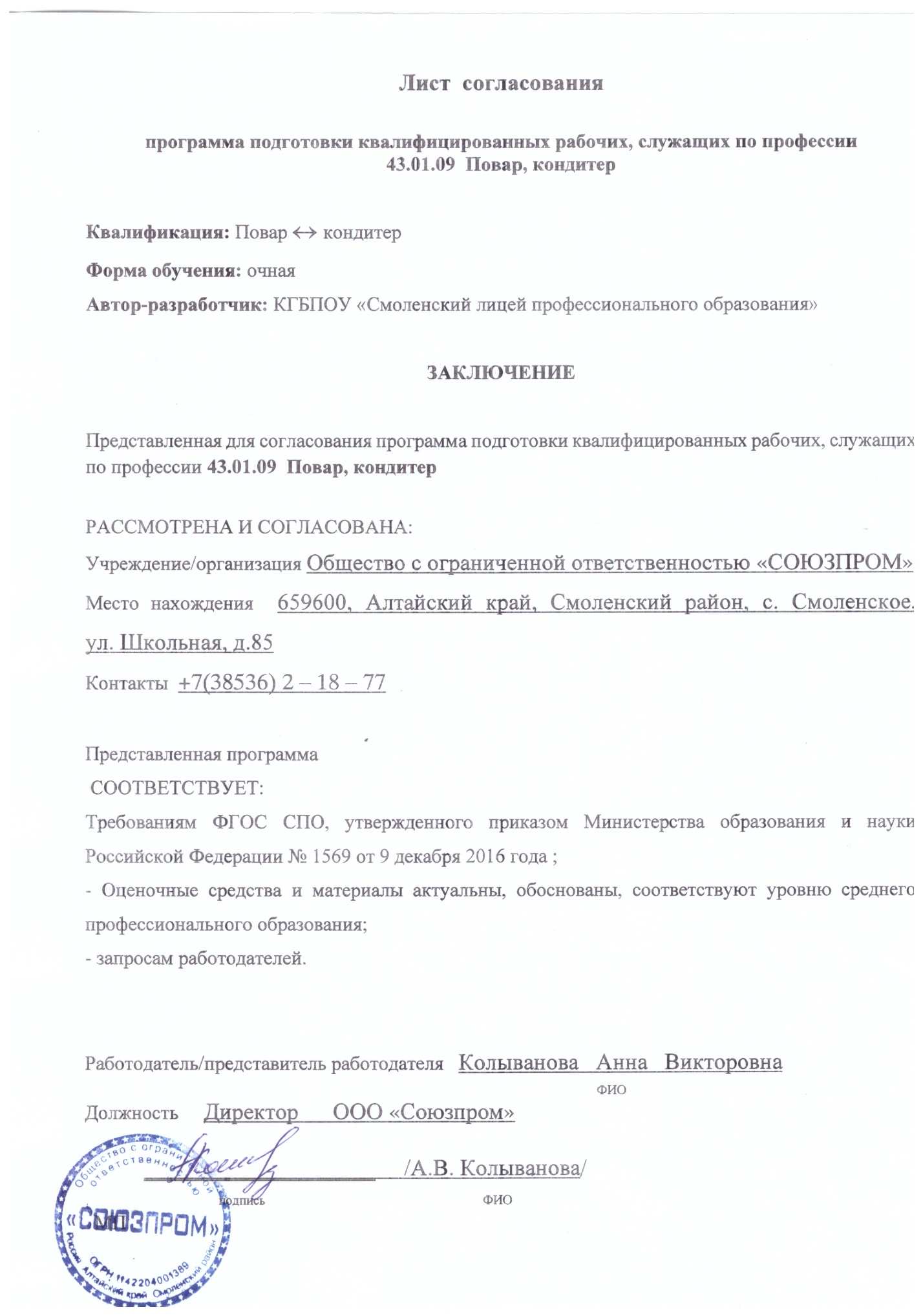


****

СОДЕРЖАНИЕ

[**Раздел 1. Общие положения 3**](#_Toc143857095)

[**Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы 6**](#_Toc143857096)

[**Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника 7**](#_Toc143857097)

[**Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы 8**](#_Toc143857098)

[4.1. Общие компетенции 8](#_Toc143857099)

[4.2. Профессиональные компетенции 12](#_Toc143857100)

[**Раздел 5. Структура образовательной программы** 80](#_Toc143857101)

[5.1. Учебный план 80](#_Toc143857102)

[5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте) 84](#_Toc143857103)

[5.3. Календарный учебный график 91](#_Toc143857104)

[5.4. Рабочая программа воспитания 92](#_Toc143857105)

[5.5. Календарный план воспитательной работы 92](#_Toc143857106)

[**Раздел 6. Условия реализации образовательной программы** 92](#_Toc143857107)

[6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы 92](#_Toc143857108)

[6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы 108](#_Toc143857109)

[6.3. Требования к практической подготовке обучающихся 109](#_Toc143857110)

[6.4. Требования к организации воспитания обучающихся 110](#_Toc143857111)

[6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы 110](#_Toc143857112)

[6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы 111](#_Toc143857113)

[**Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации** 112](#_Toc143857114)

[**Приложение 1. Матрица компетенции выпускника 113**](#_Toc143857115)

[**Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей 27**](#_Toc143857116)

[**Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин 62**](#_Toc143857117)

[**Приложение 4. Рабочая программа воспитания 160**](#_Toc143857118)

[**Приложение 5. Содержание ГИА 194**](#_Toc143857119)

[**Приложение 6. Дополнительный профессиональный блок 201**](#_Toc143857120)

# Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитерразработанана основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569.(далее – ФГОС СПО).

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

ПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО)и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П:

* Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании   
  в Российской Федерации»;
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;
* Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
* Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
* Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
* Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;
* Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
* Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;
* Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;
* Приказ Минобрнауки России № 882, Минпросвещения России № 391 от 5 августа 2020 г. «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ;
* Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования"»;
* Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

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

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ФГОС СОО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

КК – корпоративные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ПС – профессиональный стандарт;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП –общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ПА – промежуточная аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДПБ – дополнительный профессиональный блок;

ОПБ – обязательный профессиональный блок;

КОД – комплект оценочной документации;

ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

# Раздел 2. Общая характеристика образовательной программыс учетом сетевой формы реализации программы

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

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:повар ↔ кондитер

Выпускник образовательной программы по квалификации Повар ↔ кондитер осваивает общие виды деятельности:

* Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
* Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
* Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
* Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
* Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

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

Получение образования по профессиидопускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: *очная.*

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации:повар ↔ кондитер – 5904 академических часов (указывается в соответствии с п. 2.1 с учетом п. 1.14 ФГОС СПО).

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего(основного) общего образования по квалификации: повар ↔ кондитер – 3 года 10 месяцев (в соответствии с п. 1.10 с учетом п. 1.14 ФГОС СПО).

# Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

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

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

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

# Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

## 4.1. Общие компетенции

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код компетенции** | **Формулировка компетенции** | **Код** | **Знания, умения** |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |  | **Умения:** |
| Уо 01.01 | распознавать задачу и/или проблему  в профессиональном и/или социальном контексте |
| Уо 01.02 | анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части |
| Уо 01.03 | определять этапы решения задачи |
| Уо 01.04 | выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы |
| Уо 01.05 | составлять план действия |
| Уо 01.06 | определять необходимые ресурсы |
| Уо 01.07 | владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах |
| Уо 01.08 | реализовывать составленный план |
| Уо 01.09 | оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) |
|  | **Знания:** |
| Зо 01.01 | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить |
| Зо 01.02 | основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте |
| Зо 01.03 | алгоритмы выполнения работ впрофессиональной и смежных областях |
| Зо 01.04 | методы работы в профессиональной и смежных сферах |
| Зо 01.05 | структуру плана для решения задач |
| Зо 01.06 | порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |  | **Умения:** |
| Уо 02.01 | определять задачи для поиска информации |
| Уо 02.02 | определять необходимые источники информации |
| Уо 02.03 | планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию |
| Уо 02.04 | выделять наиболее значимое в перечне информации |
| Уо 02.05 | оценивать практическую значимость результатов поиска |
| Уо 02.06 | оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач |
| Уо 02.07 | использовать современное программное обеспечение |
| Уо 02.08 | использовать различные цифровые средства для решенияпрофессиональных задач |
|  | **Знания:** |
| Зо 02.01 | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности |
| Зо 02.02 | приемы структурирования информации |
| Зо 02.03 | формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации |
| Зо 02.04 | порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |  | **Умения:** |
| Уо 03.01 | определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности |
| Уо 03.02 | применять современную научную профессиональную терминологию |
| Уо 03.03 | определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования |
|  | **Знания:** |
| Зо 03.01 | содержание актуальной нормативно-правовой документации |
| Зо 03.02 | современная научная и профессиональная терминология |
| Зо 03.03 | возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |  | **Умения:** |
| Уо 04.01 | организовывать работу коллектива и команды |
| Уо 04.02 | взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности |
|  | **Знания:** |
| Зо 04.01 | психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности |
| Зо 04.02 | основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |  | **Умения:** |
| Уо 05.01 | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе |
|  | **Знания:** |
| Зо 05.01 | особенности социального и культурного контекста |
| Зо 05.02 | правила оформления документов и построения устных сообщений |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. |  | **Умения:** |
| Уо 06.01 | описывать значимость своей профессии |
| Уо 06.02 | применять стандарты антикоррупционного поведения |
|  | **Знания:** |
| Зо 06.01 | сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей |
| Зо 06.02 | значимость профессиональной деятельности по профессии |
| Зо 06.03 | стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Уо 07.01 | **Умения:** |
|  | соблюдать нормы экологической безопасности |
| Уо 07.02 | определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства |
| Уо 07.03 | организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона |
|  | **Знания:** |
| Зо 07.01 | правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности |
| Зо 07.02 | основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности |
| Зо 07.03 | пути обеспечения ресурсосбережения |
| Зо 07.04 | принципы бережливого производства |
| Зо 07.05 | основные направления изменения климатических условий региона |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |  | **Умения:** |
| Уо 08.01 | использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей |
| Уо 08.02 | применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности |
| Уо 08.03 | пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии |
|  | **Знания:** |
| Зо 08.01 | роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека |
| Зо 08.02 | основы здорового образа жизни |
| Зо 08.03 | условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии |
| Зо 08.04 | средства профилактики перенапряжения |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |  | **Умения:** |
| Уо 09.01 | использовать современное программное обеспечение; |
| Уо 09.02 | использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач |
|  | **Знания:** |
| Зо 09.01 | порядок применения программного обеспечения в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |  | **Умения:** |
| Уо 10.01 | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы |
| Уо 10.02 | участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы |
| Уо 10.03 | строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности |
| Уо 10.04 | кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) |
| Уо 10.05 | писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
|  | **Знания:** |
| Зо 10.01 | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы |
| Зо 10.02 | основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) |
| Зо 10.03 | лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств ипроцессов профессиональной деятельности |
| Зо 10.04 | особенности произношения |
| Зо 10.05 | правила чтения текстов профессиональной направленности |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |  | **Умения:** |
| Уо 11.01 | выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи |
| Уо 11.02 | презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план |
| Уо 11.03 | рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования |
| Уо 11.04 | определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности |
| Уо 11.05 | презентовать бизнес-идею |
| Уо 11.06 | определять источники финансирования |
|  | **Знания:** |
| Зо 11.01 | основы предпринимательской деятельности, основы финансовой грамотности |
| Зо 11.02 | правила разработки бизнес-планов |
| Зо 11.03 | порядок выстраивания презентации |
| Зо 11.04 | кредитные банковские продукты |

