изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений: управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизес-план для организации ресторанного бизнеса анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; грамотно определять маркетинговую политику

учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; требования к реализации продукции общественного питания: количественный и качественный состав персонала организации; показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета: понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; стили управления; способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала правила делового общения в коллективе; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; понятие сегментация рынка; методы проведения маркетинговых исследований; понятие товарной, ценовой, сбытовой,

коммуникационной политики организации питания

источники снабжения сырьём, продуктами и тарой,

организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);

проводить маркетинговые исследования в соответствии с профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизес-план для организации ресторанного бизнеса анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; грамотно определять маркетинговую политику целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в

(комплекс маркетинга); организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

различных сегментах ресторанного бизнеса.

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	102
В т. ч. в форме практической подготовки	28
в том числе:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	48
Самостоятельная работа	18
Промежуточная аттестация	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Основы экономики		20	
Тема 1.1 Экономика — система	Содержание учебного материала	1	
общественного воспроизводства	Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.		OK 01-05, OK 07, OK 09, OK 10, OK 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.	2	OK 01-05, OK 07, OK 09, OK 10, OK 11
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание учебного материала Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационноправовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.	1	OK 01-05, OK 07, OK 09, OK 10, OK 11

	Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия. Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	2	
Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11

	Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05,
			OK 07, OK 09, OK 10, OK 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Практические занятия. Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Практические занятия. Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Практические занятия. Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Практические занятия. Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение трудового кодекса РФ: Разделы I, III, IV,V,VI,VII Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных заданий по вопросам темы		
Тема 1.4.	Содержание учебного материала	2	

Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	,
	Практические занятия. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тема 1.5.	Содержание учебного материала	2	
Выпуск продукции и оборот предприятий общественного	Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09,
питания.	выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов.		OK 10, OK 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	
	Практические занятия. Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тема 1.6.	Содержание учебного материала	1	
Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	
	Практические занятия. Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тема 1.7.	Содержание учебного материала	1	ПК 6.1-6.5

Основы предпринимательств а и бизнеспланирования	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование.		OK 01-05, OK 07, OK 09, OK 10, OK 11
	Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнеспланов, структура бизнес-плана, методика составления.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09,
			OK 10, OK 11
	Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	
	Практические занятия. Изучение источников финансирования деятельности организации.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Практические занятия. Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11

	Практические занятия. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Практические занятия. Изучение разделов бизнес- плана.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Налогового кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, темпах роста, тенденциях развития		
Раздел 2. Основы менед		12	
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	Содержание учебного материала Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09,
			OK 10, OK 11
	Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социальнопсихологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия. Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Практические занятия. Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну»		
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании.	Содержание учебного материала Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Система методов управления	Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Практические занятия. Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тема 2.3.	Содержание учебного материала	2	ПК 6.1-6.5
Коммуникация как функция менеджмента	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.		OK 01-05, OK 07, OK 09, OK 10, OK 11
	Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации.		

	Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	ПК 6.1-6.5
	Практические занятия. Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии».	ОК	OK 01-05, OK 07, OK 09, OK 10, OK 11
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на		
	предприятиях общественного питания. Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных задач		
Раздел 3.	Основы маркетинга	8	
Тема 3.1. Понятие	Содержание учебного материала	2	ПК 6.1-6.5
маркетинга, его цели и функции	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.		OK 01-05, OK 07, OK 09, OK 10, OK 11
	Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO9000). Разработка нового товара (услуги).		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11

	Практическое занятие Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	Содержание учебного материала Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания. Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 6.1-6.5 ОК 01-05,
	Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях	2	OK 07, OK 09, OK 10, OK 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Практические занятия. Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке. Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Сбор и анализ информации о ценовой политике предприятий общественного питания и розничной торговли. Подготовка докладов, рефератов, презентаций, решение		
Всего:		102	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал). Технические средства обучения: компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор \sqcap

«мышь») или ноутбуки (моноблоки), мультимедиапроектор (интерактивная доска); мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;

локальная сеть с выходом в Интернет,

комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном) программное обеспечение, иное необходимое оборудование.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

- 1. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. Москва: Академия, 2020. 304 с.
- 2. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. Москва: Академия, 2020. 320 с.
- 3. Менеджмент: Практикум: учеб. пособие для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. Москва: Академия, 2019. 160 с.
 - 4. Носова, С.С. Основы экономики: учебник / С.С. Носова. Москва: КноРус, 2021. 312 с.
- 5. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред.проф.образования / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2020. 192 с.
 - 6. Любецкая, Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для спо /
 - Т.Р. Любецкая. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 308 с.
- 7. Николенко, П.Г. Проектирование гостиничной деятельности. Практикум: учебное пособие / П.Г. Николенко, Т.Ф. Гаврильева. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 164 с.
- 8. Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие для спо / Л.А. Маюрникова, М.С. Куракин, А.А. Кокшаров, Т.В. Крапива. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 244 с.
- 9. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питани: учебносправочное 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.
- 10. Рязанова, О.А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения: учебносправочное пособие для спо / О.А. Рязанова, В.М. Позняковский; под общей редакцией В.М.

Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 380 с.

3.2.2. Основные электронные издания

- 1. Любецкая, Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для спо / Т.Р. Любецкая. 2-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 308 с. ISBN 978-5-81148117-0. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/171862 (дата обращения: 20.01.2022). Режим доступа: для авториз. пользователей.
 - 2. Носова, С.С. Основы экономики: учебник / С.С. Носова. Москва: КноРус, 2021. —
- 312 с. ISBN 978-5-406-08312-3. URL:https://book.ru/book/940434 (дата обращения: 29.01.2022). Текст: электронный.
- 3. Менеджмент. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. В. Кузнецов [и др.]; под редакцией Ю.В. Кузнецова. Москва: Издательство Юрайт, 2022. 246 с. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02464-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491093 (дата обращения: 29.01.2022).

- 4. Кузьмина, Е.Е. Маркетинг: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е.Е. Кузьмина. 2-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2022. 419 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-13984-6. Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/491625 (дата обращения: 29.01.2022).
- 5. Михалева, Е.П. Менеджмент: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е.П. Михалева. 2-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2022. 191 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-9916-5662-7. Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/488550 (дата обращения: 29.01.2022).
- 6. Менеджмент: учебник для среднего профессионального образования / В.И. Кузнецов [и др.]; под редакцией Л.С. Леонтьевой. Москва: Издательство Юрайт, 2021. 287 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-9916-8972-4. Текст: электронный //

Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/477873 (дата обращения: 29.01.2022).

- 7. Панцуркина, Т.К. Основы менеджмента: учебное пособие для СПО / Т.К. Панцуркина. Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. 133 с. ISBN 978-5-4488-0808-
- 1, 978-5-4497-0472-6. Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. URL: https://profspo.ru/books/96023

3.2.3. Дополнительные источники

- 1. Батраева, Э.А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э.А. Батраева. 2-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2022. 390 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-53404578-9. Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/491583 (дата обращения: 29.01.2022).
- 2. Липсиц, И.В. Экономика: основы экономической политики: учебник для 9 класса общеобразовательной организаций / И.В. Липсиц, В.А. Корецкий, А.Л. Чечевишников. 3-е изд. Москва: ВИТА-ПРЕСС, 2021. 192 с.: ил. ISBN 978-5-7755-4304-4. Текст: электронный. URL: https://znanium.com/catalog/product/1554355 (дата обращения: 29.01.2022). Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний,	- грамотно выступает с	- анализ выполнения
осваиваемых в рамках	сообщениями; - владеет	практических работ,
дисциплины:	понятиями учебной	обобщение выводов; -текущий
– понятие, цели и задачи экономики,	дисциплины и применяет их	контроль освоения материала; -
основные положения экономической	адекватно ситуации;	защита внеаудиторной
теории;	намечает и характеризует	самостоятельные работы;
– принципы функционирования	приемы саморегуляции; -	-дифференцированный зачет
рыночной экономики, современное	полнота ответов, точность	
состояние и перспективы развития	формулировок;	
отрасли;		
 виды экономической деятельности 		
(отрасли народного хозяйства),		
- сущность предпринимательства, его		
виды, значение малого бизнеса для		
экономики страны, меры		
господдержки малому бизнесу, виды		
предпринимательских рисков и		
методы их минимизации;		
 классификацию хозяйствующих 		

субъектов в рыночной экономике по	
признакам;	
– цели и задачи организации	
ресторанного бизнеса, понятие	
концепции организации питания;	
– этапы регистрации и порядок	
ликвидации организаций, понятие	
банкротства, его признаки и методы	
предотвращения;	
- факторы внешней среды	
организации питания, элементы ее	
внутренней среды и методики оценки	
влияния факторов внешней среды на	
хозяйственную деятельность	
организации питания (SWOT- анализ);	
– функции и задачи бухгалтерии как	
структурного подразделения	
предприятия, организацию учета на	
предприятии питания, объекты учета,	
основные принципы, формы ведения	
бухгалтерского учета, реквизиты	
первичных документов, их	
классификацию, требования к	
оформлению документов, права и	
обязанности главного бухгалтера	
организации питания, понятие инвентаризации;	
-виды экономических ресурсов	
(оборотные и внеоборотные активы,	
трудовые ресурсы), используемых	
организацией ресторанного бизнеса и	
методы определения эффективности	
их использования;	
– понятие и виды товарных запасов, их	
роль в общественном питании, понятие	
товарооборачиваемости, абсолютные и	
относительные показатели измерения	
товарных запасов, методику анализа	
товарных запасов предприятий	
питания;	
 понятие продуктового баланса 	
организации питания, методику	
планирования поступления товарных	
запасов с помощью показателей	
продуктового баланса;	
– источники снабжения сырьём,	
продуктами и тарой, учет сырья,	
продуктов и тары в кладовых	
предприятий общественного питания,	
документы, используемые в кладовых	
предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет	
материально - ответственных лиц,	
— учет реализации продукции	
у тот реализации продукции	

собственного производства и полуфабрикатов; понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; требования продукции реализации общественного питания; количественный качественный персонала состав организации; показатели и резервы роста производительности труда предприятиях питания, понятие нормирования труда; - формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; – механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; – понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа: - сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; – налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в

государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;

и разделы бизнес-плана;

- понятие бизнес-планирования, виды

- сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента области профессиональной деятельности; стили управления; – способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала – правила делового общения в коллективе; - сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; понятие сегментация рынка; методы проведения маркетинговых исследований; – понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса. Перечень умений, Правильность, полнота активность поведения осваиваемых в рамках выполнения заданий, точность на занятиях в группах; дисциплины: участвовать в выборе расчетов, соответствие точность наиболее эффективной требованиям безопасности формулировок ответов и организационно-правовой формы для Адекватность, оптимальность выступлений по теме занятия; выбора способов действий, деятельности организации дифференцированный ресторанного бизнеса, формировании методов, последовательносте й зачет действий и т.д. Точность пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и оценки, самооценки планировать основные техниковыполнения Соответствие требованиям инструкций, экономические показатели регламентов Рациональность деятельности организации лействий ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; проводить инвентаризацию на предприятиях питания: пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетноотчетную документацию

(заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей,

вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизес-план для организации ресторанного бизнеса анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке

ресторанного бизнеса и восприятие
потребителями меню; анализировать
спрос на товары и услуги организации
ресторанного бизнеса;
грамотно определять маркетинговую
политику организации питания
(товарную, ценовую политику,
способы продвижения продукции и
услуг на рынке);
проводить маркетинговые
исследования в соответствии с
целями организации и анализ
потребительских предпочтений,
меню конкурирующих и
наиболее популярных организаций
питания в различных сегментах
ресторанного бизнеса

Приложение 3.13.

к ОПОП-П по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06. Правовые основы в профессиональной деятельности

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 06. Правовые основы в профессиональной деятельности

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.06. Правовые основы в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	У. 1.02. – У. 2.02	использовать необходимые нормативноправовые документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданскопроцессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	3. 1.01. – 3. 2.03;	основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	38
В т. ч. в форме практической подготовки	16
в том числе:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	12
Самостоятельная работа	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1	Основные положения Конституции РФ	6	
Тема 1.1.	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
Основные положения Конституции РФ	Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ.		
	Тематика практических занятий Конституционные формы осуществления народовластия.	1	
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
Права и свободы человека и	Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина.		
гражданина, механизм их	Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина.		
реализации	Тематика практических занятий Право социальной защиты граждан.	1	
Раздел 2	Основы гражданского права	9	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
Правовое регулирование	Предмет, принципы и источники российского гражданского права		
хозяйственных отношений	Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью.		
	Тематика практических занятий Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.	1	
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	2	OK 01-07, OK 09, 10
Классификация и организационно-	Классификация субъектов предпринимательской деятельности.		
правовые формы юридических лиц	Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица.	-	

	Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности.			
	Тематика практических занятий			
	Решение ситуационных задач «Определение организационноправовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций и особенности правового регулирования их деятельности».	1		
Тема 2.3. Субъекты	Содержание учебного материала	2	OK 01-07, OK 09, 10	
предпринимательской деятельности, их правовое положение	Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) — индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования			
	Тематика практических занятий Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).	1		
Раздел 3	Основы трудового права	9		
Тема 3.1.	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10	
Правовое регулирование	Трудовые отношения: понятие, основания возникновения.			
трудовых отношений	Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения.			
	Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений.			
	Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора.			
	Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника.			
	Тематика практических занятий	1		

Решение ситуационных задач «Ознакомление с порядком заключения трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы».		
Содержание учебного материала Материальная ответственность работодателя перед работником Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный	2	OK 01-07, OK 09, 10
Тематика практических занятий	1	
Решение ситуационных задач «Определение материальной ответственности работодателей и работников».		
Содержание учебного материала Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения.	2	OK 01-07, OK 09, 10
Тематика практических занятий Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения.	1	
Административные правонарушения и административная ответственность	9	
Содержание учебного материала Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины.	2	OK 01-07, OK 09, 10
Тематика практических занятий Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).	1	
Содержание учебного материала Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности.	2	OK 01-07, OK 09, 10
	трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы». Содержание учебного материала Материальная ответственность работодателя перед работником Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды. Тематика практических занятий Решение ситуационных задач «Определение материальной ответственности работодателей и работников». Содержание учебного материала Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения. Тематика практических занятий Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения. Административные правонарушения и административная ответственность Содержание учебного материала Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины. Тематика практических занятий Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.). Содержание учебного материала Административые правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в	Трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы». Содержание учебного материала Материальная ответственность работодателя перед работником Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды. Тематика практических занятий Решение ситуационных задач «Определение материальной ответственности работодателей и работников». Содержание учебного материала Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения. Тематика практических занятий Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения. Административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины. Тематика практических занятий Административная ответственность. Формы вины. Тематика практических занятий Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.). Содержание учебного материала Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в

	Тематика практических занятий	1	
	Решение ситуационных задач «Определение вида административных правонарушений ответственности виновных»		
Тема 4.3.	Содержание учебного материала	2	OK 01-07, OK 09, 10
Административные наказания	Административные наказания: понятие, цели, виды.		
	Тематика практических занятий Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика	1	
Раздел 5.	Защита прав субъектов предпринимательской деятельности	3	
Тема 5.1.	Содержание учебного материала	1	OK 01-07, OK 09, 10
Правовая охрана хозяйственных прав	Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав		
	Тематика практических занятий Защита хозяйственных прав.	0.5	
Тема 5.2.	Содержание учебного материала	1	OK 01-07, OK 09, 10
Судебный порядок разрешения	Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда.		
споров	Тематика практических занятий Третейские суды в РФ	0.5	
Самостоятельная работа обучающ изучение нормативных материалов.	ихся: работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы;	6	
изучение нормативных материалов.			
Всего:		38	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Правовые основы профессиональной деятельности», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал). .Технические средства обучения:
 - компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
 - мультимедиапроектор (интерактивная доска);
 - мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
 - локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)
 - программное обеспечение,
 - иное необходимое оборудование.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1 Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Зуева, В.А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для спо / В.А. Зуева. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-8114-5996-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156398 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2 Основные электронные издания

- 1. Кухаренко, Т. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для СПО / Т. А. Кухаренко. Саратов: Профобразование, 2021. 199 с. ISBN 978-5-4488-1017-6. Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. URL: https://profspo.ru/books/102330.
- 2. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: ЭУМК: учебник для сред. проф.образования / В.В. Румынина. Москва: Академия, 2021. 173 с.

3.2.3. Дополнительные источники

- 1. Волков, А.М. Правовые основы профессиональной деятельности: учебник для среднего профессионального образования / А.М. Волков. Москва: Издательство Юрайт, 2022. 274 с. (Профессиональное образование). Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/494613 (дата обращения: 29.01.2022).
 - 2. Основы права: учебник и практикум для среднего профессионального образования /
- А.А. Вологдин [и др.]; под общей редакцией А.А. Вологдина. 2-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2022. 372 с. (Профессиональное образование). Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/489739 (дата обращения: 29.01.2022).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНІ				
Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки		
Перечень знаний, осваиваемых в	Правильность, полнота	- активность поведения на		
рамках дисциплины:	выполнения заданий,	занятиях в группах; - точность		
основные положения Конституции	точность расчетов,	формулировок ответов и		
Российской Федерации, Трудового	соответствие требованиям	выступлений по теме занятия; -		
Кодекса;	безопасности	дифференцированный		
права и свободы человека и гражданина,	Адекватность, оптимальность	зачет		
механизмы их реализации;	выбора способов действий,			
понятие правового регулирования в	методов,			
сфере профессиональной деятельности;	последовательностей			
законодательные акты и другие	действий и т.д.			
нормативные документы,	Точность оценки, самооценки			
регулирующие правоотношения в	выполнения			
процессе профессиональной	Соответствие требованиям			
деятельности;	инструкций, регламентов			
организационно-правовые формы	Рациональность действий			
юридических лиц;				
правовое положение субъектов				
предпринимательской деятельности;				
права и обязанности работников в сфере				
профессиональной деятельности;				
порядок заключения трудового договора				
и основания его прекращения; роль				
государственного регулирования в				
обеспечении занятости населения; право				
социальной защиты граждан понятие				
дисциплинарной и материальной				
ответственности работника; виды				
административных				
правонарушений и административной				
ответственности;				
нормы защиты нарушенных прав и				
судебный порядок разрешения споров.				
Перечень умений, осваиваемые в	Правильность, полнота	- активность поведения на		
рамках дисциплины:	выполнения заданий,	занятиях в группах; - точность		
использовать необходимые	точность расчетов,	формулировок ответов и		
нормативноправовые документы;	соответствие требованиям	выступлений по теме занятия;		
защищать свои права в соответствии с	безопасности	- дифференцированный		
гражданским, гражданско-	Адекватность, оптимальность	зачет		
процессуальным и трудовым	выбора способов действий,			
законодательством; анализировать и	методов,			
оценивать результаты и последствия	последовательностей			
деятельности	действий и т.д.			
(бездействия) с правовой точки зрения	Точность оценки, самооценки			
	выполнения			
	Соответствие требованиям			
	инструкций, регламентов			
	Рациональность действий			

Приложение 3.15. к ОПОП-П по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ **ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 05 OK 06 OK 07 OK 09 OK 10	пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и габличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации	основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах		
Объем образовательной программы учебной дисциплины	96		
В т.ч. в форме практической подготовки	48		
в том числе:			
теоретическое обучение	6		
практические занятия	72		
Самостоятельная работа	18		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1	Автоматизированная обработка информации	12	
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	Содержание учебного материала 1. Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования. Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений по темам: Проблема информации в современной науке. Представление числовой, символьной, графической информации.	2	OK 01-07, 09, 10
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий	Содержание учебного материала Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации. Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. Оргтехника	4	OK 01-07, 09, 10

	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений по темам: Архитектура персонального компьютера. Архитектура микропроцессоров. Внешние устройства ЭВМ. АРМ рабочих мест в индустрии питания		
Тема 1.3. Информационные системы	Содержание учебного материала Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем	6	OK 01-07, 09, 10
	Тематика практических занятий	4	
	Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочноправовых системах «Консультант – плюс», «Гарант».		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы		
Раздел 2	Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности		
Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации	Содержание учебного материала Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов	12	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.3
	Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.		
	Тематика практических занятий Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD. Создание структурированного документа	10	

	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Подготовка рефератов по теме: Настольные издательские системы		
Тема 2.2 Технология обработки графической информации	Содержание учебного материала Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например: Microsoft Paint; Corel DRAW, Adobe Photoshop)	12	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.3
	Тематика практических занятий	10	
	Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Подготовка материала для создания графических объектов. Обработка изображения (по выбору студента) с использованием прикладных компьютерных программ		
Гема 2.3	Содержание учебного материала	10	OK 01-07, 09, 10
Компьютерные презентации	Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение		ПК 6.1-6.3
	Тематика практических занятий	8	
	Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа в поисковых системах сети Интернет, сбор материала и подготовка презентации по теме «Современные тенденции в оформлении блюд».		
Тема 2.4 Технологии	Содержание учебного материала	10	ОК 01-07, 09, 10
тема 2.4 технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.	10	OK 01-07, 09, 10

	База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки.		
	Тематика практических занятий	8	
	Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, решение задач и упражнений по образцу; сбор материала для создания базы данных профессиональной направленности		
Тема 2.5 Пакеты прикладных программ	Содержание учебного материала	14	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.3
в области профессиональной	Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных.		
деятельности	Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.		
	Тематика практических занятий	12	
	Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. Учет движения това ров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов предприятий; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач		
Раздел 3	Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность	24	
Тема 3.1	Содержание учебного материала	12	OK 01-07, 09, 10
Компьютерные сети, сеть Интернет	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стан дартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.		ПК 6.1-6.3
	Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции		

	Тематика практических занятий	10	
Гема 3.2 Основы информационной и гехнической компьютерной безопасности	Содержание учебного материала Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программнотехнический уровень защиты. Защита жесткого диска. Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	12	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.3
	гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Webстраниц. Основы проектирования Web — страниц Тематика практических занятий Создание Web-страницы предприятия общественного питания. Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Разработка проекта Web-страницы предприятия общественного питания.	10	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Информационные технологии в профессиональной деятельности», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал). Технические средства обучения: компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор

«мышь») или ноутбуки (моноблоки), мультимедиапроектор (интерактивная доска); мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;

локальная сеть с выходом в Интернет,

комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном) программное обеспечение,

иное необходимое оборудование.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Андреева Н. М. и др. Практикум по информатике : учебное пособие для спо / Н. М.

Андреева, Н. Н. Василюк, Н. И. Пак, Е. К. Хеннер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-6923-9.

- 2. Бурнаева, Э. Г. Обработка и представление данных в MS Excel : учебное пособие для спо / Э. Г. Бурнаева, С. Н. Леора. 2-е изд., стер. Санкт-Петербург : Лань, 2022. 156 с. ISBN 978-5-81148951-0.
- 3. Галыгина И. В. Информатика. Лабораторный практикум. : учебное пособие для спо / И. В. Галыгина, Л. В. Галыгина. Санкт-Петербург : Лань, 2021 Часть 2 2021. 172 с. ISBN 978-5-8114-7616-9.
- 4. Зубова Е. Д. Информатика и ИКТ : учебное пособие для спо / Е. Д. Зубова. 2-е изд., стер. Санкт-Петербург : Лань, 2021. 180 с. ISBN 978-5-8114-7330-4.
- 5. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова. Москва: Академия, 2021. 416 с.
- 6. Калмыкова, С. В. Работа с таблицами на примере Microsoft Excel : учебное пособие для спо / С. В. Калмыкова, Е. Ю. Ярошевская, И. А. Иванова. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 136 с. ISBN 9785-8114-5993-3.
- 7. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова. -5-е изд., испр. Москва: Академия, 2021.-288 с.
- 8. Советов Б. Я., Цехановский В. В. Информационные технологии: теоретические основы : учебник для спо / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. Санкт-Петербург : Лань, 2021. 444 с. ISBN 978-5-8114-6920-8.

3.2.2. Основные электронные издания

- 1. Алексеев, В. А. Информатика. Практические работы : методические указания / В. А. Алексеев. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 256 с. ISBN 978-5-8114-4608-7. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/148244 (дата обращения: 11.01.2021). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 2. Андреева Н. М. и др. Практикум по информатике : учебное пособие для спо / Н. М. Андреева, Н. Н. Василюк, Н. И. Пак, Е. К. Хеннер. Санкт-Петербург : Лань, 2021. 248 с. ISBN 978-5-8114-6923-9. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/153677 (дата обращения: 21.01.2022). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 3. Бурнаева, Э. Г. Обработка и представление данных в MS Excel: учебное пособие для спо / Э. Г. Бурнаева, С. Н. Леора. 2-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2022. 156 с. ISBN 978-5-

- 8114-8951-0. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/185903 (дата обращения: 22.01.2022). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 4. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. 4-е изд., перераб. и доп. Москва : Издательство Юрайт, 2021. 383 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5534-03051-8. Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/469424 (дата обращения: 01.11.2021).
- 5. Галыгина И. В. Информатика. Лабораторный практикум. : учебное пособие для спо / И. В. Галыгина, Л. В. Галыгина. Санкт-Петербург : Лань, 2021 Часть 2 2021. 172 с. ISBN 978-5-8114-7616-9. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/179027 (дата обращения: 21.01.2022). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 6. Галыгина И. В. Информатика. Лабораторный практикум. Часть 1 : учебное пособие для спо / И. В. Галыгина, Л. В. Галыгина. 2-е изд., стер. Санкт-Петербург : Лань, 2022. 124 с. ISBN 978-5-8114-8956-5. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/185920 (дата обращения: 21.01.2022). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 7. Журавлев, А. Е. Информатика. Практикум в среде Microsoft Office 2016/2019 : учебное пособие для спо / А. Е. Журавлев. 2-е изд., стер. Санкт-Петербург : Лань, 2021. 124 с. ISBN 978-5-8114-8610-6. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/179035 (дата обращения: 20.01.2022). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 8. Зубова, Е. Д. Информатика и ИКТ : учебное пособие для спо / Е. Д. Зубова. 2-е изд., стер. Санкт-Петербург : Лань, 2021. 180 с. ISBN 978-5-8114-7330-4. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/158945

(дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

- 9. Информационные технологии и основы вычислительной техники : учебник. составитель Т. П. Куль. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 264 с. ISBN 978-5-8114-4287-4. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/148223 (дата обращения: 11.01.2021). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 10. Калмыкова, С. В. Работа с таблицами на примере Microsoft Excel : учебное пособие для спо / С. В. Калмыкова, Е. Ю. Ярошевская, И. А. Иванова. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 136 с. ISBN 978-5-8114-5993-3. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/147234 (дата обращения: 20.01.2022). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 11. Косиненко, Н. С. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие для СПО / Н. С. Косиненко, И. Г. Фризен. 2-е изд. Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. 308 с. ISBN 978-5-4486-0378-5, 978-5-4488-0193-8. Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. URL: https://profspo.ru/books/76992
- 12. Куприянов, Д. В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. В. Куприянов. Москва: Издательство Юрайт, 2021. 255 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-53400973-6. Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/470353 (дата обращения: 01.11.2021).
- 13. Логунова, О. С. Информатика. Курс лекций : учебник для спо / О. С. Логунова. СанктПетербург : Лань, 2020. 148 с. ISBN 978-5-8114-6569-9. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/148962 (дата обращения: 11.01.2021). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 14. Набиуллина, С.Н. Информатика и ИКТ. Курс лекций : учебное пособие / С.Н. Набиуллина. Санкт-Петербург : Лань, 2019. 72 с. ISBN 978-5-8114-3920-1. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/123691 (дата обращения: 03.03.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.

- 15. Петлина, Е. М. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие для СПО / Е. М. Петлина, А. В. Горбачев. Саратов: Профобразование, 2021. 111 с. ISBN 978-5-4488-1113-5. Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. URL: https://profspo.ru/books/104886
- 16. Советов, Б. Я. Информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. 7-е изд., перераб. и доп. Москва : Издательство Юрайт, 2021. 327 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-53406399-8. Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/469425 (дата обращения: 01.11.2021).