## 4.2. Профессиональные компетенции

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Виды деятельности** | **Код и наименование**  **компетенции** | **Код** | **Показатели освоения компетенции** |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | ПК 1.1.  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |  | **Навыки/ Практический опыт в:** |
| Н 1.1.01 | подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов |
|  | **Умения:** |
| У 1.1.01 | визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; |
| У 1.1.02 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; |
| У 1.1.03 | проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: |
| У 1.1.04 | выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; |
| У 1.1.05 | владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; |
| У 1.1.06 | мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; |
| У 1.1.07 | мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; |
| У 1.1.08 | соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; |
| У 1.1.09 | безопасно править кухонные ножи; |
| У 1.1.10 | соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; |
| У 1.1.11 | проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; |
| У 1.1.12 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; |
| У 1.1.13 | включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; |
| У 1.1.14 | соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; |
| У 1.1.15 | оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; |
| У 1.1.16 | оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; |
| У 1.1.17 | пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; |
| У 1.1.18 | сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; |
| У 1.1.19 | проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; |
| У 1.1.20 | сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; |
| У 1.1.21 | обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; |
| У 1.1.22 | осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; |
| У 1.1.23 | использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья |
|  | **Знания:** |
| З 1.1.01 | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; |
| З 1.1.02 | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
| З 1.1.03 | последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; |
| З 1.1.04 | регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; |
| З 1.1.05 | возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; |
| З 1.1.06 | требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; |
| З 1.1.07 | виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; |
| З 1.1.08 | правила утилизации отходов; |
| З 1.1.09 | виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; |
| З 1.1.10 | способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; |
| З 1.1.11 | ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; |
| З 1.1.12 | правила оформления заявок на склад; |
| З 1.1.13 | правила приема продуктов по количеству и качеству; |
| З 1.1.14 | ответственность за сохранность материальных ценностей; |
| З 1.1.15 | правила снятия остатков на рабочем месте; |
| З 1.1.16 | правила проведения контрольного взвешивания продуктов; |
| З 1.1.17 | виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов; |
| З 1.1.18 | правила обращения с тарой поставщика; правила поверки весоизмерительного оборудования |
| ПК 1.2.  Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |  | **Навыки/ Практический опыт в:** |
| Н 1.2.01 | обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; |
| Н 1.2.02 | хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
|  | **Умения:** |
| У 1.2.01 | распознавать недоброкачественные продукты; |
| У 1.2.02 | выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; |
| У 1.2.03 | соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; |
| У 1.2.04 | различать пищевые и непищевые отходы; |
| У 1.2.05 | подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; |
| У 1.2.06 | осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; |
| У 1.2.07 | соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; |
|  | **Знания:** |
| З 1.2.01 | требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; |
| З 1.2.02 | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними |
| З 1.2.03 | методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; |
| З 1.2.04 | способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; |
| З 1.2.05 | способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; |
| З 1.2.06 | санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов |
| З 1.2.07 | формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; |
| З 1.2.08 | способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов |
| ПК 1.3.  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |  | **Навыки/ Практический опыт в:** |
| Н 1.3.01 | приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| Н 1.3.02 | порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; |
| Н 1.3.03 | ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос |
|  | **Умения:** |
| У 1.3.01 | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; |
| У 1.3.02 | выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; |
| У 1.3.03 | выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; |
| У 1.3.04 | владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; |
| У 1.3.05 | нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; |
| У 1.3.06 | порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; |
| У 1.3.07 | соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); |
| У 1.3.08 | проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; |
| У 1.3.09 | выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации |
| У 1.3.10 | обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; |
| У 1.3.11 | рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; |
| У 1.3.12 | владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе |
|  | **Знания:** |
| З 1.3.01 | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; |
| З 1.3.02 | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
| З 1.3.03 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| З 1.3.04 | методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); |
| З 1.3.05 | способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; |
| З 1.3.06 | техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; |
| З 1.3.07 | правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; |
| З 1.3.08 | правила, техника общения с потребителями; |
| З 1.3.09 | базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 1.4.  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |  | **Навыки/Практический опыт в:** |
| Н 1.4.01 | приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| Н 1.4.02 | порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; |
| Н 1.4.03 | ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос |
|  | **Умения:** |
| У 1.4.01 | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; |
| У 1.4.02 | выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; |
| У 1.4.03 | владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; |
| У 1.4.04 | владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; |
| У 1.4.05 | нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; |
| У 1.4.06 | готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; |
| У 1.4.07 | рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов |
| У 1.4.08 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией |
|  | **Знания:** |
|  | З 1.4.01 | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; |
| З 1.4.02 | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
| З 1.4.03 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| З 1.4.04 | методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); |
| З 1.4.05 | способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; |
| З 1.4.06 | техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; |
| З 1.4.07 | правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; |
| З 1.4.08 | правила, техника общения с потребителями;базовый словарный запас на иностранном языке |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК 2.1.  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |  | **Навыки/ Практический опыт в:** |
| Н 2.1.01 | подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; |
| Н 2.1.02 | подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов |
|  | **Умения:** |
| У 2.1.01 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; |
| У 2.1.02 | проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; |
| У 2.1.03 | выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; |
| У 2.1.04 | владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; |
| У 2.1.05 | мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; |
| У 2.1.06 | соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; |
| У 2.1.07 | подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; |
| У 2.1.08 | соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; |
| У 2.1.09 | выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| У 2.1.10 | оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; |
| У 2.1.11 | осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; |
| У 2.1.12 | обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад |
|  | **Знания:** |
| З 2.1.01 | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; |
| З 2.1.02 | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
| З 2.1.03 | организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; |
| З 2.1.04 | последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; |
| З 2.1.05 | регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; |
| З 2.1.06 | возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; |
| З 2.1.07 | требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; |
| З 2.1.08 | правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; |
| З 2.1.09 | правила утилизации отходов |
| З 2.1.10 | виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; |
| З 2.1.11 | виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; |
| З 2.1.12 | способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; |
| З 2.1.13 | условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| З 2.1.14 | ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; |
| З 2.1.15 | правила оформления заявок на склад; |
| З 2.1.16 | виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов |
| ПК 2.2.  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |  | **Навыки/Практический опыт в:** |
| Н 2.2.01 | подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров |
|  | **Умения:** |
| У 2.2.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; |
| У 2.2.01 | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; |
| У 2.2.01 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; |
| У 2.2.02 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; |
| У 2.2.03 | использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров |
| У 2.2.04 | выбирать, применять, комбинировать методы приготовления |
| У 2.2.05 | обжаривать кости мелкого скота; |
| У 2.2.06 | подпекать овощи; |
| У 2.2.07 | замачивать сушеные грибы; |
| У 2.2.08 | доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; |
| У 2.2.09 | удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; |
| У 2.2.10 | использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; |
| У 2.2.11 | определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; |
| У 2.2.12 | порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; |
| У 2.2.13 | охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; |
| У 2.2.14 | хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары |
|  | **Знания:** |
| З 2.2.01 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; |
| З 2.2.01 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; |
| З 2.2.01 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |
| З 2.2.02 | классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;  температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; |
| З 2.2.03 | виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; |
| З 2.2.04 | санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; |
| З 2.2.05 | техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; |
| З 2.2.06 | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; |
| З 2.2.07 | правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; |
| З 2.2.08 | требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;  правила маркирования упакованных бульонов, отваров |
| ПК 2.3.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |  | **Навыки/Практический опыт в:** |
| Н 2.3.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| Н 2.3.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
|  | **Умения:** |
| У 2.3.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; |
| У 2.3.02 | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; |
| У 2.3.03 | взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; |
| У 2.3.04 | использовать региональные продукты для приготовления супов; |
| У 2.3.05 | выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:  пассеровать овощи, томатные продукты и муку; |
| У 2.3.06 | готовить льезоны; |
| У 2.3.07 | закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; |
| У 2.3.08 | рационально использовать продукты, полуфабрикаты; |
| У 2.3.09 | соблюдать температурный и временной режим варки супов; |
| У 2.3.10 | изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; |
| У 2.3.11 | определять степень готовности супов; |
| У 2.3.12 | доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; |
| У 2.3.13 | проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; |
| У 2.3.14 | порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; |
| У 2.3.15 | соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; |
| У 2.3.16 | охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов |
| У 2.3.17 | хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
| У 2.3.18 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; |
| У 2.3.19 | рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; |
| У 2.3.20 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке |
| У 2.3.21 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов |
|  | **Знания:** |
| З 2.3.01 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; |
| З 2.3.02 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |
| З 2.3.03 | классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; |
| З 2.3.04 | температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; |
| З 2.3.05 | виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; |
| З 2.3.06 | техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; |
| З 2.3.07 | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| З 2.3.08 | методы сервировки и подачи, температура подачи супов; |
| З 2.3.09 | правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; |
| З 2.3.10 | правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; |
| З 2.3.11 | правила, техника общения с потребителями; |
| З 2.3.12 | базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 2.4.  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |  | **Навыки/Практический опыт в:** |
| Н 2.4.01 | приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации |
|  | **Умения:** |
| У 2.4.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; |
| У 2.4.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; |
| У 2.4.03 | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; |
| У 2.4.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; |
| У 2.4.05 | рационально использовать продукты, полуфабрикаты; |
| У 2.4.06 | готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; |
| У 2.4.07 | охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; |
| У 2.4.08 | закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; |
| У 2.4.09 | соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; |
| У 2.4.10 | выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; |
| У 2.4.11 | рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; |
| У 2.4.12 | изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; |
| У 2.4.13 | доводить соусы до вкуса; |
| У 2.4.14 | порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; |
| У 2.4.15 | соблюдать выход соусов при порционировании; |
| У 2.4.16 | выдерживать температуру подачи; |
| У 2.4.17 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; |
| У 2.4.18 | творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами |
|  | **Знания:** |
| З 2.4.01 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; |
| З 2.4.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; |
| З 2.4.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |
| З 2.4.04 | ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; |
| З 2.4.05 | методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; |
| З 2.4.06 | органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; |
| З 2.4.07 | ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; |
| З 2.4.08 | классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; |
| З 2.4.09 | температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; |
| З 2.4.10 | виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; |
| З 2.4.11 | правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; |
| З 2.4.12 | правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; |
| З 2.4.13 | требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; |
| З 2.4.14 | нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции |
| З 2.4.15 | техника порционирования, варианты подачи соусов; |
| З 2.4.16 | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; |
| З 2.4.17 | методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; |
| З 2.4.18 | температура подачи соусов; |
| З 2.4.19 | требования к безопасности хранения готовых соусов |
| ПК 2.5.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |  | **Навыки/Практический опыт в:** |
| Н 2.5.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| Н 2.5.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
|  | **Умения:** |
| У 2.5.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; |
| У 2.5.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; |
| У 2.5.03 | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; |
| У 2.5.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; |
| У 2.5.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; |
| У 2.5.06 | использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| У 2.5.07 | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:  замачивать сушеные;  бланшировать;  варить в воде или в молоке;  готовить на пару;  припускать в воде, бульоне и собственном соку;  жарить сырые и предварительно отваренные;  жарить на решетке гриля и плоской поверхности;  фаршировать, тушить, запекать;  готовить овощные пюре;  готовить начинки из грибов; |
| У 2.5.08 | определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; |
| У 2.5.09 | доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; |
| У 2.5.10 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; |
| У 2.5.11 | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:  замачивать в воде или молоке;  бланшировать;  варить в воде или в молоке  готовить на пару;  припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;  жарить предварительно отваренные; |
| У 2.5.12 | готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; |
| У 2.5.13 | готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; |
| У 2.5.14 | выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; |
| У 2.5.15 | готовить пюре из бобовых; |
| У 2.5.16 | определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; |
| У 2.5.17 | доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; |
| У 2.5.18 | рассчитывать соотношение жидкости и основновного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; |
| У 2.5.19 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; |