3.2.3. Дополнительные источники

- 1. Информационные технологии в 2 т. Том 1 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. Москва : Издательство Юрайт, 2021. 238 с.
- 2. Информационные технологии в 2 т. Том 2 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. Москва : Издательство Юрайт, 2021. 390 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОПЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ЛИСПИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: основных понятий автоматизированной обработки информации; общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности	Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет
Умения: пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации	Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет

Приложение 3.16. к ОПОП-П по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08. Охрана труда

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.08. Охрана труда»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.08. Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 2.1-2.8 ПК 2.1-2.8 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 01 ОК 02 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 06 ОК 07 ОК 07 ОК 07 ОК 07 ОК 07 ОК 07 ОК 08 ОК 07 ОК 09 ОК 09 ОК 07 ОК 09 ОК 09 ОК 07 ОК 09 ОК 07 ОК 09 ОК 07 ОК 09 ОК 07 ОК 09 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 10	-системы управления охраной труда в организации; -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	40
В т. ч. в форме практической подготовки	16
в том числе:	
теоретическое обучение	20
лабораторные и практические занятия	16
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи	2	OK 01-07, OK 09, 10
	дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли.		
Раздел 1.	Нормативно - правовая база охраны труда	13	
Тема 1.1. Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные	4	OK 01-07, OK 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5
	нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211). Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание. Тематика практических работ	2	
	1 ематика практических раоот		

	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда.		
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
Обеспечение охраны труда	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции.	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика практических работ Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.	2	
Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях	Содержание учебного материала Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение.	2	OK 01-07, OK 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

	Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников.		ПК 6.3-6.5
	Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации.		
	Тематика практических работ	2	
	Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.		
	Самостоятельная работа 1. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. 2. Изучение нормативных материалов. 3. Подготовка докладов, сообщений по темам раздела.		
Раздел 2.	Условия труда на предприятиях общественного питания	7	OK 01-07, OK 09, 10
Тема 2.1. Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Содержание учебного материала Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддерживанию установленных норм Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5
	характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека		

	Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов Тематика практических занятий Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	2	
Тема 2.2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний	2	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5
	Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая		
	Тематика практических занятий Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	2	
	Самостоятельная работа 1. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. 2. Изучение нормативных материалов. 3. Подготовка сообщений по темам: «Производственный травматизм»; «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания».		

Раздел 3.	Электробезопасность и пожарная безопасность	10	
Гема 3.1.	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры		ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	тока, время воздействия, особенности состояния организма).		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5
	Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования		
	Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции.		
	Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения.		
	Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия.		
	Тематика практических работ Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.	2	
Тема 3.2. Пожарная	Содержание учебного материала	2	OK 01-07, OK 09, 10
безопасность	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и		ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5
	ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях.		11K 0.3-0.3

	Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции.		
	Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров.		
	Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения.		
	Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение.		
	Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания.		
	Тематика практических занятий	2	
	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания.		
Тема 3.3. Требования безопасности к	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 1.1-1.5
производственному оборудованию	Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности.		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	Общие требования безопасности, предъявляемые к торговотехнологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования.		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5

	Тематика практических работ Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического,	2
	торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.	
	Самостоятельная работа 1. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. 2. Изучение нормативных материалов. 3. Составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. 4. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания. 5. Составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания. 6. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торговотехнологического оборудования.	
Промежуточная аттестация		4
Всего:		40

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Охрана труда». Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-планирующая документация;
- комплект учебно-наглядных пособий охраны труда.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением на рабочем месте преподавателя с выходом в Internet;
 - мультимедийный проектор;

-мультимедийные и интерактивные обучающие материалы; - объекты охраны труда.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.3. Основные печатные издания

- 1. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания / В.М. Калинина. Москва: Академия, $2020.-320~\mathrm{c}.$
- 2. Харачих, Г.И. Специальная оценка условий труда: учебное пособие для спо / Г.И. Харачих, Э.Н. Абильтарова, Ш.Ю. Абитова. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 184 с. ISBN 9785-8114-5879-0.
- 3. Бурашников, Ю.М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств: учебник для спо / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 496 с. ISBN 978-5-8114-6480-7.
- 4. Широков, Ю.А. Охрана труда: учебник для спо / Ю.А. Широков. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 372 с. ISBN 978-5-8114-5641-3.
- 5. Горькова, Н.В. Охрана труда: учебное пособие для спо / Н.В. Горькова, А.Г. Фетисов, Е.М. Мессинева. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 220 с. ISBN 978-5-8114-5789-2.

3.2.4. Основные лектронные издания

- 1. Бурашников, Ю.М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств: учебник для спо / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 496 с. ISBN 978-5-8114-6480-7. Текст: электронный // Лань: электроннобиблиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/148021 (дата обращения: 14.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 2. Горькова, Н.В. Охрана труда: учебное пособие для спо / Н.В. Горькова, А.Г. Фетисов, Е.М. Мессинева. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 220 с. ISBN 978-5-8114-5789-2. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/152591 (дата обращения: 14.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 3. Карнаух, Н.Н. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. Москва: Издательство Юрайт, 2020. 380 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-02527-9. Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/450689 (дата обращения: 01.11.2021).
- 4. Сатонина, Н.Н. Охрана труда: учебное пособие для СПО / Н.Н. Сатонина, А.В. Султанова, О.С. Чечина. Саратов: Профобразование, 2021. 160 с. ISBN 978-5-4488-1242-2. Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. URL: https://www.iprbookshop.ru/106846
- 5. Харачих, Г.И. Специальная оценка условий труда: учебное пособие для спо / Г.И. Харачих, Э.Н. Абильтарова, Ш.Ю. Абитова. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 184 с. ISBN 9785-8114-5879-0. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/146630 (дата обращения: 14.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Широков, Ю.А. Охрана труда: учебник для спо / Ю.А. Широков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3. — Текст: электронный // Лань: электроннобиблиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152599 (дата обращения: 14.12.2020).

3.2.3. Дополнительные источники

1. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 160 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ЛИСШИПЛИНЫ

учевной дисциплины		
Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: -системы управления охраной труда в организации; -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); -порядок хранения и использования средств коллективной и	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
индивидуальной защиты		

Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; -вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения

Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.

Текущий контроль: экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной 4работы,

Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Приложение 3.15. к ОПОП-П по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09. Безопасность жизнедеятельности

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.09. Безопасность жизнедеятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.09. Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-04, 08, 09, 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания					
Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания	
Код	Код		Код		
		саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать		область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;	
		первую помощь пострадавшим		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	68
В т. ч. в форме практической подготовки	36
в том числе:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	18
Самостоятельная работа	14
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учеоной дисциплины Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел I. Гражда	анская оборона	46	
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации	Содержание учебного материала Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций.	8	OK 01-04, OK 06, OK 09, OK 10
чрезвычайных ситуаций	Тематика практических занятий Ликвидация чрезвычайных ситуаций.	4	
Тема 1.2. Организация гражданской обороны	Содержание учебного материала Ядерное, химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля. Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения.	8	OK 01-04, OK 06, OK 09, OK 10
	Тематика практического поражения. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надевания противогаза и ОЗК.	4	
Тема 1.3. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях	Содержание учебного материала Защита населения и территорий при стихийных бедствиях. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах. Тематика практических занятий	8	OK 01-04, OK 06, OK 09, OK 10

	Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании		
(катастрофах) на транспорте, производственных объектах	средствами пожаротушения.		
Тема 1.4.	Содержание учебного материала	6	
Обеспечение безопасности при	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии.		
неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке	Тематика практических занятий Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке.	4	OK 01-04, OK 06, OK 09, OK 10
Раздел 2. Основы мед	ицинских знаний и здорового образа жизни	10	
Тема 2.1. Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие	одержание учебного материала Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье — одна из основных ценностей ловека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на изнедеятельность человека. Общественное здоровье. Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим ия. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные онвычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психо-активными ществами.		OK 01-04, OK 06, OK 09, OK 10
	Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током,		05, 011 10
	утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании. Первая (доврачебная) помощь при отравлениях.		
	Тематика практических занятий.		
	Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия артерий.	2	

	Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности.		
	Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого.		
	Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания.		
	Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца.		
Раздел 3. Основы воег	нной службы	10	
Тема 3.1.	Содержание учебного материала		
Основы обороны	Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Гражданская		
государства. Военная доктрина	оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий.		
Российской Федерации	Вооруженные Силы РФ - основа обороны РФ Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке.	8	
	Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации.		OK 01-04, OK 06, OK 09, OK 10
	Тематика практических занятий		
	Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций.		
	Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях.	2	
	Изучение материальной части, сборка, разборка автомата.		
	Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.		
	Построение и отработка движения походным строем.		
	Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте.		
Промежуточная атте	стация	2	
Всего:		68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет безопасности жизнедеятельности. Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся; комплект учебно-наглядных пособий: Оборудование учебного кабинета:
 - посадочные места по количеству обучающихся;
 - рабочее место преподавателя;
 - учебно-планирующая документация;
- комплект учебно-наглядных пособий: макеты защитных сооружений, макет участка местности учебного заведения и прилегающих районов; приборы дозиметрического контроля, газоизмерительные приборы;
- индивидуальные средства защиты органов дыхания и кожи, самоспасатели; медицинские средства защиты, санитарная сумка; первичные средства пожаротушения (в т. ч. все виды огнетушителей). Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением на рабочем месте преподавателя с

выходом в Internet; - мультимедийный проектор.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

- 1. 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.
- 2. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: Практикум: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова. Москва: Академия, 2020.— 144 с.
- 3. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для учреждений сред. проф. образования / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова. —Москва: Академия, 2020.—288 с. 4. Кошелев, А.А. Медицина катастроф. Теория и практика: учебное пособие / А.А. Кошелев. 7-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 320 с. ISBN 978-5-8114-4891-3.
- 5. Кривошеин, Д.А. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Д.А. Кривошеин, В.П. Дмитренко, Н.В. Горькова. Санкт-Петербург: Лань, 2019. 340 с. ISBN 978-5-81143376-6.
- 6. Микрюков, В.Ю., Безопасность жизнедеятельности: учебник / В.Ю. Микрюков. Москва: КноРус, 2022. 333 с.
- 7. Широков, Ю.А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона: учебное пособие для спо / Ю.А. Широков. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 488 с. ISBN 978-5-81146463-0.

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 978-5534-04629-8. 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 PROFобразование: [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.

3.2.3. Дополнительные источники

- 1. Балаян, С.Е. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: методические указания к выполнению лабораторных работ / С.Е. Балаян. Набережные Челны: Набережночелнинский государственный педагогический университет, 2014. 80 с. Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. URL: https://www.iprbookshop.ru/49923.html (дата обращения: 01.07.2021).
- 2. Суворова, Г.М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г.М. Суворова, В.Д. Горичева. 2-е изд., испр. и доп. Москва: Юрайт, 2021. 212 с. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/471671 (дата обращения: 02.07.2021).
- 3. Безопасность в техносфере: Всероссийский научно-методический и информационный журнал. Режим доступа: http://www.magbvt.ru.
 - 4. Официальный сайт МЧС РФ. Режим доступа: http://www.mchs.gov.ru.
 - 5. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности. Режим доступа: http://bzhde.ru.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

	СЦИПЛИНЫ	M
Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в - основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений, область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	Уровень правильных ответов при тестовом	Тестовый и устный контроль по заданной тематике Представление докладов, рефератов, презентаций по заданной тематике Дифференцированный зачет
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: - организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения; - ориентироваться в перечне военно- учетных специальностей - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы.	Точность и скорость выбора средств индивидуальной и коллективной защиты в ЧС. Точность и грамотность использования конкретных средств защиты Грамотность использования первичных средств пожаротушения; Скорость и качество оказания первой помощи возможным пострадавшим.	

Приложение 4. к ОПОП-П по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Основания для разработки программы	Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов: - Конституция Российской Федерации; - Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; - Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ-304); распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021—2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; - ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Утвержден приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; - Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г.; - Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н;
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания — личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике
Сроки реализации программы	на базе среднего общего образования – 3 года 10 месяцев.
Исполнители программы	Директор, заместитель директора по воспитательной работе, кураторы, преподаватели, педагогпсихолог, члены Студенческого совета, представители Родительского комитета, представители организаций — работодателей, представители ФУМО в системе СПО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Данная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание — деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовнонравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и

правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

При разработке формулировок личностных результатов учет требований Закона в части формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи, является обязательным.

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания ЛР 1
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12

Личностные результаты	
реализации программы воспитания, определенные отраслевыми тре	бованиями к деловым
качествам личности (при наличии)	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и	ЛР 13
коммунального хозяйства	JIF 13
Личностные результаты	
реализации программы воспитания, определенные субъектом Росси наличии)	йской Федерации (при
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской	ЛР 14
Федерации	
Личностные результаты	
реализации программы воспитания, определенные ключевыми р	аботодателями (при
наличии)	
	ЛР 15
Личностные результаты	
реализации программы воспитания, определенные суб	ьектами
образовательного процесса (при наличии)	
	ЛР 16

Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
ПМ.01. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»	ЛР4, ЛР9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16
ПМ.02. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	ЛР4, ЛР9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16
ПМ.03. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».	ЛР4, ЛР9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16
ПМ.04. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».	ЛР4, ЛР9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16

ПМ.05. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».	ЛР4, ЛР9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16
ПМ.06. «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала».	ЛР4, ЛР9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16
ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ЛР4, ЛР9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16

РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
 - проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
 - участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
 - конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
 - демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
 - сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
 - проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
 - отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военноисторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
 - добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
 - участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
 - проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также

собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с OB3, в контексте реализации образовательной программы.

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Примерная программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися необходимыми ресурсами в профессиональной образовательной организации.

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Для реализации программы воспитания образовательная организация должны быть укомплектованы квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора, непосредственно курирующего обеспечение воспитательной работы, педагогов-организаторов, социальных педагогов, специалистов психолого-педагогической службы, классных руководителей (кураторов), преподавателей, мастеров производственного обучения.

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

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

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

- информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
 - информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
 - планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
 - мониторинг воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности, работодателей);
 - дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы;
 - студенческое самоуправление, молодежные общественные объединения, цифровая среда.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

Система воспитательной деятельности образовательной организации должна быть представлена на сайте организации.

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ по образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе:

«Россия – страна возможностей» https://rsv.ru/;

«Большая перемена» https://bolshayaperemena.online/;

«Лидеры России» <u>https://лидерыроссии.pф/;</u> «Мы

Вместе» (волонтерство) https://onf.ru; отраслевые

конкурсы «Профессионалы»; движения

«Абилимпикс»;

субъектов Российской Федерации (в соответствии с утвержденным региональном планом значимых мероприятий), в том числе «День города» и др., а также отраслевые профессионально значимые события и праздники.