| У 2.5.20 | проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; |
| У 2.5.21 | порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; |
| У 2.5.22 | соблюдать выход при порционировании; |
| У 2.5.23 | выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; |
| У 2.5.24 | охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; |
| У 2.5.25 | хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; |
| У 2.5.26 | разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
| У 2.5.27 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования |
| У 2.5.28 | рассчитывать стоимость |
| У 2.5.29 | вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; |
| У 2.5.30 | владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий |
|  | **Знания:** |
| З 2.5.01 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; |
| З 2.5.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; |
| З 2.5.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; |
| З 2.5.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |
| З 2.5.05 | методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; |
| З 2.5.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; |
| З 2.5.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; |
| З 2.5.08 | органолептические способы определения готовности; |
| З 2.5.09 | ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; |
| З 2.5.10 | нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей |
| З 2.5.11 | методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; |
| З 2.5.12 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; |
| З 2.5.13 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; |
| З 2.5.14 | органолептические способы определения готовности; |
| З 2.5.15 | ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; |
| З 2.5.16 | нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей |
| З 2.5.17 | техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; |
| З 2.5.18 | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| З 2.5.19 | методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; |
| З 2.5.20 | правила разогревания, |
| З 2.5.21 | правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; |
| З 2.5.22 | требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; |
| З 2.5.23 | правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; |
| З 2.5.24 | правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; |
| З 2.5.25 | правила, техника общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 2.6.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |  | **Навыки/Практический опыт в:** |
| Н 2.6.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки |
| Н 2.6.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
|  | **Умения:** |
| У 2.6.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; |
| У 2.6.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; |
| У 2.6.03 | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; |
| У 2.6.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; |
| У 2.6.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; |
| У 2.6.06 | использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| У 2.6.07 | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; |
| У 2.6.08 | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:  протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;  формовать изделия из творога;  жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;  жарить на плоской поверхности;  жарить, запекать на гриле;  определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; |
| У 2.6.09 | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:  замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);  формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);  охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;  подготавливать продукты для пиццы;  раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;  жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;  выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;  жарить в большом количестве жира;  жарить после предварительного отваривания изделий из теста;  разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;  определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; |
| У 2.6.10 | проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; |
| У 2.6.11 | порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; |
| У 2.6.12 | соблюдать выход при порционировании; |
| У 2.6.13 | выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; |
| У 2.6.14 | охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; |
| У 2.6.15 | хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; |
| У 2.6.16 | разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
| У 2.6.17 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; |
| У 2.6.18 | рассчитывать стоимость, |
| У 2.6.19 | вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; |
| У 2.6.20 | владеть профессиональной терминологией |
| У 2.6.21 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий |
|  | **Знания:** |
| З 2.6.01 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; |
| З 2.6.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; |
| З 2.6.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов |
| З 2.6.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |
| З 2.6.05 | методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; |
| З 2.6.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; |
| З 2.6.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; |
| З 2.6.08 | органолептические способы определения готовности; |
| З 2.6.09 | техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; |
| З 2.6.10 | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| З 2.6.11 | методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; |
| З 2.6.12 | правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; |
| З 2.6.13 | требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; |
| З 2.6.14 | правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; |
| З 2.6.15 | правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; |
| З 2.6.16 | базовый словарный запас на иностранном языке; |
| З 2.6.17 | техника общения, ориентированная на потребителя |
| ПК 2.7.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |  | **Навыки/Практический опыт в:** |
| Н 2.7.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; |
| Н 2.7.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
|  | **Умения:** |
| У 2.7.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; |
| У 2.7.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; |
| У 2.7.03 | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; |
| У 2.7.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; |
| У 2.7.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; |
| У 2.7.06 | использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| У 2.7.07 | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:  варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;  готовить на пару;  припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;  жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;  жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;  фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;  варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;  бланшировать и отваривать мясо крабов;  припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;  жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;  определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; |
| У 2.7.08 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; |
| У 2.7.09 | проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; |
| У 2.7.10 | порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; |
| У 2.7.11 | соблюдать выход при порционировании; |
| У 2.7.12 | выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; |
| У 2.7.13 | охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; |
| У 2.7.14 | хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; |
| У 2.7.15 | разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
| У 2.7.16 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; |
| У 2.7.17 | рассчитывать стоимость, |
| У 2.7.18 | вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; |
| У 2.7.19 | владеть профессиональной терминологией; |
| У 2.7.20 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья |
|  | **Знания:** |
| З 2.7.01 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; |
| З 2.7.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных  ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; |
| З 2.7.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; |
| З 2.7.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |
| З 2.7.05 | методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; |
| З 2.7.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; |
| З 2.7.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, |
| З 2.7.08 | температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; |
| З 2.7.09 | органолептические способы определения готовности; |
| З 2.7.10 | ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; |
| З 2.7.11 | нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей |
| З 2.7.12 | техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; |
| З 2.7.13 | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| З 2.7.14 | методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; |
| З 2.7.15 | правила разогревания, |
| З 2.7.16 | правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; |
| З 2.7.17 | требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; |
| З 2.7.18 | правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток |
| З 2.7.19 | правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; |
| З 2.7.20 | правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; |
| З 2.7.21 | правила, техника общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 2.8.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |  | **Навыки/Практический опыт в:** |
| Н 2.8.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; |
| Н 2.8.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
|  | **Умения:** |
| У 2.8.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; |
| У 2.8.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика; |
| У 2.8.03 | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; |
| У 2.8.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; |
| У 2.8.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; |
| У 2.8.06 | использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента |
| У 2.8.07 | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:  варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;  варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;  припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;  жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;  жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;  жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;  жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;  жарить пластованные тушки птицы под прессом;  жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле;  тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;  запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;  бланшировать, отваривать мясные продукты; |
| У 2.8.08 | определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; |
| У 2.8.09 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления |
| У 2.8.10 | проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; |
| У 2.8.11 | порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; |
| У 2.8.12 | соблюдать выход при порционировании; |
| У 2.8.13 | выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; |
| У 2.8.14 | охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; |
| У 2.8.15 | хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; |
| У 2.8.16 | разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
| У 2.8.17 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования |
| У 2.8.18 | рассчитывать стоимость, |
| У 2.8.19 | вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; |
| У 2.8.20 | владеть профессиональной терминологией; |
| У 2.8.21 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика |
|  | **Знания:** |
| З 2.8.01 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; |
| З 2.8.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; |
| З 2.8.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; |
| З 2.8.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |
| З 2.8.05 | методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; |
| З 2.8.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; |
| З 2.8.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; |
| З 2.8.08 | органолептические способы определения готовности; |
| З 2.8.09 | ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; |
| З 2.8.10 | нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей |
| З 2.8.11 | техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; |
| З 2.8.12 | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| З 2.8.13 | методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; |
| З 2.8.14 | правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; |
| З 2.8.15 | требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; |
| З 2.8.16 | правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; |
| З 2.8.17 | правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; |
| З 2.8.18 | правила, техника общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК 3.1.  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |  | **Навыки/Практический опыт:** |
| Н 3.1.01 | подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| Н 3.1.02 | подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов |
| Н 3.1.03 | подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| Н 3.1.04 | подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов |
|  | **Умения:** |
| У 3.1.01 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; |
| У 3.1.02 | проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; |
| У 3.1.03 | применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; |
| У 3.1.04 | выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; |
| У 3.1.05 | владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; |
| У 3.1.06 | мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; |
| У 3.1.07 | соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; |
| У 3.1.08 | соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов |
| У 3.1.09 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; |
| У 3.1.10 | подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
| У 3.1.11 | соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда |
| У 3.1.12 | выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; |
| У 3.1.13 | оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; |
| У 3.1.14 | осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; |
| У 3.1.15 | обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; |
| У 3.1.16 | своевременно оформлять заявку на склад |
|  | **Знания:** |
| З 3.1.01 | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; |
| З 3.1.02 | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
| З 3.1.03 | организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; |
| З 3.1.04 | последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; |
| З 3.1.05 | регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; |
| З 3.1.06 | возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; |
| З 3.1.07 | требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; |
| З 3.1.08 | правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; |
| З 3.1.09 | правила утилизации отходов |
| З 3.1.10 | виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; |
| З 3.1.11 | виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; |
| З 3.1.12 | способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; |
| З 3.1.13 | условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| З 3.1.14 | ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; |
| З 3.1.15 | правила оформления заявок на склад |
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента |  | **Навыки/Практический опыт в:** |
| Н 3.2.01 | приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче |
|  | **Умения:** |
| У 3.2.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; |
| У 3.2.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; |
| У 3.2.03 | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; |
| У 3.2.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; |
| У 3.2.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; |
| У 3.2.06 | использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок |
| У 3.2.07 | Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:  смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;  смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;  тереть хрен на терке и заливать кипятком;  растирать горчичный порошок с пряным отваром;  взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;  пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;  доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;  готовить производные соуса майонез;  корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов; |
| У 3.2.08 | выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; |
| У 3.2.09 | охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; |
| У 3.2.10 | рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; |
| У 3.2.11 | изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; |
| У 3.2.12 | определять степень готовности соусов; |
| У 3.2.13 | проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; |
| У 3.2.14 | порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; |
| У 3.2.15 | соблюдать выход соусов при порционировании; |
| У 3.2.16 | выдерживать температуру подачи; |
| У 3.2.17 | хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
| У 3.2.18 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; |
| У 3.2.19 | творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами |
|  | **Знания:** |
| З 3.2.01 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; |
| З 3.2.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; |
| З 3.2.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; |
| З 3.2.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |
| З 3.2.05 | ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; |
| З 3.2.06 | методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; |
| З 3.2.07 | органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; |
| З 3.2.08 | ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; |
| З 3.2.09 | классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; |
| З 3.2.10 | температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; |
| З 3.2.11 | виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; |
| З 3.2.12 | требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов |
| З 3.2.13 | техника порционирования, варианты подачи соусов; |
| З 3.2.14 | методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; |
| З 3.2.15 | температура подачи соусов; |
| З 3.2.16 | правила хранения готовых соусов; |
| З 3.2.17 | требования к безопасности хранения готовых соусов |
| ПК 3.3.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |  | **Навыки/Практический опыт в:** |
| Н 3.3.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| Н 3.3.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
|  | **Умения:** |
| У 3.3.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; |
| У 3.3.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; |
| У 3.3.03 | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; |
| У 3.3.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; |
| У 3.3.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; |
| У 3.3.06 | использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента |