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР				
	СЕНТЯБРЬ								
1	День знаний	1-4 курс	Территория техникума	Директор техникума, Заместители директора	ЛР 1, 2 3, 7, 8				
2	День окончания Второй мировой войны	1-4 курс	Территория техникума		ЛР 5, 6				
2	День солидарности в борьбе с терроризмом	1-4 курс	Территория техникума		ЛР 3, 8, 9, 10				
10	Посвящение в студенты	1 курс	Территория техникума		ЛР 1, 2				
15	Введение в профессию (специальность)	1 курс	Территория техникума Территория предприятия		ЛР 13, 14, 15 16				
	День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год, сентябрь). День зарождения российской государственности (862 год)	1-4 курс	Территория техникума		ЛР 5, 6, 7				
		ОКТЯБРЬ							
1	День пожилых людей	1-4 курс	Территория техникума		ЛР 4, 5, 6				
5	День Учителя	1-4 курс	Территория техникума		ЛР 2, 4				
30	День памяти жертв политических репрессий	1-4 курс	Территория техникума		ЛР 4, 5, 8,				

				11	
НОЯБРЬ					

1	Поух може имере ониметре	1 / 1 / 1 / 1 / 1	Топичтопуч	ПД 1
4	День народного единства	1-4 курс	Территория	ЛР 1,
			техникума	2, 3, 5, 7,
				8, 11
5	День матери	1-4 курс	Территория	ЛР 12
			техникума	
		ДЕКАБРЬ	· ·	•
9	День Героев Отечества	1-4 курс	Территория	ЛР 5,
			техникума	6
12	День Конституции Российской	1-4 курс	Территория	ЛР 1,
	Федерации		техникума	2, 3
	T	ЯНВАРЬ	T	1
1	Новый год	1-4 курс	Территория техникума	ЛР 5
25	«Татьянин день» (праздник	1-4 курс	Территория	ЛР 1,
	студентов)		техникума	2
				3
				7
27	П б П	1.4		8 HD 5
27	День снятия блокады Ленинграда	1-4 курс		ЛР 5,
				6,
		ФЕВРАЛЬ		, ,
2	День воинской славы России	1-4 курс	Территория	ЛР 5,
_	(Сталинградская битва, 1943)	1 Hypo	техникума	6,
				7
8	День российской науки	1-4 курс	Территория	ЛР 54
			техникума	
23	День защитников Отечества	1-4 курс	Территория	ЛР 1,
			техникума	5, 6,
		MAPT		7
8	Международный женский день	1-4 курс	Территория	ЛР 11,
O	теждународный женекий день	ТТКурс	техникума	12
18	День воссоединения Крыма с	1-4 курс	Территория	ЛР
	Россией	- 1-57	техникума	5, 8
		АПРЕЛЬ	· ·	•
12	День космонавтики	1-4 курс	Территория	ЛР
			техникума	2, 3
				4
)		5
1	П	МАЙ	Т	IID 1
1	Праздник весны и труда	1-4 курс	Территория	ЛР 1, 2, 4,
			техникума	5,
9	День Победы	1-4 курс	Территория	ЛР 1,
	The state of the s	1 . Kypo	техникума	5, 6,
			<i>J</i>	7
24	День славянской письменности и	1-4 курс	Территория	ЛР 4,
	культуры		техникума	5
26	День российского	1-4 курс	Территория	ЛР 2
	предпринимательства		техникума	
_		июнь		

1	Международный день защиты детей	1-4 курс	Территория	ЛР 1, 7,
			техникума	9,
				10,
				11, 12
5	День эколога	1-4 курс	Территория	ЛР 4, 5
			техникума	
6	Пушкинский день России	1-4 курс	Территория	ЛР 5
			техникума	
12	День России	1-4 курс	Территория	ЛР 1,
			техникума	2, 3,
				5, 7,
				8, 9,
				10, 11
22	День памяти и скорби	1-4 курс	Территория	ЛР 1,
			техникума	2, 5
27	День молодежи	1-4 курс	Территория	ЛР 1,
			техникума	2
				3, 7, 8
		ИЮЛЬ		_
8	День семьи, любви и верности	1-4 курс	Территория	ЛР 5,
			техникума	9, 10,
				12
		АВГУСТ		
22	День Государственного Флага	1-4 курс	Территория	ЛР 1,
	Российской Федерации		техникума	2, 3,
				5, 7,
				8, 9,
				10, 11
23	День воинской славы России	1-4 курс	Территория	ЛР 5,
	(Курская битва, 1943)		техникума	6, 7
27	День российского кино	1-4 курс	Кинотеатр	ЛР 2,
				3, 5,
				11

Приложение 5.

к ОПОП-П по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

- ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА
 СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ
 ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА

1.1. Особенности образовательной программы

Фонды оценочных средств разработаны по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Квалификация выпускника Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

В рамках освоения специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предусмотрено освоение следующих сочетаний квалификаций/квалификации: повар, кондитер, пекарь.

Область профессиональной деятельности выпускников:

- 1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
- 2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- 3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- 4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- 5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
 - 6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Описание квалификаций, их параллельное или вариативное освоение, количество и номенклатура модулей, входящих в программу по каждой из траектории.

- ПМ. 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
- ПМ. 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПМ. 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПМ. 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПМ. 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
 - ПМ. 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.2. Применяемые материалы

Для разработки оценочных заданий по каждому из сочетаний квалификаций рекомендуется применять следующие материалы:

Квалификация	Профессиональный стандарт	Компетенция
(сочетание		Ворлдскиллс
квалификаций)		
Повар	33.011 Повар, утвержден приказом	«Поварское дело»
	Министерства труда и социальной	
	защиты Российской Федерации от	
	08.09.2015 г. № 610н.,	
	регистрационный № 39023	
Кондитер	33.010 Кондитер, утвержден	«Кондитерское дело»
	приказом Министерства труда и	
	социальной защиты Российской	
	Федерации от 07.09.2015 г. №	
	597н., регистрационный № 38940	
Пекарь	33.014 Пекарь, утвержден	«Хлебопечение»
	приказом Министерства труда и	
	социальной защиты Российской	
	Федерации от 01.12.2015 г. №	
	914н., регистрационный № 40270	

1.3. Перечень результатов, демонстрируемых на ГИА

Оцениваемые основные виды	Описание тематики выполняемых в ходе процедур ГИА
деятельности и компетенции по ним	заданий
Демонстрационный экзамен	
1 Организация и ведение процессов	Демонстрирует моделирование реальных производственных
приготовления и подготовки к	условий для решения практических задач выполнения
презентации и реализации	процессов приготовления и подготовки к презентации и
полуфабрикатов для блюд, кулинарных	реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
изделий сложного ассортимента	сложного ассортимента
2 Организация и ведение процессов	Демонстрирует моделирование реальных производственных
приготовления, оформления и	условий для решения практических задач выполнения
подготовки к презентации и	процессов приготовления, оформления и подготовки к
реализации горячих блюд, кулинарных	презентации и реализации горячих блюд, кулинарных
изделий, закусок сложного	изделий, закусок сложного ассортимента с учетом
ассортимента с учетом потребностей	потребностей различных категорий потребителей, видов и
различных категорий потребителей,	форм обслуживания
видов и форм обслуживания	
3 Организация и ведение процессов	Демонстрирует моделирование реальных производственных
приготовления, оформления и	условий для решения практических задач выполнения
подготовки к презентации и	процессов приготовления, оформления и подготовки к
реализации холодных блюд,	презентации и реализации холодных блюд, кулинарных
кулинарных изделий, закусок сложного	изделий, закусок сложного ассортимента с учетом
ассортимента с учетом потребностей	потребностей различных категорий потребителей, видов и
различных категорий потребителей,	форм обслуживания
видов и форм обслуживания	
4 Организация и ведение процессов	Демонстрирует моделирование реальных производственных
приготовления, оформления и	условий для решения практических задач выполнения
подготовки к реализации и	процессов приготовления, оформления и подготовки к
презентации холодных и горячих	реализации и презентации холодных и горячих десертов,
десертов, напитков сложного	напитков сложного ассортимента с учетом потребностей
ассортимента с учетом потребностей	различных категорий потребителей, видов и форм
различных категорий потребителей,	обслуживания

видов и форм обслуживания	
5 Организация и ведение процессов	Демонстрирует моделирование реальных производственных
приготовления, оформления и	условий для решения практических задач выполнения
подготовки к презентации и	процессов приготовления, оформления и подготовки к
реализации хлебобулочных, мучных	презентации и реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий сложного	кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом
ассортимента с учетом потребностей	потребностей различных категорий потребителей, видов и
различных категорий потребителей,	форм обслуживания
видов и форм обслуживания	
6 Организация и контроль текущей	Демонстрирует моделирование реальных производственных
деятельности подчиненного персонала.	условий для решения практических задач выполнения
	организации и контроль текущей деятельности
	подчиненного персонала.
Защита выпускной квалификационно	й работы (дипломного проекта)
Письменная экзаменационная работа	Защита выпускной квалификационной работы (дипломного
(дипломный проект)	проекта)

2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

2.1. Структура задания для процедуры ГИА

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу (ВКР). Тематика дипломной работы может соответствовать не только одному или нескольким профессиональным модулям ФГОС СПО, но и одному или нескольким модулям демонстрационного экзамена по утверждённому КОД.

Выбранные модули должны соотноситься с тематикой выпускной квалификационной работы и быть отражены в дипломной работе.

Демонстрационный экзамен — вид аттестационного испытания при государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования, которая предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности в соответствии с лучшими мировыми и национальным практиками, реализуемая с учетом обязательных условий по организации и проведению демонстрационного экзамена (ДЭ).

Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе указанных профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных ФГБОУ ДПО ИРПО.

2.2. Порядок проведения процедуры

Организация процедур ДЭ реализуется с учетом базовых принципов объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров.

Время, отводимое на проведение ДЭ соответствует определяется на основе условий, указанных в комплекте оценочной документации (КОД) для ДЭ по компетенции Поварское дело.

ДЭ проводится на площадке, аккредитованной Агенством в качестве центра проведения демонстрационного экзамена (далее – ЦПДЭ).

Образовательная организация самостоятельно определяет площадку для проведения ДЭ, которая может располагаться как на собственной территории, так и в другой образовательной организации.

В качестве ЦПДЭ аккредитуются мастерские, лаборатории, учебные кабинеты, оснащенные современной материально-технической базой, соответствующие требованиям инфраструктурного листа соответствующей компетенции.

При проведении ДЭ обеспечивается соблюдение процедур ДЭ, в том числе выполнение требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности, соответствие санитарным нормам и правилам.

Для обеспечения проведения ДЭ могут привлекаться волонтеры с целью создания безопасных условий выполнения заданий обучающимися, в том числе при прохождении ДЭ лицами с ограниченными возможностями здоровья (OB3) и инвалидами.

При проведении ДЭ в ЦПДЭ обеспечивается питьевой режим, горячее питание, безопасность, медицинское сопровождение и техническая поддержка.

Выборочно возможно проведение Агенством (в рамках установленных полномочий) аудита соблюдения требований подготовки и проведения ДЭ.

ДЭ проводится в несколько этапов:

- проверка и настройка оборудования экспертами;
- инструктаж по охране труда и технике безопасности студентов на площадке проведения ДЭ;
 - выполнение студентами заданий;
 - подведение итогов и оглашение результатов.
- В случаи опоздания студента к началу ДЭ по уважительной причине он допускается к выполнению заданий, но время на выполнение заданий не добавляется.

В случае поломки оборудования и его замены (не по вине студента) студенту предоставляется дополнительное время.

Оценку выполнения заданий ДЭ осуществляет экспертная группа, возглавляемая главным экспертом. Допускается удаленное участие экспертной группы и/или главного эксперта с применением дистанционных технологий и электронных ресурсов в проведении и/или оценке демонстрационного экзамена, в том числе с применением автоматизированной оценки результатов демонстрационного экзамена в соответствии с методическими рекомендациями, разработанными Минпросвещения России и союзом. Баллы за выполнение заданий ДЭ выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в КОД.

Подведение итогов предусматривает

- заполнение членами комиссии ведомости оценок;
- занесение результатов в информационную систему Competition Information Sistem (CIS);
- оформление протокола, обобщение результатов ДЭ с указанием бального рейтинга студента.

Баллы, полученные на ДЭ должны быть переведены в оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания ДЭ, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблины N 1.

Таблица N 1

Оценка ГИА	"2"	"3"	"4"	"5"
Отношение полученного количества баллов к	0,00% -	20,00% -	40,00% -	70,00% -
максимально возможному (в процентах)	19,99%	39,99%	69,99%	100,00%

Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется в последний день ДЭ одновременно с оформлением Протокола, обобщающим результаты ДЭ с указанием бального рейтинга студента.

Главный эксперт заполняет Протокол перевода оценок в баллы, заверяет его своей подписью и передает документ на утверждение председателю ГЭК. Председатель на заседании ГЭК утверждает выставленные оценки и передает секретарю для внесения в Протокол заседания ГЭК.

На основании решения ГЭК лицам, успешно прошедшим ГИА, выдаются документы об образовании и о квалификации.

Документом, подтверждающим получение среднего профессионального образования по специальности по итогам успешного прохождения ГИА, является диплом о среднем профессиональном образовании.

Лицам, прошедшим процедуру ДЭ с применением оценочных материалов, разработанных союзом, выдается паспорт компетенций (Скиллс паспорт), подтверждающий полученный результат, выраженный в баллах.

Защита дипломной работы проводятся на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

В условиях сложной санитарно-эпидемиологической обстановки и при установлении карантинных мер (или по иным основаниям в виду обстоятельств непреодолимой силы) заседания ГЭК проводятся с использованием дистанционных технологий и информационнотелекоммуникационных сетей при опосредованном (на расстоянии) взаимодействии её членов.

Защита дипломной работы проводится в специально подготовленном помещении.

Результаты ГИА определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в соответствии с установленными критериями, объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

КОД по компетенции Поварское дело



АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ «АГЕНТСТВО РАЗВИТИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА (ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ)»

Малый Конюшковский пер., д.2, Москва, Россия, 123242 0ГРН: 1207700414184; ИНН: 9703020938 т/ф: +7(495)777-97-20; Info@worldskills.ru; worldskills.ru

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ ПАСПОРТ

КОД 1.1-2022

Паспорт комплекта оценочной документации

1. Описание

Комплект оценочной документации (КОД) разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

В данном разделе указаны основные характеристики КОД и должны использоваться при планировании, проведении и оценке результатов демонстрационного экзамена образовательными организациями, ЦПДЭ и Агентством.