| У 3.3.07 | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:  нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;  замачивать сушеную морскую капусту для набухания;  нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;  выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;  прослаивать компоненты салата;  смешивать различные ингредиенты салатов;  заправлять салаты заправками;  доводить салаты до вкуса; |
| У 3.3.08 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; |
| У 3.3.09 | соблюдать санитарно гигиенические требования при приготовлении салатов; |
| У 3.3.10 | проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; |
| У 3.3.11 | порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; |
| У 3.3.12 | соблюдать выход при порционировании; |
| У 3.3.13 | выдерживать температуру подачи салатов; |
| У 3.3.14 | хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
| У 3.3.15 | рассчитывать стоимость, |
| У 3.3.16 | владеть профессиональной терминологией; |
| У 3.3.17 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов |
|  | **Знания:** |
| З 3.3.01 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; |
| З 3.3.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; |
| З 3.3.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; |
| З 3.3.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| З 3.3.05 | методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; |
| З 3.3.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; |
| З 3.3.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; |
| З 3.3.08 | органолептические способы определения готовности; |
| З 3.3.09 | ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; |
| З 3.3.10 | нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей |
| З 3.3.11 | техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; |
| З 3.3.12 | виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| З 3.3.13 | методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; |
| З 3.3.14 | правила хранения салатов разнообразного ассортимента; |
| З 3.3.15 | требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; |
| З 3.3.16 | правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; |
| З 3.3.17 | правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; |
| З 3.3.18 | правила, техника общения с потребителями; |
| З 3.3.19 | базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 3.4.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |  | **Навыки/Практический опыт в:** |
| Н 3.4.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; |
| Н 3.4.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
|  | **Умения:** |
| У 3.4.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; |
| У 3.4.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; |
| У 3.4.03 | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; |
| У 3.4.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; |
| У 3.4.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; |
| У 3.4.06 | использовать региональные продукты для приготовления бутербродов,  холодных закусок разнообразного ассортимента |
| У 3.4.07 | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:  нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;  вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;  готовить квашеную капусту;  мариновать овощи, репчатый лук, грибы;  нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;  охлаждать готовые блюда из различных продуктов;  фаршировать куриные и перепелиные яйца;  фаршировать шляпки грибов;  подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;  подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;  вырезать украшения з овощей, грибов;  измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;  доводить до вкуса; |
| У 3.4.08 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; |
| У 3.4.09 | соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; |
| У 3.4.10 | проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; |
| У 3.4.11 | порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; |
| У 3.4.12 | соблюдать выход при порционировании; |
| У 3.4.13 | выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; |
| У 3.4.14 | хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
| У 3.4.15 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования |
| У 3.4.16 | рассчитывать стоимость; |
| У 3.4.17 | владеть профессиональной терминологией; |
| У 3.4.18 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок |
|  | **Знания:** |
| З 3.4.01 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; |
| З 3.4.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; |
| З 3.4.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; |
| З 3.4.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |
| З 3.4.05 | методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; |
| З 3.4.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; |
| З 3.4.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; |
| З 3.4.08 | органолептические способы определения готовности; |
| З 3.4.09 | ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; |
| З 3.4.10 | нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей |
| З 3.4.11 | техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; |
| З 3.4.12 | виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| З 3.4.13 | методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; |
| З 3.4.14 | правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; |
| З 3.4.15 | правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток |
| З 3.4.16 | правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; |
| З 3.4.17 | правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; |
| З 3.4.18 | правила, техника общения с потребителями; |
| З 3.4.19 | базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 3.5.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |  | **Навыки/Практический опыт в:** |
| Н 3.5.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; |
| Н 3.5.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
|  | **Умения:** |
| У 3.5.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; |
| У 3.5.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; |
| У 3.5.03 | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; |
| У 3.5.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; |
| У 3.5.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; |
| У 3.5.06 | использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| У 3.5.07 | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:  охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;  нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;  замачивать желатин, готовить рыбное желе;  украшать и заливать рыбные продукты порциями;  вынимать рыбное желе из форм;  доводить до вкуса;  подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; |
| У 3.5.08 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; |
| У 3.5.09 | соблюдать санитарно гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья |
| У 3.5.10 | проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; |
| У 3.5.11 | порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; |
| У 3.5.12 | соблюдать выход при порционировании; |
| У 3.5.13 | выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; |
| У 3.5.14 | хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; |
| У 3.5.15 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования |
| У 3.5.16 | рассчитывать стоимость, |
| У 3.5.17 | владеть профессиональной терминологией; |
| У 3.5.18 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья |
|  | **Знания:** |
| З 3.5.01 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; |
| З 3.5.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; |
| З 3.5.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; |
| З 3.5.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |
| З 3.5.05 | методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; |
| З 3.5.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; |
| З 3.5.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; |
| З 3.5.08 | органолептические способы определения готовности; |
| З 3.5.09 | ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; |
| З 3.5.10 | нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей |
| З 3.5.11 | техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; |
| З 3.5.12 | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных  изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| З 3.5.13 | методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; |
| З 3.5.14 | правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; |
| З 3.5.15 | требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; |
| З 3.5.16 | правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; |
| З 3.5.17 | правила, техника общения с потребителями; |
| З 3.5.18 | базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 3.6.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |  | **Навыки/Практический опыт в:** |
| Н 3.6.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| Н 3.6.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
|  | **Умения:** |
| У 3.6.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; |
| У 3.6.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления; |
| У 3.6.03 | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; |
| У 3.6.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; |
| У 3.6.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа |
| У 3.6.06 | использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продктов, домашней птицы, дичи |
| У 3.6.07 | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:  охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;  порционировть отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;  снимать кожу с отварного языка;  нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;  замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;  украшать и заливать мясные продукты порциями;  вынимать готовое желе из форм;  доводить до вкуса;  подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; |
| У 3.6.08 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; |
| У 3.6.09 | соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи |
| У 3.6.10 | проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; |
| У 3.6.11 | порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; |
| У 3.6.12 | соблюдать выход при порционировании; |
| У 3.6.13 | выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; |
| У 3.6.14 | охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; |
| У 3.6.15 | хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
| У 3.6.16 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования |
| У 3.6.17 | рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос |
| У 3.6.18 | владеть профессиональной терминологией; |
| У 3.6.19 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи |
|  | **Знания:** |
| З 3.6.01 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; |
| З 3.6.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; |
| З 3.6.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; |
| З 3.6.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| З 3.6.05 | методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; |
| З 3.6.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; |
| З 3.6.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; |
| З 3.6.08 | органолептические способы определения готовности; |
| З 3.6.09 | ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; |
| З 3.6.10 | нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей |
| З 3.6.11 | техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; |
| З 3.6.12 | виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| З 3.6.13 | методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; |
| З 3.6.14 | правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; |
| З 3.6.15 | требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; |
| З 3.6.16 | правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; |
| З 3.6.17 | правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; |
| З 3.6.18 | правила, техника общения с потребителями; |
| З 3.6.19 | базовый словарный запас на иностранном языке |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | ПК 4.1.  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |  | **Навыки/Практический опыт в:** |
| Н 4.1.01 | подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; |
| Н 4.1.02 | подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов |
|  | **Умения:** |
| У 4.1.01 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; |
| У 4.1.02 | проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; |
| У 4.1.03 | применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; |
| У 4.1.04 | выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; |
| У 4.1.05 | владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; |
| У 4.1.06 | мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; |
| У 4.1.07 | соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; |
| У 4.1.08 | соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов |
| У 4.1.09 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; |
| У 4.1.10 | подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; |
| У 4.1.11 | соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда |
| У 4.1.12 | выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |
| У 4.1.13 | оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;  обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; |
| У 4.1.14 | своевременно оформлять заявку на склад |
|  | **Знания:** |
| З 4.1.01 | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; |
| З 4.1.02 | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
| З 4.1.03 | организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; |
| З 4.1.04 | последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; |
| З 4.1.05 | регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; |
| З 4.1.06 | возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; |
| З 4.1.07 | требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; |
| З 4.1.08 | правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; |
| З 4.1.09 | правила утилизации отходов; |
| З 4.1.10 | виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; |
| З 4.1.11 | способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; |
| З 4.1.12 | условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |
| З 4.1.13 | ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; |
| З 4.1.14 | правила оформления заявок на склад |
| ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |  | **Навыки/Практический опыт в:** |
| Н 4.2.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов |
| Н 4.2.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
|  | **Умения:** |
| У 4.2.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; |
|  | организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; |
| У 4.2.02 | выбирать, подготавливать ароматические вещества; |
| У 4.2.03 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; |
| У 4.2.04 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; |
| У 4.2.05 | использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| У 4.2.06 | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:  готовить сладкие соусы;  хранить, использовать готовые виды теста;  нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;  варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;  запекать фрукты;  взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;  подготавливать желатин, агар-агар;  готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;  смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;  использовать и выпекать различные виды готового теста;  определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;  доводить до вкуса; |
| У 4.2.07 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления |
| У 4.2.08 | проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; |
| У 4.2.09 | порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; |
| У 4.2.10 | соблюдать выход при порционировании; |
| У 4.2.11 | выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; |
| У 4.2.12 | охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; |
| У 4.2.13 | хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; |
| У 4.2.14 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования |
| У 4.2.15 | рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; |
| У 4.2.16 | владеть профессиональной терминологией; |
| У 4.2.17 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов |
|  | **Знания:** |
| З 4.2.01 | ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; |
| З 4.2.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; |
| З 4.2.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; |
| З 4.2.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |
| З 4.2.05 | методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; |
| З 4.2.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; |
| З 4.2.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; |
| З 4.2.08 | органолептические способы определения готовности; |
| З 4.2.09 | нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; |
| З 4.2.10 | техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; |
| З 4.2.11 | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| З 4.2.12 | методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; |
| З 4.2.13 | требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; |
| З 4.2.14 | правила общения с потребителями; |
| З 4.2.15 | базовый словарный запас на иностранном языке; |
| З 4.2.16 | техника общения, ориентированная на потребителя |
| ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |  | **Навыки/Практический опыт в:** |
| Н 4.3.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов |
| Н 4.3.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
|  | **Умения:** |
| У 4.3.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; |
| У 4.3.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; |
| У 4.3.03 | выбирать, подготавливать ароматические вещества; |
| У 4.3.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; |
| У 4.3.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; |
| У 4.3.06 | использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| У 4.3.07 | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:  готовить сладкие соусы;  хранить, использовать готовые виды теста;  нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;  варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;  запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;  жарить фрукты основным способом и на гриле;  проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;  взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;  готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;  смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;  использовать и выпекать различные виды готового теста;  определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;  доводить до вкуса; |
| У 4.3.08 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; |
| У 4.3.09 | проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; |
| У 4.3.10 | порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; |
| У 4.3.11 | соблюдать выход при порционировании; |
| У 4.3.12 | выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; |
| У 4.3.13 | охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; |
| У 4.3.14 | хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; |
| У 4.3.15 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования |
| У 4.3.16 | рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; |
| У 4.3.17 | владеть профессиональной терминологией; |
| У 4.3.18 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов |
|  | **Знания:** |
| З 4.3.01 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; |
| З 4.3.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; |
| З 4.3.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; |
| З 4.3.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |
| З 4.3.05 | методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; |
| З 4.3.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; |
| З 4.3.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; |
| З 4.3.08 | органолептические способы определения готовности; |
| З 4.3.09 | нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; |
| З 4.3.10 | техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; |
| З 4.3.11 | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| З 4.3.12 | методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; |
| З 4.3.13 | требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; |
| З 4.3.14 | базовый словарный запас на иностранном языке; |
| З 4.3.15 | техника общения, ориентированная на потребителя |
| ПК 4.4.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |  | **Навыки/Практический опыт в:** |
| Н 4.4.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков |
| Н 4.4.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
|  | **Умения:** |
| У 4.4.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; |
| У 4.4.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; |
| У 4.4.03 | выбирать, подготавливать ароматические вещества; |
| У 4.4.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; |
| У 4.4.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; |
| У 4.4.06 | использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента |
| У 4.4.07 | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:  отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;  смешивать различные соки с другими ингредиентам;  проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;  готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;  готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;  готовить лимонады;  готовить холодные алкогольные напитки;  готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;  подготавливать пряности для напитков;  определять степень готовности напитков;  доводить их до вкуса; |
| У 4.4.08 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; |
| У 4.4.09 | соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления |
| У 4.4.10 | проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; |
| У 4.4.11 | порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; |
| У 4.4.12 | соблюдать выход при порционировании; |
| У 4.4.13 | выдерживать температуру подачи холодных напитков; |
| У 4.4.14 | хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; |
| У 4.4.15 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования |
| У 4.4.16 | рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; |
| У 4.4.17 | владеть профессиональной терминологией; |
| У 4.4.18 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков |
|  | **Знания:** |
| З 4.4.01 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; |
| З 4.4.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; |
| З 4.4.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; |
| З 4.4.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |
| З 4.4.05 | методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; |
| З 4.4.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; |
| З 4.4.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; |
| З 4.4.08 | органолептические способы определения готовности; |
| З 4.4.09 | нормы, правила взаимозаменяемости продуктов |
| З 4.4.10 | техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; |
| З 4.4.11 | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| З 4.4.12 | методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; |
| З 4.4.13 | требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; |
| З 4.4.14 | правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; |
| З 4.4.15 | правила, техника общения с потребителями; |
| З 4.4.16 | базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 4.5.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |  | **Навыки/Практический опыт в:** |
| Н 4.5.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; |
| Н 4.5.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
|  | **Умения:** |
| У 4.5.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; |
| У 4.5.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; |
| У 4.5.03 | выбирать, подготавливать ароматические вещества; |
| У 4.5.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; |
| У 4.5.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; |
| У 4.5.06 | использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента |
| У 4.5.07 | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:  заваривать чай;  варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;  готовить кофе на песке;  обжаривать зерна кофе;  варить какао, горячий шоколад;  готовить горячие алкогольные напитки;  подготавливать пряности для напитков;  определять степень готовности напитков;  доводить их до вкуса; |
| У 4.5.08 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; |
| У 4.5.09 | соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления |
| У 4.5.10 | проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; |
| У 4.5.11 | порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; |
| У 4.5.12 | соблюдать выход при порционировании; |
| У 4.5.13 | выдерживать температуру подачи горячих напитков; |
| У 4.5.14 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; |
| У 4.5.15 | рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; |
| У 4.5.16 | владеть профессиональной терминологией; |
| У 4.5.17 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков |
|  | **Знания:** |
| З 4.5.01 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; |
| З 4.5.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; |
| З 4.5.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; |
| З 4.5.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |
| З 4.5.05 | методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; |
| З 4.5.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; |
| З 4.5.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; |
| З 4.5.08 | органолептические способы определения готовности; |
| З 4.5.09 | нормы, правила взаимозаменяемости продуктов |
| З 4.5.10 | техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; |
| З 4.5.11 | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| З 4.5.12 | методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; |
| З 4.5.13 | требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; |
| З 4.5.14 | правила расчета с потребителями; |
| З 4.5.15 | базовый словарный запас на иностранном языке; |
| З 4.5.16 | техника общения, ориентированная на потребителя |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | ПК 5.1.  Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |  | **Навыки/Практический опыт в:** |
| Н 5.1.01 | подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов |
| Н 5.1.02 | подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
|  | **Умения:** |
| У 5.1.01 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; |
| У 5.1.02 | проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; |
| У 5.1.03 | применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; |
| У 5.1.04 | выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; |
| У 5.1.05 | владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; |
| У 5.1.06 | мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; |
| У 5.1.07 | соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; |
| У 5.1.08 | обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; |
| У 5.1.09 | соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов |
| У 5.1.10 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; |
| У 5.1.11 | подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; |
| У 5.1.12 | соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда |
| У 5.1.13 | выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
|  | **Знания:** |
| З 5.1.01 | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; |
| З 5.1.02 | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
| З 5.1.03 | организация работ в кондитерском цехе; |
| З 5.1.04 | последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; |
| З 5.1.05 | регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; |
| З 5.1.06 | возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; |
| З 5.1.07 | требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; |
| З 5.1.08 | правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; |
| З 5.1.09 | правила утилизации отходов |
| З 5.1.10 | виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; |
| З 5.1.11 | виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; |
| З 5.1.12 | способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; |
| З 5.1.13 | условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| З 5.1.14 | правила оформления заявок на склад; |
| З 5.1.15 | виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов; |
| ПК 5.2.  Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |  | **Навыки/Практический опыт в:** |
| Н 5.2.01 | приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов |
|  | **Умения:** |
| У 5.2.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; |
| У 5.2.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; |
| У 5.2.03 | выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; |
| У 5.2.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; |
| У 5.2.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; |
| У 5.2.06 | использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; |
| У 5.2.07 | хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. |
| У 5.2.08 | выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:  готовить желе;  хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;  нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;  варить сахарный сироп для промочки изделий;  варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);  уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;  готовить жженый сахар;  готовить посыпки;  готовить помаду, глазури;  готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;  определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;  доводить до вкуса, требуемой консистенции; |
| У 5.2.09 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления |
| У 5.2.10 | проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; |
| У 5.2.11 | хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; |
| У 5.2.12 | организовывать хранение отделочных полуфабрикатов |
|  | **Знания:** |
| З 5.2.01 | ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; |
| З 5.2.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; |
| З 5.2.03 | виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; |
| З 5.2.04 | характеристика региональных видов сырья, продуктов; |
| З 5.2.05 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| З 5.2.06 | методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; |
| З 5.2.07 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; |
| З 5.2.08 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; |
| З 5.2.09 | органолептические способы определения готовности; |
| З 5.2.10 | нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; |
| З 5.2.11 | условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства |
| З 5.2.12 | требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов |
| ПК 5.3.  Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |  | **Навыки/Практический опыт в:** |
| Н 5.3.01 | оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; |
| Н 5.3.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
|  | **Умения:** |
| У 5.3.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; |
| У 5.3.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; |
| У 5.3.03 | выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; |
| У 5.3.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; |
| У 5.3.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; |
| У 5.3.06 | использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба |
| У 5.3.07 | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:  подготавливать продукты;  замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;  подготавливать начинки, фарши;  подготавливать отделочные полуфабрикаты; |
| У 5.3.08 | прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; |
| У 5.3.09 | проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; |
| У 5.3.10 | проводить оформление хлебобулочных изделий; |
| У 5.3.11 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления |
| У 5.3.12 | проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; |
| У 5.3.13 | порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; |
| У 5.3.14 | соблюдать выход при порционировании; |
| У 5.3.15 | выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; |
| У 5.3.16 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба |
| У 5.3.17 | рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; |
| У 5.3.18 | владеть профессиональной терминологией; |
| У 5.3.19 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба |
|  | **Знания:** |
| З 5.3.01 | ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; |
| З 5.3.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; |
| З 5.3.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; |
| З 5.3.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |
| З 5.3.05 | методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; |
| З 5.3.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; |
| З 5.3.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; |
| З 5.3.08 | органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; |
| З 5.3.09 | нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; |
| З 5.3.10 | техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; |
| З 5.3.11 | виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| З 5.3.12 | методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; |
| З 5.3.13 | требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; |
| З 5.3.14 | правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток |
| З 5.3.15 | правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; |
| З 5.3.16 | базовый словарный запас на иностранном языке; |
| З 5.3.17 | техника общения, ориентированная на потребителя |
| ПК 5.4.  Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |  | **Навыки/Практический опыт в:** |
| Н 5.4.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; |
| Н 5.4.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
|  | **Умения:** |
| У 5.4.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; |
| У 5.4.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; |
| У 5.4.03 | выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; |
| У 5.4.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; |
| У 5.4.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; |
| У 5.4.06 | использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий |
| У 5.4.07 | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:  подготавливать продукты;  готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;  подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;  проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;  проводить оформление мучных кондитерских изделий; |
| У 5.4.08 | выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления |
| У 5.4.09 | проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; |
| У 5.4.10 | порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; |
| У 5.4.11 | соблюдать выход при порционировании; |
| У 5.4.12 | выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; |
| У 5.4.13 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий |
| У 5.4.14 | рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; |
| У 5.4.15 | владеть профессиональной терминологией; |
| У 5.4.16 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий |
|  | **Знания:** |
| З 5.4.01 | ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; |
| З 5.4.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; |
| З 5.4.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; |
| З 5.4.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |
| З 5.4.05 | методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; |
| З 5.4.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; |
| З 5.4.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; |
| З 5.4.08 | органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; |
| З 5.4.09 | нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; |
| З 5.4.10 | техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; |
| З 5.4.11 | виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| З 5.4.12 | методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; |
| З 5.4.13 | требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; |
| З 5.4.14 | правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток |
| З 5.4.15 | базовый словарный запас на иностранном языке; |
| З 5.4.16 | техника общения, ориентированная на потребителя |
| ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |  | **Навыки/Практический опыт:** |
| Н 5.5.01 | подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов |
| Н 5.5.02 | приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| Н 5.5.03 | хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| Н 5.5.04 | ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; |
| Н 5.5.05 | взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
|  | **Умения:** |
| У 5.5.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; |
| У 5.5.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; |
| У 5.5.03 | выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; |
| У 5.5.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; |
| У 5.5.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; |
| У 5.5.06 | использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов |
| У 5.5.07 | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:  подготавливать продукты;  готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;  подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;  проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;  готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
| У 5.5.08 | выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления |
| У 5.5.09 | проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; |
| У 5.5.10 | порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; |
| У 5.5.11 | соблюдать выход при порционировании; |
| У 5.5.12 | выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; |
| У 5.5.13 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов |
| У 5.5.14 | рассчитывать стоимость, |
| У 5.5.15 | владеть профессиональной терминологией; |
| У 5.5.16 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов |
|  | **Знания:** |
| З 5.5.01 | ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; |
| З 5.5.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; |
| З 5.5.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; |
| З 5.5.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |
| З 5.5.05 | методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; |
| З 5.5.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; |
| З 5.5.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; |
| З 5.5.08 | органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; |
| З 5.5.09 | нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; |
| З 5.5.10 | техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; |
| З 5.5.11 | виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| З 5.5.12 | методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; |
| З 5.5.13 | требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; |
| З 5.5.14 | правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток |
| З 5.5.15 | правила, техника общения с потребителями; |
| З 5.5.16 | базовый словарный запас на иностранном языке |