Таблица 1. Паспорт комплекта оценочной документации (КОД)

№ п/п	Наименование	Информация о разработанном КОД
1	2	3
1	Номер компетенции	34
2	Название компетенции	Поварское дело
3	КОД является однодневным или двухдневным:	Однодневный
4	Номер КОД	КОД 1.1
4.1	Год(ы) действия КОД	2022-2024 (3 года)
5	Уровень ДЭ	ΦΓΟС СΠΟ
6	Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки	35,55
7	Длительность выполнения экзаменационного задания данного КОД	6:30:00
8	КОД разработан на основе	ФНЧ Молодые профессионалы 2021
9	КОД подходит для проведения демонстрационного экзамена в качестве процедуры Независимой оценки квалификации (НОК)	ДА
10	Вид аттестации, для которой подходит данный КОД	<u>ГИА</u>
11	Формат проведения ДЭ	X

11.1	КОД разработан для проведения ДЭ в очном формате, (участники и эксперты находятся в ЦПДЭ)	Да
11.2	КОД разработан для проведения ДЭ в дистанционном формате, (участники и эксперты работают удаленно)	Не предусмотрено
11.3	КОД разработан для проведения ДЭ в распределенном формате, (детализация в п.11.3.1)	Не предусмотрено
11.3.1	Формат работы в распределенном формате	Не предусмотрено
12	Форма участия (индивидуальная, парная, групповая)	Индивидуальная
12.1	Количество человек в группе, (т.е. задание ДЭ выполняется индивидуально или в группе/ команде из нескольких экзаменуемых)	1,00
12.2	Организация работы при невозможности разбить экзаменуемых на указанное в п. 12.1 количество человек в группе	
13	Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	6,00
16	Автоматизированная оценка результатов заданий	Автоматизация неприменима
16.1	Что автоматизировано: заполняется при выборе вариантов в п.16: возможна частичная или полная автоматизация	

2. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта
Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта, (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации, (Таблица 2).

Таблица 2. WSSS

Номер раздела WSSS	Наименование раздела WSSS	Содержание раздела WSSS: Специалист должен знать	Важность раздела WSSS (%)
1	2	3	4
1	Организация и управление работой	Специалист должен знать и понимать: Все нормативные документы индустрии; Схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса; Важность эффективной командной работы; Принципы использования технологическогооборудования, производственного инвентаря, всоответствии с правилами эксплуатации; Роль повара в разработке меню и блюд в интересахкоммерческой деятельности; Принцип непрерывного профессионального роста,включая информированность об актуальных роста, включая информированность об актуальных растрономических тенденциях; Принципы разработки сбалансированного менюразличного назначения в соответствии сустановленными ограничениями и бюджетом. Специалист должен уметь: Соблюдать стандарты качества на всех этапахпроизводства, обладая стрессоустойчивостью; Планировать работу в течение дня для себя и другихработников производства. Координировать действия при решении задач; Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важныерабочие задачи; Оптимизировать рабочий процесс, применяресурсосберегающие технологии; Эффективно выполнять соответствующие функции повсем зонам производства; Рассчитывать время и трудовые ресурсы; Выявлять конфликты, решать их, находить решениясовместно с коллективом; Соблюдать принципы энергосбережения при работе соборудованием; Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря ссоблюдением техники безопасности; Использовать нормативно-технологическуюдокументацию при составлении меню и реализацииего позиций; Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства; Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе; Вносить предложения по усовершенствованию методов работы; Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий; Демонстрировать	5%

		понимание свойств ингредиентовпри создании авторских блюд; Рационально использовать продукты и расходные материалы; Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач; Самостоятельно определять цели и достигать их; Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность засобственное непрерывное профессиональноеразвитие.	
2	Навыки коммуникации и работы с клиентами	Специалист должен знать и понимать: Уарактеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения; Способы приготовления блюд в зависимости от типаобслуживания; Важность меню как средства информации и инструмента продаж; Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню; Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями; Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками. Специалист должен уметь: Следить за соблюдением правил личной гигиены; Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем; Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания; Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд; Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений; Планировать и реализовывать рекламные кампании.	5%
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормыохраны здоровья, окружающая среда	Специалист должен знать и понимать: Законодательство и принятые нормы, касающиесязакупки, хранения и подготовки сырья, приготовления подачи блюд; Основы охраны труда и правила техники безопасностипри организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания; Причины порчи пищи; Показатели качества и безопасности пищевых продуктов. Специалист должен уметь: Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР); Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены; Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены; Применять внутренний бизнес-концепт НАССР; Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями; Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.	15%
4	Знания об ингредиентах и меню	Специалист должен знать и понимать: Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством; Свойства и виды ингредиентов, используемых для	5

		приготовления блюд; Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость; Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания; Пищевую ценность ингредиентов; Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи; Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов; Виды и стили составления меню; Баланс при составлении меню; Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов; Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки. Специалист должен уметь: Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования; Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами; Понимать и использовать маркировку ингредиентов; Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей; Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом; Выявлять	
		и браковать товары, не соответствующиестандартам; Подбирать продукты для фирменных блюд; Составлять меню для различных событий и ситуаций; Составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя; Составлять меню для различных мероприятий с учетом пожеланий гостя.	
5	Подготовка ингредиентов	Специалист должен знать и понимать: • Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование; • Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи; • Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке; • Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд; • Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления; • Части рыбы, используемые в кулинарии; • Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке; • Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке; • Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение; • Способы приготовления основных бульонов и их применение; • Виды оборудования для разделки мяса и рыбы,подготовки ингредиентов; • Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря. Специалист должен уметь: • Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты; • Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки; • Подготавливать и разделывать различные виды мяса, птицы и дичи; • Производить обвалку, жиловку мяса домашних	20

		животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки; Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса; Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать; Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки; Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора; Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню; Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме; Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях; Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов; Готовить различные виды макаронных изделий.	
6	Применение различных методов тепловой обработки	обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню; • Влияние тепловой обработки на ингредиенты; • Виды соусов и правила их приготовления; • Виды супов и правила их приготовления; • Классические гарниры и дополнения к основным блюдам. Специалист должен уметь: • Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта; • Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда; • Применять все методы тепловой обработки; • Учитывать сроки обработки сырья; • Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; • Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке; • Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления; • Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания; • Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов; • Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата; • Изготавливать широкий диапазон блюд, включая: Супы и соусы; Закуски горячие и холодные; Салаты и холодные блюда; • Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных; Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи; Овощные и вегетарианские блюда; Фирменные и национальные блюда; Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий; Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты. • Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата; • Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам; • Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пици (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин); • Применять	15,00

		современные технологии и методы приготовления пищи.	
7	современные технологии и методы приготовления пищи. Специалист должен знать и понимать: Важность презентации блюд как части комплексноговпечатления; Виды блюд и тарелок, используемые для сервировки,другой посуды и оборудования, используемых дляпрезентации; Тенденции в презентации блюд; Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд; Классические гарниры и украшения для традиционныхблюд; Важность контроля выхода порций в предприятии питания. Специалист должен уметь: Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода; Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам; Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты; Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания; Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд; Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания; Профессионально дегустировать блюда, применятьприправы, травы и специи; Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя; Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.; Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид; •		25,00
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет	Изготавливать различные виды макаронных изделий. Специалист должен знать и понимать: • Сезонность и колебание цен на ингредиенты; • Рыночные принципы торговли; • Существующих местных, государственных и международных поставщиков; • Общие условия оплаты и доставки; • Процесс заказа продуктов и оборудования; • Факторы, влияющие на стоимость блюд; • Методы калькуляции цены на блюда; • Важность экономии при приготовлении блюд; • Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа; • Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептур,меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.; • Доступные решения для хранения продуктов. Специалист должен уметь: • Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены; • Составлять заказы на день; • Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия; • Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов; • Заполнять и размещать онлайн заказы на поставку; •	10

	Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие; Угранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения; Отчитываться за потери при хранении; Рассчитывать затраты на хранение; Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада; Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением информационных технологий; Определять себестоимость и цены реализации блюддля достижения требуемой прибыли по кухни, а также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.	
--	---	--

^{*}Таблица соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами доступна в Приложении 2.

3. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке

Минимальное количество линейных	
экспертов, участвующих в оценке	6
демонстрационного экзамена по	O
компетенции	

Соотношение количества экспертов в зависимости от количества экзаменуемых и количества рабочих мест.

Таблица 3. Расчет количества экспертов исходя из количества рабочих мест и участников.

Количество постоврабочих мест на экзаменационной площадке	Количество участников на одно пост-рабочее место на одной экзаменационной площадке (по умолчанию 1 участник)	Максимальное количество участников в одной экзаменационной группе одной экзаменационной площадки	Количество экспертов на одну экзаменационную группу одной экзаменационной площадки
1	2	3	4
1	1	1	6
2	1	2	6
3	1	3	6
4	1	4	6
5	1	5	6
6	1	6	6
7	1	7	6
8	1	8	6
9	1	9	6
10	1	10	6
11	1	11	6
12	1	12	6
13	1	13	6
14	1	14	6
15	1	15	6
16	1	16	6
17	1	17	6
18	1	18	6
19	1	19	6
20	1	20	6
21	1	21	6
22	1	22	6
23	1	23	6
24	1	24	6
25	1	25	6

4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена может быть применена схема перевода баллов из стобалльной шкалы в оценки по пятибалльной шкале.

Таблица 4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
1	2	3	4	5
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при **наличии)**Таблица 5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке

№ п/п	Наименование запрещенного оборудования
1	2
1	Продукты, не указанные в приложение к оценочным материалам

6. Детальная информация о распределении баллов и формате оценки.

Таблица 6. Обобщенная оценочная ведомость.

№ п/п	Модуль задания, где проверяется критерий	Критерий	Длительность модуля	Разделы WSSS	Судейские баллы	Объективные баллы	Общие баллы
1	2	3	4	5	6	7	8
1	A	Работа модуля	6:30	1,3,5,6,8	12,20	9,60	21,80
2	С	Горячее блюдо из птицы	06:30	1,2,3,4,5,6,7,8	3,00	1,55	4,55
3	D	Десерт	06:30	1,2,3,4,5,6,7,8	3,60	1,40	5,00
4	Н	Прозрачный бульон (Консоме)	06:30	1,2,3,4,5,6,7,8	2,90	1,30	4,20
Ито г	-	-	06:30:00	-	21,70	13,85	35,55

7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена. Таблица 7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена.

День (выберете из выпадающего списка)	Начало мероприятия (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Окончание мероприятия (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Длительность мероприятия (расчет производится автоматически)	Мероприятие	Действия экспертной группы при распределенном формате ДЭ (Заполняется при выборе распределенног о формата ДЭ)	Действия экзаменуемых при распределенно м формате ДЭ (Заполняется при выборе распределенно го формата ДЭ)	Действия экспертной группы при дистанционно м формате ДЭ (Заполняется при выборе дистанционно го формата ДЭ)	Действи я экзамену емых при дистанц ионном формате ДЭ (Заполня ется при выборе дистанц ионного формата ДЭ)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			0:00:00					
Подготовительный (C-1)	09:00:00	09:20	0:20:00	Проверка готовности проведения демонстрационног о экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности				
Подготовительный (C-1)	09:20:00	09:30:00	0:10:00	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы,				

				заполнение Протокола о		
				распределении обязанностей		
				Инструктаж		
				Экспертной		
				группы по охране		
Подготовительный	09:30:00	10:00:00	0:30:00	труда и технике		
(C-1)	0).50.00	10.00.00	0.20.00	безопасности,		
				сбор подписей в		
				Протоколе об		
				ОЗНАКОМЛЕНИИ		
Подготовительный				Регистрация участников		
(С-1)	10:00:00	10:20:00	0:20:00	демонстрационног		
(C-1)				о экзамена		
				Инструктаж		
				участников по		
				охране труда и		
Подготовительный	10:20:00	11:00:00	0:40:00	технике		
(C-1)	10.20.00	11.00.00	0.40.00	безопасности,		
				сбор подписей в		
				Протоколе об		
				ознакомлении		
				Распределение		
				рабочих мест		
				(жеребьевка) и ознакомление		
				участников с		
Подготовительный	11:00:00	14:00:00	3:00:00	рабочими		
(C-1)	11.00.00	11.00.00	3.00.00	местами,		
				оборудованием,		
				графиком работы,		
				иной		
				документацией и		

		1		заполнение		
				Протокола		
				Ознакомление с		
День 1 (С1)	08:00:00	08:30:00	0:30:00	заданием и		
				правилами		
Лот 1 (С1)	08:30:00	09:00:00	0:30:00	Брифинг		
День 1 (С1)	08.30.00	09:00:00	0:30:00	экспертов		
Лоти 1 (С1)	09:00:00	13:00:00	4:00:00	Выполнение		
День 1 (С1)	09.00.00	13.00.00	4.00.00	модуля 1 для ЭГ1		
День 1 (C1)	13:00:00	14:00:00	1:00:00	Обед		
Лоти 1 (С1)	14:00:00	18:00:00	4:00:00	Выполнение		
День 1 (С1)	14.00.00	18.00.00	4.00.00	модуля 1 для ЭГ2		
				Работа экспертов,		
День 1 (С1)	18:00:00	19:00:00	1:00:00	заполнение форм		
день г (Ст)	16.00.00	19.00.00	1.00.00	и оценочных		
				ведомостей		
				Подведение		
				итогов, внесение		
				главным		
День 1 (С1)				экспертом баллов		
день г (Ст)	19:00:00	20:00:00	1:00:00	в CIS, блокировка,		
				сверка баллов,		
				заполнение		
				ИТОГОВОГО		
				протокола		

8. Необходимые приложения

Приложение 2. Соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами.

Приложение 5. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена.

План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам

Легенда

Шкаф Стол 1350 мм Стул тип 1

Кулер

Вешалка

Ноумбук ПК LED Экран Принтер A4 Принтер A3

Видеокамера Раковина

3x220 В (мощность согласно ИЛ)
380 В. 32 А (мощность согласно ИЛ)

Воздух, 6 бар. Расход 500 л/мин

Дополнительное освещение

Вытяжной диффузор Холодная бода

Горячая вода Канализация

Огнетушитель

Проектор и экран

Стул тип 2 Стул тип 3 Табурет Шкаф с замком

Стена глухая, бысота 25 м Стена прозрачная, бысота 25 м Ограждение, бысота 1 м Разделительная полоса



Ворлдскиллс Россия (очный)

Формат проведения ДЭ: **очный** Общая площадь площадки: 280м²

Образец задания

Образец задания для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации.

Описание задания

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (A, C, D, H).

Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленных ниже. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюда, указанного в расписании.

В подготовительный деньглавный эксперт оглашает вариант задания. В случае, если студенту необходимо заказать дополнительные продукты или убрать лишние, он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, предоставить организаторам заказать И за недели демонстрационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.

Жеребьёвку проводит главный эксперт в подготовительный день до начала демонстрационного экзамена, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение задания демонстрационного экзамена (A, C, D, H) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6,5 часов.

Описание модуля А:Работа

- В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
 - Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены
- Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки
 - Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
- Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
- Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы.
 - Не должно быть чрезмерного расходования продуктов

Описание модуля С: Горячее блюдо из птицы

Приготовить 3 порции горячего блюда из курицы на выбор участника

• Минимум 2 гарнира: один на выбор участника, второй гарнир должен быть приготовлен

или содержать продукт из оглашенного варианта.