# Раздел 5. Структура образовательной программы

## 5.1. Учебный план

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование циклов, дисциплин,  профессиональных модулей, МДК, практик | Объем образовательной программы в акад.часах | | Рекомендуемый курс изучения |
| Всего | В т.ч. в форме  практической подготовки, ак.ч. |
|
|  | Общеобразовательный цикл | **2192** | **711** |  |
|  | Обязательные учебные предметы | 2058 | 680 |  |
|  | Русский язык | 128 | 36 | 1-3 |
|  | Литература | 171 | 58 | 1-3 |
|  | Родная литература | 36 | 26 | 3 |
|  | Иностранный язык | 171 | 70 | 1-3 |
|  | Математика | 287 | 76 | 1-3 |
|  | Информатика | 171 | 80 | 1-2 |
|  | История | 171 | 46 | 1-2 |
|  | Обществознание | 171 | 34 | 2-4 |
|  | География | 72 | 28 | 1 |
|  | Физика | 108 | 16 | 1-2 |
|  | Химия | 171 | 32 | 2 |
|  | Биология | 160 | 46 | 1 |
|  | Физическая культура | 171 | 94 | 1-3 |
|  | ОБЖ | 70 | 38 | 1 |
|  | Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору | 134 | 31 |  |
|  | Основы индивидуального проектирования | 40 | 22 | 1 |
|  | Индивидуальный проект | 22 |  | 1 |
|  | Основы бизнеса и предпринимательской деятельности | 36 | 5 | 4 |
|  | Основы финансовой грамотности | 36 | 4 | 1 |
| **ОПБ** | **Обязательный профессиональный блок** | **3402** | **523** |  |
| **ОП 00** | Общепрофессиональный цикл | **552** | **251** |  |
| ОП. 01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | 60 | 32 | 1 |
| ОП. 02 | Основы товароведения продовольственных товаров | 60 | 34 | 1 |
| ОП. 03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | 66 | 27 | 1 |
| ОП. 04 | Основы калькуляции и учета | 40 | 12 | 2 |
| ОП. 05 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | 56 | 8 | 3 |
| ОП. 06 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | 40 | 36 | 3 |
| ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 48 | 10 | 3 |
| ОП.08 | Охрана труда | 36 | 10 | 4 |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | 38 | 10 |  |
| ОП.10 | Физическая культура | 68 | 68 | 3-4 |
| ОП.11 | Основы предпринимательства | 40 | 4 | 3 |
|  | Профессиональный цикл | **2850** | **272** |  |
| ПМ 01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 372 | 54 |  |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | 36 | 18 | 1 |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 84 | 36 | 1 |
| УП 01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 108 |  | 1 |
| ПП 01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 144 |  | 1 |
| **ПМ.02** | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 640 | 78 |  |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 36 | 16 | 2 |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд,кулинарных изделий, закусок | 208 | 62 | 2 |
| УП 02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 180 |  | 2 |
| ПП 02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 216 |  | 2 |
| **ПМ.03** | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 554 | 54 |  |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 36 | 10 | 3 |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 158 | 44 | 3 |
| УП 03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 144 |  | 3 |
| ПП 03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 216 |  | 3 |
| **ПМ.04** | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 408 | 36 |  |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | 36 | 8 | 3 |
| МДК 04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | 120 | 28 | 3 |
| УП 04 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 108 |  | 3 |
| ПП 04 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 144 |  | 4 |
| **ПМ. 05** | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 876 | 50 |  |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 36 | 12 | 4 |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 208 | 32 | 4 |
| МДК.05.03 | Процессы изготовления и презентация кондитерской и шоколадной продукции | 56 | 6 | 4 |
| УП 05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 180 |  | 4 |
| ПП 05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 396 |  | 4 |
|  | Государственная итоговая аттестация Демонстрационный экзамен | **72** |  | **4** |
|  | ИТОГО (минимальные требования) | **5666** | **1234** |  |
| **ДПБ** | **Дополнительный профессиональный блок** | **238** | **62** |  |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** | **40** | **8** |  |
| ОП 10 | Основы цифровой экономики | 40 | 8 | **3** |
| **ПМ.00** | **Профессиональный цикл** | **198** | **54** |  |
| ПМ.06 | Приготовление блюд детского питания | 198 | 54 |  |
| МДК 06.01 | Приготовление блюд детского питания | 90 | 54 | **4** |
| УП.06 | Приготовление блюд детского питания | 36 |  | **4** |
| ПП. 06 | Приготовление блюд детского питания | 72 |  | **4** |
|  | **Объем образовательной программы** | **5904** | **3240** |  |

5.1.2 Обоснование распределения часов вариативной части ОПОП-П

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Код и наименование дисциплины/ профессионального модуля | Кол-во часов аудит. | Кол-во часов с учетом СР | Обоснование |
|  | ОП 10 Основы цифровой экономики | 40 | 40 | Для развития общих и профессиональных компетенций, в том числе за счет расширения основных видов деятельности, введения дополнительных видов деятельности, а также профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики |
|  | **ПМ.06Приготовление блюд детского питания** | **198** | **198** |
|  | МДК.06.01Приготовление блюд детского питания | 90 | 90 |
|  | УП. 06.01  Учебная практика | 36 | 36 |
|  | ПП. 06.01  Производственная практика | 72 | 72 |
|  | ОП 05. Экономические и правовые основы производственной деятельности | 56 | 56 | Для развития профессиональных компетенций, в том числе за счет расширения основных видов деятельности, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда с учетом требований цифровой экономики |
|  | ОП 07. Информационные технологии в профессиональной деятельности | 48 | 48 |
|  | ОП 11. Основы предпринимательства | 40 | 40 | Для развития профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда |
|  | ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 230 | 230 | Для развития профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда |
|  | Итого | 612 | 612 |  |