- 1 горячий соус на выбор участника
- Оформление горячего блюда на выбор участника
- Особенности подачи.
- Масса блюда минимум 220 г.

3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.

- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
- Дополнительно подаётся одна порция 50 мл- основного соуса в соуснике для слепой дегустации
 - Температура подачи тарелки от 35 °C и выше
 - Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
- Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.
 - Основные ингредиенты.
 - Используйте продукты с общего стола;
 - Используйте продукты из заказанного списка.
 - Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Описание модуля D: Десерт

Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника

Обязательные компоненты десерта:

- Мусс (основной компонент десерта)
- Выпеченный элемент из теста
- Декоративный элемент из изомальта или карамели
- Соус холодный
- Особенности подачи.
- Масса блюда минимум 90 г максимум 150 г.
- 3 порции десерта подаются на тарелках круглая белая плоская тарелка диаметром 30 32 см.
 - Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
- Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации
 - Температура подачи тарелки от 1 °C до 14 °C
 - Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

- Основные ингредиенты.

- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка.
- Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Описание модуля Н: Прозрачный бульон (консоме)

Приготовить 3 порции прозрачного бульона (консоме) из курицы

- Минимум 1 гарнир на выбор участника (допускается использование мякоти птицы для гарнира)
 - Масса консоме минимум 250 г

порции консоме подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями $26-28\,\mathrm{cm}$

- Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
- Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию

Для того, чтобы эксперты смогли оценить внешний вид бульона, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе сдающего и затем показать группе, которая оценивает данный аспект- (так как пока волонтёр несёт тарелки, гарнир в тарелке может потерять форму).

- Основные ингредиенты.
- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка.

Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Необходимые приложения

На демонстрационных экзаменах используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам за две недели до экзамена. Количество продуктов указано на весь день. В списке есть вкладка «Примечание». В случае если студенту необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Обязательные продукты выдаются студенту в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если студенту не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.

Приложение 6 к ОПОП-П по профессии **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК ПО ЗАПРОСУ РАБОТОДАТЕЛЯ

ПО «Спасский Оптторг»

наименование организации-работодателя

ГБПОУ Спасский техникум отраслевых технологий

наименование образовательной организации

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
- 3.4. Рабочая программа учебной дисциплины

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 совокупность взаимосвязанных кадров представляет собой между собой обших и профессиональных компетенций, определенных ФГОС СПО, а также требований профессиональных стандартов (далее – ПС) или единых квалификационных справочников при отсутствии ПС и запросов организации-работодателя к квалификации специалиста, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения ОПОП.
- 2. МК разработана для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело как результат освоения ОПОП, соответствующий требованиям запросам организаций, действующих в реальном секторе экономики.
- 3. МК включает в себя профессиональную и надпрофессиональную части.
- 4. Профессиональная часть МК представляет собой матрицу профессиональных компетенций выпускника, формируемых при освоении видов деятельности по запросу работодателя, и трудовых функций действующих профессиональных стандартов или иных документов.
- 5. Надпрофессиональная часть МК представляет собой интеграцию ОК, заявленных ФГОС СПО, и заявляемых организацией-работодателем обобщенных поведенческих моделей специалиста на рабочем месте (корпоративная культура).
- 6. Краткое описание и характеристика показателей сформированности корпоративных компетенций приведены в приложении к модели компетенций.
- 7. МК позволяет конструировать при помощи цифрового конструктора компетенций образовательные программы подготовки квалифицированных специалистов, рабочих и служащих, наиболее востребованных на региональном рынке труда в конкретном секторе экономики под запрос конкретных предприятий.

Профессиональная часть матрицы компетенций выпускника по запросу работодателя

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или ин	ыми	Дополнительные виды деятельности, сформированные по запросу работодателя(ей) ПО «Спасский Оптторг»
нормативными документами)		Приготовление, оформление и подготовка к реализации сложных блюд национальной кухни разнообразного ассортимента
33.011 Повар		
ОТФ Р Выполнение подготовительных работ по подготовке инвентаря, оборудования и рабочего места к работе	ТФ Р /06.01	ПК 8.1
ОТФ Р Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий национальной кухни	ТФ Р /06.02	ПК 8.1 ПК 8.2 ПК 8.3 ПК 8.4 ПК 8.5
ОТФ Р Разработка электронно- нормативной документации на различные виды блюд национальной кухни	ТФ Р /06.03	ПК 8.6 ПК 8.7
33.010 Кондитер		
ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	TΦ A/01.3	ПК 8.1
под руководством кондитера	ТФ А/02.3	ПК 8.2 ПК 8.3 ПК 8.4
		ПК 8.5

Должностные инструкции работодателя		
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных	ДИ Р /07.01	ПК 8.1
изделий, закусок национальной кухни		ПК 8.2
		ПК 8.3
		ПК 8.4
		ПК 8.5
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких	ДИР/07.02	ПК 8.1
блюд, десертов, напитков национальной кухни		ПК 8.2
		ПК 8.3
		ПК 8.4
		ПК 8.5
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных	ДИ Р /07.03	ПК 8.1
кондитерских изделий национальной кухни		ПК 8.2
		ПК 8.3
		ПК 8.4
		ПК 8.5

Обозначения: ΠC – профессиональный стандарт; $OT\Phi$ – обобщенная трудовая функция; $T\Phi$ – трудовая функция.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации сложных блюд национальной кухни разнообразного ассортимента

- ПК 8.1 Подготовить рабочее место оборудования и инвентаря для приготовления и обработки основного вида сырья, используемого в национальной кухне.
- ПК 8.2 Осуществлять основные способы, методы режима механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд.
- ПК 8.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление и реализацию блюд национальной кухни.
- ПК 8.4 Приготовление блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий национальной кухни.
- ПК 8.5 Оформление и подача блюд в соответствии с национальными традициями.
- ПК 8.6 Разработка последовательности технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков, кулинарных изделий.
- ПК 8.7 Составление различных видов электронно- нормативной документации с учетом особенностей национальной кухни.

Надпрофессиональная часть матрицы компетенций выпускника по запросу работодателя

по запросу работодателя				
Корпоративные	Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции (выделить желаемый уровень, согласно требованиям предприятия-работодателя)			Реализуемые общие компетенции
компетенцииб	Уровень ограниченной компетенции	Уровень базовый	Уровень мастерства	согласно ФГОС СПО
КК 01. Умение работать в команде	-	+	-	OK 02 OK 03 OK 04
КК 02. Выносливость, сочетающаяся с высоким уровнем стрессоустойчивости	-	+	-	OK 06 OK 08
КК 03. Развитое зрительное, обонятельное и вкусовое восприятие	-	+	-	OK 08
КК 04. Творческое воображение	-	+	-	OK 02
КК 05. Аккуратность и чистоплотность	-	+	-	OK 06
КК 06. Образная и воспроизводящая память	-	+	-	ОК 01 ОК 02
КК 07. Вежливость	-	+	-	OK 04 OK 06
КК 08. Эффективное распределение времени	-	+	-	ОК 01
КК 09. Цифровизация бизнес процесса	-	+	-	OK 09 OK 10 OK 11

Обозначения: – определяется работодателе	м; — – определяется федеральным
государственным образовательным стандартом	

Приложение к матрице компетенций выпускника

Характеристика корпоративных компетенций

Корпоративные	Характеристика
компетенции	
КК 01. Умение	Предлагать собственные идеи по поводу решения задачи.
работать в команде	Проявлять интерес к точке зрения членов команды.
	Помогать команде достичь результатов, ценить вклад других.
	Стремится к достижению консенсуса.
КК 02. Выносливость,	Обладать и уметь способностью работать на загруженной кухне,
сочетающаяся с	справляться с множеством задач и эффективно работать в
высоким уровнем	команде.
стрессоустойчивости	
КК 03. Развитое	Способность распознать различные параметры технологических
зрительное,	процессов по визуальным признакам
обонятельное и	
вкусовое восприятие	
КК 04. Творческое	Способность замечать тонкости и нюансы различных ощущений
воображение	
КК 05. Аккуратность	Знание и соблюдение правил СанПиН.
и чистоплотность	
КК 06. Образная и	Запоминание, сохранение и воспроизведение образов, рецептов и
воспроизводящая	технологий
память	
КК 07. Вежливость	Выяснение потребности и эффективное решение.
КК 08. Эффективное	Умение планировать меню, подготовительные работы.
распределение	Выполнение поставленных задач в установленный срок.
времени	
КК 09. Цифровизация	Уметь работать с профессиональным программным обеспечением
бизнес процесса	по составлению электронно- технологических карт.

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, профессиональнотехнические 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	Код и		
деятельно	наименование	Код	Показатели освоения компетенции
сти	компетенции		
Приготов	ПК 8.1		Навыки:
ление,	Подготовить	H.8.1.1	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к
оформлен	рабочее место		работе, безопасной эксплуатации технологического
ие и	оборудования и		оборудования, производственного инвентаря,
подготовк	инвентарь для		инструментов, весоизмерительных приборов;
ак	приготовления	H.8.1.2	выборе, оценке качества, безопасности продуктов,
реализаци	и обработки		полуфабрикатов;
И	основного вида		Умения:
сложных	сырья,	У.8.1.1	рационально организовывать, проводить уборку рабочего
блюд	используемого		места, выбирать, подготавливать, безопасно
национал	в национальной		эксплуатировать технологическое оборудование,
ьной	кухне.		производственный инвентарь, инструменты,
кухни			весоизмерительные приборы с учетом инструкций и
разнообра			регламентов;
зного		У.8.1.4	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично
ассортиме			упаковывать на вынос готовые изделия с учетом

нта			требований к безопасности;
		У.8.1.5	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни.
		2011	Знания:
		3.8.1.1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
		3.8.1.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	ПК.8.2		Навыки:
	Осуществлять	H.8.2.1	деления теста вручную;
	основные способы, методы	H.8.2.2	формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;
	режима	H.8.2.3	работы на тестоделительных машинах;
	механической и	H.8.2.4	работы на машинах для формования тестовых заготовок;
	тепловой кулинарной	H.8.2.5	разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;
	обработки,	H.8.2.6	настройки и регулирования режимов работы оборудования;
	применяемые в		Умения:
	технологии национальных	У.8.2.1	делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;
	блюд.	У.8.2.2	проводить предварительную (промежуточную) расстойку;
		У.8.2.3	придавать окончательную форму тестовым заготовкам;
		У.8.2.4	работать с полуфабрикатами из замороженного теста;
		У.8.2.5	укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;
		У.8.2.6	смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов;
		У.8.2.7	контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;
		У.8.2.8	производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;
1		У.8.2.9	устранять дефекты тестовых заготовок различными
			СПОСООЯМИ:
			способами; Знания:
		3.8.2.1	Знания: ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных
			Знания: ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;
		3.8.2.1 3.8.2.2 3.8.2.3	Знания: ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных

	3.8.2.5	режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;
	3.8.2.6	причины дефектов полуфабрикатов от неправильной
ПК 8.3		разделки и укладки на листы и способы их исправления; Навыки:
Осуществлять	H.8.3.1	выпекания хлеба, хлебобулочных изделий;
изготовление,		•
творческое оформление и	H.8.3.2	приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе национальных
реализацию	H.8.3.3	выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
блюд		Умения:
национальной	У.8.3.1	определять готовность полуфабрикатов после
кухни.		окончательной расстойки к выпечке;
	У.8.3.2	определять готовность изделий при выпечке;
	У.8.3.3	оценивать качество выпеченных изделий по
	У.8.3.6	органолептическим показателям; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично
	y.8.3.0	упаковывать на вынос готовые изделия с учетом
		требований к безопасности;
		Знания:
	3.8.3.1	методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;
	3.8.3.2	режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни
	3.8.3.3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	3.8.3.4	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации
		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни.
ПК 8.4		Навыки:
Пк 6.4 Приготовление блюд, напитков,	H.8.4.1	подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
кулинарных и кондитерских	H.8.4.2	приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе национальных;
изделий		Умения:
национальной кухни.	У.8.4.1	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья,
	У.8.4.2	замес теста, приготовление фарша, начинок, отделочных полуфабрикатов
		Знания:
	3.8.4.1	методы подготовки сырья, продуктов,
	3.8.4.2	приготовления теста, отделочных полуфабрикатов,
ПК 8.5		Навыки
1111 0.0		TIMBBIRII