## 5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание практической подготовки (виды работ) | ПМ | | Длительность обучения  (в часах) | Семестр обучения | Наименование рабочего места, участка[[1]](#footnote-1) | Ответственный  от предприятия  (при необходимости) |
| Код | Наименование |
| 1. 1. | 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 перед началом работы.  Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты  Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.  Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.  Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.  Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.  Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.  Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос | ПМ 01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 144 | 2 | Кухня ресторана | Наставник -повар |
| 1. 2 | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.  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 супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.  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.  Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к 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 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 | ПМ.02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 216 | 4 | Кухня ресторана | Наставник -повар |
|  | 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.  Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.  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, варка,охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями  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.  Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.  Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.  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. | ПМ.03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 216 | 6 | Кухня ресторана | Наставник -повар |
|  | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.  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 холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.  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.  Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  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 холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | **ПМ.04** | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 144 | 7 | Кухня ресторана | Наставник -повар |
|  | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.  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 хлебобулочных, мучных кондитерских издели разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.  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.  Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.  Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к 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 потребителемпри отпуске с раздачи, на вынос | ПМ. 05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 396 | 8 | Кондитерский цех | Наставник - кондитер |

## 5.3. Календарный учебный график

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Обозначения:** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **Модули и дисциплины (обязательная часть)** | | | |  |  |  |  |  | **Модули и дисциплины (вариативная часть)** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | **::** | **Промежуточная аттестация** | | | | **=** | **Каникулы** | |  | **Г** | **Государственная итоговая аттестация** | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **Практики** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Курс** | **ВУП** | **Сентябрь** | | | | **29 сен - 5 окт** | **Октябрь** | | | **27 окт.- 2 нояб.** | **Ноябрь** | | | | **Декабрь** | | | | **29 дек - 4 янв** | **Январь** | | | **26 янв - 1 фев** | **Февраль** | | | **23 фев - 1 мар** | **Март** | | | | **30 мар - 5 апр** | **Апрель** | | | **27 апр - 3 май** | **Май** | | | | **Июнь** | | | | **29 июн - 5 июл** | **Июль** | | | **27 июл -2 авг** | **Август** | | | | **Курс** |
| **01 -07** | **08 - 14** | **15 - 21** | **22 - 28** | **06 - 12** | **13 - 19** | **20 - 26** | **03-09** | **10-16** | **17-23** | **24-30** | **01-07** | **08-14** | **15-21** | **22-28** | **05 - 11** | **12 - 18** | **19 - 25** | **02 - 08** | **09 - 15** | **16 - 22** | **02 - 08** | **09 - 15** | **16 - 22** | **23 - 29** | **06 - 12** | **13 - 19** | **20 - 26** | **04 - 10** | **11 - 17** | **18 - 24** | **25 - 31** | **01 - 07** | **08 - 14** | **15 - 21** | **22 - 28** | **06 - 12** | **13 - 19** | **20 - 26** | **03-09** | **10-16** | **17-23** | **24-31** |
|
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** | **18** | **19** | **20** | **21** | **22** | **23** | **24** | **25** | **26** | **27** | **28** | **29** | **30** | **31** | **32** | **33** | **34** | **35** | **36** | **37** | **38** | **39** | **40** | **41** | **42** | **43** | **44** | **45** | **46** | **47** | **48** | **49** | **50** | **51** | **52** |
| **1** | **ОЧ** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **::** | **=** | **=** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **=** | **=** | **=** | **=** | **=** | **=** | **=** | **=** | **1** |
| **ВЧ** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2** | **ОЧ** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **::** | **=** | **=** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **::** |  |  |  |  |  | **=** | **=** | **=** | **=** | **=** | **=** | **=** | **=** | **2** |
| **ВЧ** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3** | **ОЧ** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **=**  **=** | **=**  **=** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **::** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **=** | **=** | **=** | **=** | **=** | **=** | **=** | **=** | **3** |
| **ВЧ** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **4** | **ОЧ** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **=**  **=** | **=**  **=** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **4** |
| **ВЧ** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

## 5.4. Рабочая программа воспитания

5..4.1. Цель и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

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

Задачи:

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

5.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

# Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

**Кабинеты:**

русского языка и литературы;

иностранного языка;

математики;

информатики и информационных технологий;

социально-экономических дисциплин;

физики;

химии и биологии;

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

товароведения продовольственных товаров;

технологии кулинарного и кондитерского производства;

технического оснащения и организации рабочего места.

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

**Лаборатории**:

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

учебный кондитерский цех.

**Спортивный комплекс**

спортивный зал;

открытый стадион;

тренажерный зал.

**Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал

6.1.2. Материально-техническое оснащениекабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 43.01.09 повар, кондитер.

КГБПОУ «Бийский промышленно-технологический колледж», реализующая программу по профессии 43.01.09 повар, кондитер, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий.

Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Русского языка и литературы»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование оборудования | Техническое описание |
| **I Специализированная мебель и системы хранения** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Столы ученические | 12 ед. |
| 2 | Стулья ученические | 25 ед. |
| 3 | Рабочее место преподавателя | Стол письменный. стул |
| 4 | Доска меловая |  |
| **II Технические средства** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Компьютер | Компьютер с выходом в интернет, подключенный к локальной сети |
| 2 | Телевизор |  |
| **III Демонстрационные учебно-наглядные пособия** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Учебно-наглядные средства обучения (электронные презентации, демонстрационные таблицы) |  |

Кабинет «Иностранного языка»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование оборудования | Техническое описание |
| **I Специализированная мебель и системы хранения** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Столы ученические | 12 ед. |
| 2 | Стулья ученические | 25 ед. |
| 3 | Рабочее место преподавателя | Стол письменный. стул |
| 4 | Доска меловая |  |
| **II Технические средства** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Компьютер | Компьютер с выходом в интернет, подключенный к локальной сети |
| **III Демонстрационные учебно-наглядные пособия** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Учебно-наглядные средства обучения (электронные презентации, демонстрационные таблицы) |  |

Кабинет «Математики»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование оборудования | Техническое описание |
| **I Специализированная мебель и системы хранения** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Столы ученические | 12 ед. |
| 2 | Стулья ученические | 25 ед. |
| 3 | Рабочее место преподавателя | Стол письменный. стул |
| 4 | Доска меловая |  |
| **II Технические средства** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Компьютер | Компьютер с выходом в интернет, подключенный к локальной сети |
| **III Демонстрационные учебно-наглядные пособия** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Учебно-наглядные средства обучения (электронные презентации, демонстрационные таблицы) |  |

Кабинет «Информатики и информационных технологий»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование оборудования | Техническое описание |
| **I Специализированная мебель и системы хранения** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Столы ученические | 12 ед. |
| 2 | Стулья ученические | 25 ед. |
| 3 | Рабочее место преподавателя | Стол письменный. стул |
| 4 | Доска интерактивная |  |
| 5 | Компьютеры | 10 ед. подключены к сети ИНТЕРНЕТ |
| **II Технические средства** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Компьютер | Компьютер с выходом в интернет, подключенный к локальной сети |
| 2 | Мультимедийный проектор | ViewSorikPA503XDLR |
| 3 | интерактивная доска | Аctivboаrd – 1 ед. |
| 4 | проводные стерео наушники с микрофоном | OKLIK HS-L330G –12 ед. |
| **III Демонстрационные учебно-наглядные пособия** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Учебно-наглядные средства обучения (электронные презентации, демонстрационные таблицы) |  |

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование оборудования | Техническое описание |
| **I Специализированная мебель и системы хранения** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Столы ученические | 12 ед. |
| 2 | Стулья ученические | 25 ед. |
| 3 | Рабочее место преподавателя | Стол письменный. стул |
| 4 | Доска меловая |  |
| **II Технические средства** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Компьютер | Компьютер с выходом в интернет, подключенный к локальной сети |
| **III Демонстрационные учебно-наглядные пособия** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Учебно-наглядные средства обучения (учебно-методическая и справочная литература, таблицы, схемы, презентации, видеофильмы) |  |

Кабинет «Физики»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование оборудования | Техническое описание |
| **I Специализированная мебель и системы хранения** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Столы ученические | 12 ед. |
| 2 | Стулья ученические | 25 ед. |
| 3 | Рабочее место преподавателя | Стол письменный. стул |
| 4 | Доска меловая |  |
| **II Технические средства** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Компьютер | Компьютер с выходом в интернет, подключенный к локальной сети |
| 2 | Мультимедийный проектор |  |
| **III Демонстрационные учебно-наглядные пособия** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Учебно-методическая и справочная литература, таблицы, схемы, презентации, видеофильмы  Цифровая лаборатория по физике для учителя  Цифровая лаборатория по физике для ученика;  Весы технические с разновесами  Комплект для лабораторного практикума по оптике  Комплект для лабораторного практикума по механике  Комплект для лабораторного практикума по молекулярной физике и термодинамики – 1 ед.  Комплект для лабораторного практикума по электричеству |  |

Кабинет «Химии и биологии»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование оборудования | Техническое описание |
| **I Специализированная мебель и системы хранения** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Столы ученические | 12 ед. |
| 2 | Стулья ученические | 25 ед. |
| 3 | Рабочее место преподавателя | Стол письменный. стул |
| 4 | Доска меловая |  |
| **II Технические средства** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Компьютер | Компьютер с выходом в интернет, подключенный к локальной сети |
| **III Демонстрационные учебно-наглядные пособия** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Учебно-наглядные средства обучения (электронные презентации, демонстрационные таблицы)  мензурки, пипетки- капельницы, термометры, микроскоп, лупы, предметные и покровные стекла, планшеты для капельных реакций, фильтровальная бумага, промывалки, стеклянные пробирки, резиновые пробки, фонарики, набор реактивов, стеклянные палочки, штативы для пробирок; мерные цилиндры, воронки стеклянные, воронки делительные цилиндрические (50-100 мл), ступки с пестиком, фарфоровые чашки, пинцеты, фильтры бумажные, вата, марля, часовые стекла, электроплитки, лабораторные штативы, спиртовые горелки, спички, прибор для получения газов (или пробирка с газоотводной трубкой), держатели для пробирок, склянки для хранения реактивов, раздаточные лотки; химические стаканы (50, 100 и 200 мл);шпатели; пинцеты; тигельные щипцы; секундомеры (таймеры), мерные пробирки (на 10-20 мл) и мерные колбы (25, 50, 100 и 200 мл), водяная баня (или термостат), стеклянные палочки; конические колбы для титрования (50 и 100 мл); индикаторные полоски для определения рН и стандартная индикаторная шкала; универсальный индикатор; пипетки на 1, 10, 50 мл (или дозаторы на 1, 5 и 10 мл), бюретки для титрования, медицинские шприцы на 100-150 мл, лабораторные и/или аналитические весы, рН-метры, сушильный шкаф, и др. | учебно-методическая и справочная литература, таблицы, схемы, презентации, видеофильмы  лабораторное оборудование |