1	подача блюд в		на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
	соответствии		Умения
	C	У.8.5.1	хранить, порционировать (комплектовать),
	национальными	У.8.5.2	эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом
	традициями.	3.0.3.2	требований к безопасности
		У.8.5.3	формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных
		3.0.3.3	кондитерских изделий национальной кухни.
			Знания
		3.8.5.1	формовки, варианты оформления, правила и способы
		3.0.3.1	презентации
		3.8.5.2	формовки, варианты оформления,
		3.8.5.3	правила и способы презентации хлебобулочных, мучных
			кондитерских изделий, в том числе национальных;
	ПК 8.6		Навыки
	Разработка	H.8.6.1	ведении расчетов с потребителями
	последователь	H.8.6.2	выборе, оценке качества
	ности	11.0.0.2	Умения
	технологически	У.8.6.1	соблюдать правила сочетаемости
	х операций при	У.8.6.2	взаимозаменяемость продуктов
	изготовлении	У.8.6.3	подготовка и применение пряностей и приправ
	национальных	7 101012	Знания
	блюд, изделий,	3.8.6.1	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации
	напитков,	3.0.0.1	технологического оборудования, производственного
	кулинарных		инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов,
	изделий.		посуды и правила ухода за ними;
	ПК 8.7		Hamana
	IIK O. /		Навыки
	ПК 8.7 Составление	H.8.7.1	Ведение учетно-отчетной документации по приготовлению
		H.8.7.1	
	Составление	H.8.7.1	Ведение учетно-отчетной документации по приготовлению
	Составление различных видов электронно-		Ведение учетно-отчетной документации по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий, в том числе в
	Составление различных видов электронно-нормативной	H.8.7.1 Y.8.7.1	Ведение учетно-отчетной документации по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде Умения Использовать информационные и телекоммуникационные
	Составление различных видов электронно- нормативной документации		Ведение учетно-отчетной документации по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде Умения Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления,
	Составление различных видов электронно- нормативной документации с учетом		Ведение учетно-отчетной документации по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде Умения Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-
	Составление различных видов электронно- нормативной документации с учетом особенностей		Ведение учетно-отчетной документации по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде Умения Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессиональноориентированных информационных системах по
	Составление различных видов электронно- нормативной документации с учетом особенностей национальной	У.8.7.1	Ведение учетно-отчетной документации по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде Умения Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессиональноориентированных информационных системах по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий
	Составление различных видов электронно- нормативной документации с учетом особенностей		Ведение учетно-отчетной документации по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде Умения Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессиональноориентированных информационных системах по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий Использовать в профессиональной деятельности различные
	Составление различных видов электронно- нормативной документации с учетом особенностей национальной	У.8.7.1	Ведение учетно-отчетной документации по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде Умения Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессиональноориентированных информационных системах по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе
	Составление различных видов электронно- нормативной документации с учетом особенностей национальной	У.8.7.1 У.8.7.2	Ведение учетно-отчетной документации по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде Умения Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессиональноориентированных информационных системах по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального
	Составление различных видов электронно- нормативной документации с учетом особенностей национальной	У.8.7.1	Ведение учетно-отчетной документации по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде Умения Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессиональноориентированных информационных системах по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального Применять компьютерные и телекоммуникационные
	Составление различных видов электронно- нормативной документации с учетом особенностей национальной	У.8.7.1 У.8.7.2	Ведение учетно-отчетной документации по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде Умения Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессиональноориентированных информационных системах по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального Применять компьютерные и телекоммуникационные средства
	Составление различных видов электронно- нормативной документации с учетом особенностей национальной	y.8.7.1 y.8.7.2	Ведение учетно-отчетной документации по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде Умения Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессиональноориентированных информационных системах по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального Применять компьютерные и телекоммуникационные средства Знания
	Составление различных видов электронно- нормативной документации с учетом особенностей национальной	У.8.7.1 У.8.7.2	Ведение учетно-отчетной документации по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде Умения Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессиональноориентированных информационных системах по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального Применять компьютерные и телекоммуникационные средства Знания Состав, функции и возможности использования
	Составление различных видов электронно- нормативной документации с учетом особенностей национальной	y.8.7.1 y.8.7.2	Ведение учетно-отчетной документации по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде Умения Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессиональноориентированных информационных системах по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального Применять компьютерные и телекоммуникационные средства Знания Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий
	Составление различных видов электронно- нормативной документации с учетом особенностей национальной	y.8.7.1 y.8.7.2	Ведение учетно-отчетной документации по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде Умения Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессиональноориентированных информационных системах по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального Применять компьютерные и телекоммуникационные средства Знания Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с
	Составление различных видов электронно- нормативной документации с учетом особенностей национальной	y.8.7.1 y.8.7.2	Ведение учетно-отчетной документации по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде Умения Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессиональноориентированных информационных системах по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального Применять компьютерные и телекоммуникационные средства Знания Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-
	Составление различных видов электронно- нормативной документации с учетом особенностей национальной	y.8.7.1 y.8.7.2	Ведение учетно-отчетной документации по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде Умения Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессиональноориентированных информационных системах по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального Применять компьютерные и телекоммуникационные средства Знания Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронновычислительных машин и вычислительных систем,
	Составление различных видов электронно- нормативной документации с учетом особенностей национальной	y.8.7.1 y.8.7.2	Ведение учетно-отчетной документации по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде Умения Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессиональноориентированных информационных системах по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального Применять компьютерные и телекоммуникационные средства Знания Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронновычислительных машин и вычислительных систем, применяемых при приготовлении мучных, хлебобулочных
	Составление различных видов электронно- нормативной документации с учетом особенностей национальной	y.8.7.1 y.8.7.2	Ведение учетно-отчетной документации по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде Умения Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессиональноориентированных информационных системах по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального Применять компьютерные и телекоммуникационные средства Знания Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронновычислительных машин и вычислительных систем,

		накопления информации с использованием базовых
		системных программных продуктов и пакетов прикладных
		программ в процессе приготовления мучных,
		хлебобулочных изделий,
3.8	8.7.3	Правила первичного документооборота, учета и отчетности
		при приготовлению мучных, хлебобулочных изделий, в
		том числе в электронном виде
3.8	8.7.4	Основные методы и приемы обеспечения информационной
		безопасности в процессе приготовления мучных,
		хлебобулочных изделий

РАЗДЕЛ 3. СТРУКТУРА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс	Наименование	Всего, ак.ч	В т.ч. в форме практической подготовки	Рекомендуемый курс изучения
1	2	3	4	5
дпь	Дополнительный профессиональный блок (ПО «Спасский Оптторг»)	463	270	2-4
ОГСЭ.00	Общий социально-экономический и гуманитарный цикл	75	32	2
ОГСЭ.06	Татарский язык в профессиональной деятельности	75	32	2
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	238	88	3-4
ОП.10	Технология планирования профессиональной карьеры	186	66	3-4
ОП.11	Эстетика и дизайн в оформлении блюд	52	22	3
ПМ.00	Профессиональный цикл	150	150	3-4
ПМ.08	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, мучных кондитерских изделий национальной кухни	150	150	3
МДК.08.01	Технология приготовления блюд, мучных, кондитерских изделий национальной кухни с разработкой электронно-технологических карт	72	72	3
УП.08	Учебная практика	36	36	4
ПП.08	Производственная практика	36	36	4
ПА	Промежуточная аттестация	6	6	4
Итого:		463	270	2-4

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

План обучения на предприятии заполнен исходя из помещений для организации образовательного процесса на базе предприятия-партнера. Работодатель снабжает необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение

всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)		ПМ	Длительн ость обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименова ние				
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания — базы практики	ПМ 08	Производстве нная практика ПМ08	36	3	По перечню предприятий	
2.	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).						
3	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания — базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги						
5	Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни в соответствии с заданием (заказом) производственной программой ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых						

	национальных блюд, хлебобулочных изделий, мучных			
	национальных кондитерских изделий,			
	порционирования (комплектования), сервировки и			
	творческого оформления национальных			
	хлебобулочных, национальных мучных кондитерских			
	изделий с учетом соблюдения выхода изделий,			
	рационального использования ресурсов, соблюдения			
	требований по безопасности готовой продукции.			
6	Самооценка качества выполнения задания (заказа),			
	безопасности оказываемой услуги питания (степень			
	доведения до готовности, до вкуса, до нужной			
	консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-			
	гигиенических требований, точности			
	порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).			
7	Консультирование потребителей, оказание им помощи			
	в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских			
	изделий в соответствии с заказом, эффективное			
	использование профессиональной терминологии.			
	Поддержание визуального контакта с потребителем			
	при отпуске с раздачи, на вынос			

3.3. Рабочая программа профессионального модуля
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.08 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, мучных кондитерских изделий национальной кухни»
Дополнительный профессиональный блок
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.08 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, мучных кондитерских изделий национальной кухни»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации сложны блюд национальной кухни разнообразного ассортимента » и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций,
	сформированных по запросу работодателя(ей)
ВД 8	Приготовление, оформление и подготовка к реализации сложны блюд национальной
	кухни разнообразного ассортимента
ПК 8.1.	Подготовить рабочее место оборудования и инвентарь для приготовления и
	обработки основного вида сырья, используемого в национальной кухне.
ПК 8.2.	Осуществлять основные способы, методы режима механической и тепловой
1111 0.2.	кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд.
ПК 8.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление и реализацию блюд
	национальной кухни.
ПК 8.4.	Приготовление блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий национальной
	кухни.
ПК 8.5	Оформление и подача блюд в соответствии с национальными традициями.
ПК 8.6	Разработка последовательности технологических операций при изготовлении

	национальных блюд, изделий, напитков, кулинарных изделий.
ПК 8.7	Составление различных видов электронно- нормативной документации с учетом
	особенностей национальной кухни.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

	_ • •	те освоения профессионального модуля обучающиися должен:
Владеть	H.8.1.1	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе,
навыками		безопасной эксплуатации технологического оборудования,
		производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных
		приборов;
	H.8.1.2	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
	H.8.2.1	деления теста вручную;
	H.8.2.2	формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий
	***	вручную;
	H.8.2.3	работы на тестоделительных машинах;
	H.8.2.4	работы на машинах для формования тестовых заготовок;
	H.8.2.5	разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;
	H.8.2.6	настройки и регулирования режимов работы оборудования;
	H.8.3.1	выпекания хлеба, хлебобулочных изделий;
	H.8.3.2	приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных
		кондитерских изделий, в том числе национальных
	H.8.3.3	выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
	H.8.4.1	подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	H.8.4.2	приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных
		кондитерских изделий, в том числе национальных;
	H.8.5.1	порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос,
		хранении с учетом требований к безопасности;
	H.8.6.1	ведении расчетов с потребителями
	H.8.6.2	выборе, оценке качества
	H.8.7.1	Ведение учетно-отчетной документации по приготовлению мучных,
		хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде
Уметь	У.8.1.1	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места,
		выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое
		оборудование, производственный инвентарь, инструменты,
		весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
	У.8.1.2	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на
		вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
	У.8.1.3	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса
		теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов,
		формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских
		изделий национальной кухни.
	У.8.2.1	делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную
		форму;
	У.8.2.2	проводить предварительную (промежуточную) расстойку;
	У.8.2.3	придавать окончательную форму тестовым заготовкам;
	У.8.2.4	работать с полуфабрикатами из замороженного теста;
	У.8.2.5	укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;
	У.8.2.6	смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов;
	У.8.2.7	контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;
	2.0.2.7	1 ment - margarita karawatan ekon karenianan pade tenkin henyaparan karawatan,

	У.8.2.8	производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;
	У.8.2.9	устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;
	У.8.3.1	определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;
	У.8.3.2	определять готовность изделий при выпечке;
	У.8.3.3	оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;
	У.8.3.6	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
	У.8.4.1	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья,
	У.8.4.2	замес теста, приготовление фарша, начинок, отделочных полуфабрикатов
	У.8.5.1	хранить, порционировать (комплектовать),
	У.8.5.2	эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
	У.8.5.3	формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни.
	У.8.6.1	соблюдать правила сочетаемости
	У.8.6.2	взаимозаменяемость продуктов
	У.8.6.3	подготовка и применение пряностей и приправ
	У.8.7.1	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии
	101711	сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий
	У.8.7.2	Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального
	У.8.7.3	Применять компьютерные и телекоммуникационные средства
Знать	3.8.1.1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной
		санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	3.8.1.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	3.8.2.1	ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных
	3.8.2.2	кондитерских изделий;
	3.8.2.3	массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;
	3.8.2.3	способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов;
	3.8.2.4	
	3.8.2.5	приемы отделки поверхности полуфабрикатов;
	3.6.2.3	режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;
	3.8.2.6	причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;
	3.8.3.1	методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;
	3.8.3.2	режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни
	3.8.3.3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	3.8.3.4	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных
	J.U.J.T	методы подготовки сыры, продуктов, приготовления теста, отделочных

пособы
ции
терских
ческого
;
ых и
бработки
ых при
опления
JIX
вления
1
3
опасности

1.2 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов	<u> 195 </u>	_	
в том числе	в форме практичес	кой подготовки	<u>175</u>
Из них на освое	ние МДК	72	
в том числе			
практики, в том	числе учебная	<u>36</u>	
произ	водственная	<u>36</u>	
Промежуточная	аттестация	6	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

			КИ		Объем п	рофессионально	го моду.	ля, ак. час	
			рорме подготовки		Обучение	по МДК		Т	Трактики
			ме Под		В	том числе		1	трактики
Коды профессиональ ных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	ВС	Всего	Лабораторных и практических занятий	Самостоятель ная работа	Промежуточная аттестация	Учебна я	Производствен ная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 8.1, ПК 8.2., ПК 8.3. ОК 01., ОК 02. ОК 03., ОК 04. КК 01., КК 02, КК 03, КК 04 ПК 8.1, ПК 8.2., ПК 8.3.	Раздел 1. Раздел 2.	36	36	36	36				
OK 01., OK 02. OK 03., OK 04. KK 01., KK 02, KK 03, KK 04		36	36	36	36				
	Учебная практика	36	36					36	
	Производственная практика	36	36						36
	Промежуточная аттестация	6	6						
	Всего:	150	150	72	72		6	36	36

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) 1 МДК 06.02 Процессы	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) 2 приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных ий национальной кухни с разработкой элетронно-	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч 3	Код ПК, ОК 4	Код Н/У/З 5
Тема 1.3.	Содержание	20		
Изделия из теста с несладкой начинкой	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента региональной кухни. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий региональной кухни.	4	ПК 8.1, ПК 8.2., ПК 8.3. ОК 01., ОК 02. ОК 03. КК 01., КК 02, КК 03	3.8.2.1 3.8.2.2 3.8.2.3 3.8.2.4 3.8.2.5 3.8.3.1 3.8.3.2 3.8.3.3
	Ассортимент губадии. Приготовление с различными начинками из дрожжевого и пресного теста. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	4		3.8.3.4 У.8.2.1
	Ассортимент белишей. Приготовление с различными начинками из дрожжевого и пресного теста. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	2		Y.8.2.2 Y.8.2.3 Y.8.2.4
	Ассортимент перемячей. Приготовление с различными начинками из дрожжевого и пресного теста. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	2		У.8.2.5 У.8.2.6 У.8.2.7
	Ассортимент пирожков. Приготовление с различными начинками из дрожжевого и пресного теста. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	2		y.8.2.8 y.8.3.1 y.8.3.2
	Ассортимент ватрушек. Приготовление с различными начинками из дрожжевого и пресного теста. Основные предпочтения и	2		У.8.3.3 У.8.3.4

	технологии приготовления у различных народов мира			У.8.3.5
	Ассортимент бэккенов. Приготовление с различными начинками из			H.8.2.1
	дрожжевого и пресного теста. Основные предпочтения и	2		H.8.2.2
	технологии приготовления у различных народов мира			H.8.2.3
	Ассортимент кыстыбыев, пельменей. Приготовление с различными			H.8.2.4
	начинками. Основные предпочтения и технологии приготовления			H.8.2.5
	у различных народов мира	2		H.8.2.6
	у разли шых пародов мира			H.8.3.1
	D	10		П.8.3.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12		200
	Практическое задание 1 Расчёт необходимого количества сырья.	4	ПК 8.1, ПК	3.8.2.1
	Составление ТТК	•	8.2., ПК 8.3.	3.8.2.2 3.8.2.3
	Практическое задание 2 Приготовление изделий с несладкими		OK 01., OK 02.	3.8.2.4
	начинками		OK 03., OK 04.	3.8.2.5
			KK 01., KK 02,	3.8.3.1
			KK 03, KK 04,	3.8.3.2
			KK 05	3.8.3.3
			KK 03	3.8.3.4
				У.8.2.1
				У.8.2.2
				У.8.2.3
				У.8.2.4
				У.8.2.5
		_		У.8.2.6
ı		8		У.8.2.7
				У.8.2.8 У.8.3.1
				У.8.3.2
				У.8.3.3
				У.8.3.4
				У.8.3.5
				H.8.2.1
				H.8.2.2
				H.8.2.3
				H.8.2.4
				H.8.2.5
				H.8.2.6
				H.8.3.1

Тема 2.2 Мучные	Содержание	20	ПК 8.1, ПК	3.8.2.1
изделия из теста с	Ассортимент бэлишей с плодам: бэлиши с яблоками, с яблоками	4	8.2., ПК 8.3.	3.8.2.2
фруктово-ягодными	особый, бэлиш на скорую руку. Основные предпочтения и		ОК 01., ОК 02.	3.8.2.3
начинками	технологии приготовления у различных народов мира		ОК 03.	3.8.2.4
	Ассортимент бэлишей ягодами: с калиной, с вишней, с черникой, с	2	KK 01., KK 02,	3.8.2.5
	брусникой, с чёрной смородиной. Основные предпочтения и		KK 03	3.8.3.1
	технологии приготовления у различных народов мира			3.8.3.2
	Ассортимент бэлишей с сушёными плодами и ягодами, с вареньем, с	2	1	3.8.3.3
	пастилой. Основные предпочтения и технологии приготовления			3.8.3.4
	у различных народов мира			У.8.2.1
	Ассортимент паштетов: открытый с повидлом, слоёный паштет,	4		У.8.2.2
	трёхслойный. Основные предпочтения и технологии			У.8.2.3
	приготовления у различных народов мира			У.8.2.4
	Ассортимент паштетов: масляный закрытый, высокий сдобный.	2		У.8.2.5
	Мучные изделия с творогом: ватрушка с творогом, бэлиш с кортом,	4		У.8.2.6
	перемячи с творогом. Основные предпочтения и технологии			У.8.2.7
	приготовления у различных народов мира			У.8.2.8
	Пирожки с творогом и изюмом, пирожки с кортом, пирожки с	2		У.8.3.1
	морковью и творогом, шаньги с творогом. Основные предпочтения			У.8.3.2
	и технологии приготовления у различных народов мира			У.8.3.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12		У.8.3.4
	Практическое задание 3 Расчёт необходимого количества сырья.			У.8.3.5
	Составление ТТК.			H.8.2.1
				H.8.2.2
		4		H.8.2.3
		4		H.8.2.4
				H.8.2.5
				H.8.2.6
				H.8.3.1
	Практическое задание 4 Приготовление изделий с несладкими начинками.	8		
Тема 2.3 Изделия из	Содержание	22	ПК 8.1, ПК	3.8.2.1
сдобного теста	Ассортимент оладьев. Приготовление гречневых, пшеничных,	4	- III 0.1, III	5.0.2.1
-,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	песортимент опадвев. приготовление гречневых, пшеничных,	1 4		

овсяных, гороховых, пшённых оладьев. Основные предпочтения и		8.2., ПК 8.3.	3.8.2.2
технологии приготовления у различных народов мира		OK 01., OK 02.	3.8.2.3
Блины и блинчики. Ассортимент, приготовление. Основные	2	ОК 03.	3.8.2.4
предпочтения и технологии приготовления у различных		KK 01., KK 02,	3.8.2.5
народов мира		KK 03	3.8.3.1
Приготовление чибриков (кабартма). Ассортимент чибриков:	2		3.8.3.2
выпеченные в печи, с начинками, жареные в масле. Основные			3.8.3.3
предпочтения и технологии приготовления у различных			3.8.3.4
народов мира			У.8.2.1
Ассортимент и приготовление булочек (кумечлэр): пресные из разных	2		У.8.2.2
видов муки, слоеные булочки. Основные предпочтения и			У.8.2.3
технологии приготовления у различных народов мира			У.8.2.4
Приготовление булочек «Куптарма», «Катлама», «Юача». Основные	2		У.8.2.5
предпочтения и технологии приготовления у различных			У.8.2.6
народов мира			У.8.2.7
Приготовление баурсака из дрожжевого и пресного теста. Баурсак с	2		У.8.2.8
печенью. Основные предпочтения и технологии приготовления у			У.8.3.1
различных народов мира			У.8.3.2
Приготовление чак-чака из дрожжевого и пресного теста.	2		У.8.3.3
Оформление, упаковка. Основные предпочтения и технологии			У.8.3.4
приготовления у различных народов мира			У.8.3.5
Приготовление бухарского калеве и пехлеве, свадебного блюда.	2		H.8.2.1
Основные предпочтения и технологии приготовления у			H.8.2.2
различных народов мира			H.8.2.3
Приготовление талкыш калеве, чельпека. Основные предпочтения и	2		H.8.2.4
технологии приготовления у различных народов мира			H.8.2.5
Приготовление хвороста (кош-теле) разнообразной формы. Основные	2		H.8.2.6
предпочтения и технологии приготовления у различных			H.8.3.1
народов мира			
Приготовление юкки, лаваша, горабии, порога с орехами. Основные	2		
предпочтения и технологии приготовления у различных			
народов мира			
Приготовление бисквитного пирога, торта домашнего. Основные	2		
 	-		

	предпочтения и технологии приготовления у различных			
	народов мира			
	Приготовление торта «Тюбетейка», орехового торта, торта орехового	2		
	со сметанным кремом. Основные предпочтения и технологии			
	приготовления у различных народов мира			
	Приготовление пирога лимонного, коврижки медовой, пряников	2		
	мятных. Основные предпочтения и технологии приготовления у			
	различных народов мира			
	Приготовление печенья домашнего, печенья «Пальчики», печенья	2		
	«Орех». Основные предпочтения и технологии приготовления у			
	различных народов мира			
	Приготовление печенья «Геркулес», творожного печенья «Эчпочмак»,	2		
	печенья «Ореховые трубочки».			
	Приготовление сладких закусок «Бал-май», «Альба», «Шомыртлы	2		
	май». Основные предпочтения и технологии приготовления у			
	различных народов мира			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18		
	Практическое задание 5 Расчёт необходимого количества сырья.	4		
	Составление ТТК.			
	Практическое задание 6 Приготовление оладий, булочек, кабартма.	4		
	Практическое задание 7 Приготовление чак-чака, баурсака, печенья.	4		
	Практическое задание 8	4		
	Мастер класс по приготовление хвороста (кош-теле).			
	Практическое задание 9 Приготовление тортов разнообразного	2		
	ассортимента.			
	Самостоятельная работа	2		
Учебная практика по	ПМ.08 Виды работ:		ПК 8.1 – ПК	У.8.1.4
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка			8.2,	У.8.1.5
качества и безопасн		OK 01, OK4,	H.8.1.2	
организация их хран	36	КК02, КК 03,	H.8.1.3	
санитарных правил.		КК 04	H.8.1.1.,	
1	вок на продукты, расходные материалы, необходимые для			Н 8.1.2,
	улочных, мучных кондитерских изделий.			H.8.2.1.
	year and any and any and any			

3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.		Н 8.2.2.,	\neg
4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с		H.8.2.3.,	
основным продуктом.		H.8.2.4.,	
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки,		H.8.2.5.,	
особенностями заказа, сезонностью.		H.8.2.6.	
6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских			
изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и			
полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления,			
особенностей заказа.			
7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального			
расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления,			
стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.			
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического			
оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с			
правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.			
9. Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском,			
упаковкой на вынос.			
10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования			
отделочных полуфабрикатов.			
11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и			
подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального			
использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.			
12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских			
изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.			
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных,			
мучных кондитерских изделий с учетом требований побезопасности, соблюдения			
режимов хранения.			
14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом			
требований к безопасности готовой продукции.			
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование),			
эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и			

для транспортирования.

16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			
17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных,			
мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной			
терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с			
раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации			
питания).			
18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря,			
посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами			
техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.			
19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и			
регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка			
и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в			
соответствии со стандартами чистоты.			
Выставка-презентация мучных кондитерских изделий с учетом требований к			
безопасности готовой продукции.			
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 08		ПК 8.1 – ПК	У.8.1.1-У.8.1.4
Виды работ:		8.2,	У.8.2.1-У8.2.8.
1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с		OK 01, OK4,	H.8.1.1., H8.1.3,
полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы		KK 01, KK02,	H.8.2.1
практики.		KK 03, KK 04,	H8.2.5.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования,		KK 05	
производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями,			
регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).			
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в	26		
соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов,	36		
расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе			
выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации			
питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности			
продукции, оказываемой услуги.			
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных			
кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом)			
производственной программой кондитерского цеха ресторана.			
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных			

кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Защита отчётов по производственной практике Защита отчётов по производственной практике		
Промежуточная аттестация	6	
Bcero	150	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологии кулинарного производства»

No	Наименование оборудования	Техническое описание
I Сп	ециализированная мебель и систем	
	овное оборудование	•
1	Рабочее место преподавателя,	Стол компьютерный Габариты: Ш×Г×В — не менее $1000 \times 720 \times 750$ мм. Стул
2	Рабочие места по количеству обучающихся	Стол компьютерный Габариты: Ш \times Г \times В — не менее $1000\times720\times750$ мм. Стул
3	Доска настенная 3-элементная	Размерные параметы не более: ширина 2000 мм, высота 1000 мм, глубина 10 мм. Рабоча яповерхность: 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 To	ехнические средства	
	овное 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 с вычислительным блоком и мобильным креплением	Размер диагонали: ≥ 75 и < 80; Разрешение экрана по горизонтали, пиксель: ≥ 3000; Количество точек касания: ≥ 20; Объем накопителя встроенного вычислительного блока: ≥ 32Гигабайт; Объем оперативной памяти встроенного вычислительного блока: ≥ 4

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

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.

Производственная практика реализуется в организации профиля пищевой промышленности, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области. 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.

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 Интернет – источники:

- 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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 8.1 Подготовить рабочее место оборудования и инвентаря для приготовления и обработки основного вида сырья, используемого в национальной кухне.	 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; 	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: — заданий для практических/ лабораторных занятий; — заданий по учебной и производственной практикам; — заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: — практических заданий на зачете/экзамене по МДК; — выполнения заданий экзамена по модулю; — экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 8.2 Осуществлять основные способы, методы режима механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд.	 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 смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов; 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 8.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление и реализацию блюд национальной кухни.	 выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; выпечки кексов, пряников, вафель, печенья; выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; 	
ПК 8.4 Приготовление блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий национальной кухни.	 умения делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; умения проводить предварительную (промежуточную) расстойку; умения придавать окончательную форму тестовым заготовкам; умения работать с полуфабрикатами из 	

	замороженного теста;	
	 умения укладывать сформованные 	
	полуфабрикаты на листы, платки, в формы;	
HIC 0.5.01	_	
ПК 8.5 Оформление и подача	-демонстрация умения определять готовность	
блюд в соответствии с	полуфабрикатов после окончательной	
национальными традициями.	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 8.6 Разработка	- умения пользоваться производственными	
последовательности	рецептурами и технологическими	
технологических операций	инструкциями;	
при изготовлении	– умения взвешивать, растворять,	
национальных блюд, изделий,	дозировать необходимое сырье;	
напитков, кулинарных	 умения оценивать качество сырья по 	
изделий.	органолептическим показателям;	
поделии.	умения оценивать качество опары,	
	закваски, теста при замесе по	
	органолептическим показателям;	
	умения определять различными	
	методами готовность теста в процессе	
	созревания;	
ПК 8.7 Составление	ведение учетно-отчетной документации	
различных видов электронно-	по приготовлению мучных, хлебобулочных	
	изделий, в том числе в электронном виде	
технологических карт с	_	
учетом особенностей	– демонстрация умения использовать	
национальной кухни.	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	

OK 01	TOURS OFF MANUAL PROPERTY OF A VOICE WAY	Томиний момент
	— точность распознавания сложных проблеми и ситуаций в разлиции и контекстах:	Текущий контроль:
Выбирать способы решения задач профессиональной	проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций	– экспертное
	при решении задач профессиональной	наблюдение и
деятельности, применительно		оценка в процессе
к различным контекстам.	деятельности;	выполнения:
	 оптимальность определения этапов 	заданий для
	решения задачи;	практических/
	 адекватность определения потребности в 	лабораорных
	информации;	занятий;
	– эффективность поиска;	– заданий по
	 адекватность определения источников 	учебной и
	нужных ресурсов;	производственной
	 разработка детального плана действий; 	практике;
	 правильность оценки рисков на каждом 	– заданий для
	шагу;	самостоятельной
	 точность оценки плюсов и минусов 	работы
	полученного результата, своего плана и его	
	реализации, предложение критериев оценки и	Промежуточная
016 02	рекомендаций по улучшению плана	аттестация:
OK. 02	– оптимальность планирования	экспертнное
Осуществлять поиск, анализ	информационного поиска из широкого набора	наблюдение и
и интерпретацию	источников, необходимого для выполнения	оценка в процессе
информации, необходимой	профессиональных задач;	выполнения:
для выполнения задач	– адекватность анализа полученной	практических
профессиональной	информации, точность выделения в ней главных	заданий на
деятельности	аспектов;	зачете/экзамене по
	 точность структурирования отобранной 	МДК;
	информации в соответствии с параметрами	– заданий
	поиска;	экзамена по
	 адекватность интерпретации полученной 	модулю;
	информации в контексте профессиональной	- экспертная
OLC 02	деятельности;	оценка защиты
OK.03	– актуальность используемой нормативно-	отчетов по учебной
Планировать и реализовывать	правовой документации по профессии;	и производственной
собственное	– точность, адекватность применения	практикам
профессиональное и	современной научной профессиональной	
личностное развитие	терминологии	
OK 04.	– эффективность участия в деловом	
Работать в коллективе и	общении для решения деловых задач;	
команде, эффективно	 оптимальность планирования 	
взаимодействовать с	профессиональной деятельность	
коллегами, руководством,		
клиентами	U 1	
OK 06	– понимание значимости своей профессии	
Проявлять гражданско-		
патриотическую позицию,		
демонстрировать осознанное		
поведение на основе		
традиционных общечеловеческих ценностей,		
		•

применять стандарты
антикоррупционного
поведения.