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование оборудования | Техническое описание |
| **I Специализированная мебель и системы хранения** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Столы ученические | 12 ед. |
| 2 | Стулья ученические | 25 ед. |
| 3 | Рабочее место преподавателя | Стол письменный. стул |
| 4 | Доска меловая |  |
| **II Технические средства** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Компьютер | Компьютер с выходом в интернет, подключенный к локальной сети |
| **III Демонстрационные учебно-наглядные пособия** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Учебно-наглядные средства обучения (электронные презентации, демонстрационные таблицы)  технические весы, вытяжной шкаф, посуда (пробирки, колбы, мерные цилиндры, чашки Петри), приспособления (шпатели, пипетки, предметные и покровные стекла), | учебно-методическая и справочная литература, таблицы, схемы, презентации, видеофильмы  лабораторное оборудование |

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование оборудования | Техническое описание |
| **I Специализированная мебель и системы хранения** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Столы ученические | 12 ед. |
| 2 | Стулья ученические | 25 ед. |
| 3 | Рабочее место преподавателя | Стол письменный. стул |
| 4 | Доска меловая |  |
| **II Технические средства** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Компьютер | Компьютер с выходом в интернет, подключенный к локальной сети |
| **III Демонстрационные учебно-наглядные пособия** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Учебно-методическая и справочная литература, таблицы, схемы, презентации, видеофильмы |  |

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование оборудования | Техническое описание |
| **I Специализированная мебель и системы хранения** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Столы ученические | 12 ед. |
| 2 | Стулья ученические | 25 ед. |
| 3 | Рабочее место преподавателя | Стол письменный. стул |
| 4 | Доска меловая |  |
| **II Технические средства** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Компьютер | Компьютер с выходом в интернет, подключенный к локальной сети |
| 2 | Мультимедийный проектор |  |
| **III Демонстрационные учебно-наглядные пособия** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Учебно-методическая и справочная литература, таблицы, схемы, презентации, видеофильмы |  |

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование оборудования | Техническое описание |
| **I Специализированная мебель и системы хранения** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Учебные столы |  |
| 2 | Стулья |  |
| 3 | Доска меловая |  |
| 4 | Учебные стенды |  |
| 5 | Сейф |  |
| 6 | Учебные шкафы |  |
| **Дополнительное оборудование** | | |
|  |  |  |
| **II Технические средства** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Компьютер |  |
| 2 | Проектор |  |
| 3 | Экран |  |
| **Дополнительное оборудование** | | |
| 1 | Мишень для стрельбы |  |
| 2 | Винтовка учебная |  |
| 3 | Противогазы |  |
| 4 | Общевойсковой защитный комплекс |  |
| 5 | Респираторы |  |
| 6 | Макет ударно-спускового механизма АК-47 |  |
| 7 | Макет АК-47 в натуральную величину |  |
| 8 | Приборы радиационной разведки |  |
| 9 | Приборы химической разведки |  |
| 10 | Бытовой дозиметр |  |
| 11 | Компас |  |
| 12 | Визирная линейка |  |
| 13 | Индивидуальные средства медицинской защиты:  - пакеты перевязочные ППИ  - пакеты противохимические индивидуальные ИПП-11  - аптечка индивидуальная  - сумки и комплекты медицинского имущества для оказания первой медицинской, доврачебной помощи сумка СМС  - повязка медицинская большая стерильная;  - повязка медицинская малая стерильная;  - бинт марлевый медицинский нестерильный, размер 7м х 14 см;  - бинт марлевый медицинский нестерильный, размер 5м х 10 см;  - вата медицинская компрессная;  -косынка медицинская (перевязочная) |  |
| 14 | Медицинские предметы расходования:  - булавка безопасная  - шина проволочная (лестничная) для ног  - шина проволочная (лестничная) для рук  - шина фанерная длиной 1 м  - жгут кровоостанавливающий эластичный |  |
| 15 | Манекен-тренажер для реанимационных мероприятий |  |
| 16 | Шина транспортная Дитерихса для нижних конечностей |  |
| 17 | Лямка медицинская носилочная |  |
| 18 | Носилки санитарные |  |
| **III Демонстрационные учебно-наглядные пособия** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Учебное пособие по оказанию первой медицинской помощи |  |
| 2 | Учебное пособие по безопасности жизнедеятельности |  |
| 3 | Электронные образовательные ресурсы по тематике программы |  |
| **Дополнительное оборудование** | | |
|  |  |  |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование оборудования | Техническое описание |
| **Библиотека, читальный зал** | | |
| **I Основное оборудование** | | |
| 1 | Столы |  |
| 2 | Стулья |  |
| 3 | Стеллажи |  |
| **II Технические средства** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Компьютеры (с выходом в сеть Интернет) |  |
| **Дополнительное оборудование** | | |
| 1 | МФУ |  |
| 2 | ЭБС |  |
| **III Дополнительное оборудование** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Учебная, справочная, методическая, художественная литература, периодические издания |  |
| 2 | Электронные учебные пособия |  |
| **Актовый зал** | | |
| **I Основное оборудование** | | |
| 1 | Столы |  |
| 2 | Стулья |  |
| **II Технические средства** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Компьютер (с выходом в сеть Интернет) |  |
| 2 | Мультимедийный проектор |  |
| 3 | Экран |  |

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование оборудования | Техническое описание |
| **I Специализированная мебель и системы хранения** *(при необходимости)* | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Рабочее место преподавателя. | Стол письменный. стул |
| 2 | Обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). | Место для презентации готовой кулинарной продукции |
| **III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Пароконвектомат | Максимальный температурный режим, °С 270  Количество уровней 6  Расстояние между уровнями, мм 70  Подключение 380 В мощность: 9,5 кВт  Тип гастроемкости GN 1/1  Размер гастроемкости (наруж./внутр.), мм 530x325 / 500x300  Панель управления электронная |
| 2 | Микроволновая печь | Мощность 1200 Вт параметры электросети 220В, 50Гц, частота СВЧ-излучение 2450МГц, объем камеры 20л, габариты, мм 262х452х335, принцип работы Вращающееся блюдо |
| 3 | Плита электрическая; | Количество конфорок - 4  Конфорка - индукционная  Напряжение - 380 В  Мощность - 14 кВт |
| 4 | Фритюрница; | Длина, мм.-265  Ширина, мм.-425  Высота, мм.-350  Напряжение, В -220  Вес нетто, кг- 6.2  Количество ванн 1 |
| 5 | Шкаф холодильный; | Объем, л-455  Минимальный температурный режим, °С-1  Максимальный температурный режим, °С-10  Напряжение-220В  Потребляемая мощность-0.205  Исполнение двери-прозрачная  Охлаждение-динамическое  Длина, мм-670 Ширина, мм-670 Высота, мм-1980 |
| 6 | Шкаф шоковой заморозки; | Номинальное напряжение, В 230  Полезный объем камеры, м3 0,33 Температура воздуха полезного объема, °С, не выше от +90 до -35  Температура охлаждения продукта, °С от +90 до +3 Время для охлаждения, мин 90  Температура замораживания продукта, °С от +90 до -18 Время для замораживания, мин 240 Номер хладагента R404A Общая масса хладагента, кг 1,7 Количество устанавливаемых противней, шт 10  Типоразмер используемых гастроемкостей/противней GN 1/1 или 600х400 мм  Масса продукта для охлаждения, кг 25 |
| 8 | Стол производственный; | 1800х600х850, без борта, с внутреннейметалической полкой, глухой. |
| 9 | Моечная ванна двухсекционная. | 1000х600х850. мойка слева/справа. Материал столешницы -Нержавеющая сталь AISI 430  Материал каркаса -Оцинкованная сталь  Форма профиля - Уголок 40х40 мм |
| 10 | Стеллаж передвижной; | 800х500х1800, 4 уровня, нержавеющая сталь, |
| 11 | Весы настольные электронные; | Предел взвешивания, кг: 5  Цена поверочного деления, г: 2  Напряжение, В: 110 - 240 |
| 12 | Планетарный миксер; | Напряжение-220В  Мощность, кВт-0.37 |
| 13 | Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); | Тип блендера/миксера -Погружной  Мощность, Вт-1000  Количество скоростей-2 |
| 14 | Мясорубка; | габаритные размеры, мм-420х285х485  Материал корпуса- нержавеющая сталь  Производительность-150 кг/час |
| 15 | Слайсер; | Управление - Полуавтоматическое  Диаметр диска, мм – 220  Мощность – 0,12кВт |
| 16 | Куттер | Объем чаши 2,5л  Скорость от 100 до 4500 об/мин  Количество скоростей 4  Температурный диапазон до 120 °C  Напряжение 220 В  Мощность 1.8 кВт |
| 17 | Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); | Мощность 350 Вт  Резервуар для сока - стакан, объем 0.50 л  Защитные функции - защита от случайного включения, защита от перегрузки |
| 18 | Машина для вакуумной упаковки; | Напряжение (В/Гц) AC 220/50  Мощность двигателя (Вт) 370  Мощность запайки (Вт) 200  Предельное вакуумное давление (кПа) 1.0  Количество запаивающих планок в камере 1  Длина запайки (мм) 260  Ширина шва (мм) 5  Производительность вакуумного насоса (м³/ч) 8 |
| **Дополнительное оборудование** | | |
| 1 | Газовая горелка (для карамелизации); | Материал корпуса жаропрочные сталь и пластик  Объем баллона 20 мл  регулировка подачи газа и воздуха, кнопка включения |
| 2 | Термометр инфракрасный | Время измерения 1 сек  Измерение по Цельсию  Диапазон измерения по Цельсию 0 - 60 С  Точность измерения +/-0.3°С  Шаг измерения 0.1°С |
| 3 | Кулер для воды | 9 л (холодная/горячая вода) Размещение: напольное Тип загрузки бутыли: верхняя Система охлаждения: электронная Подача воды: горячая, холодная |
| 4 | Набор разделочных досок, пластиковые | размеры H=18,L=600,B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. |
| 5 | Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли Лапшерезка CEO 20х20х15,5 расекатка теста ширина 15см, толщина от 3.0 до 0.5 мм | Материал нержавеющая сталь; 20х20х15,5 раскатка теста ширина 15см, толщина от 3.0 до 0.5 мм |

Лаборатория«Учебный кондитерский цех»*.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование оборудования | Техническое описание |
| **Специализированная мебель и системы хранения** *(при необходимости)* | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Рабочее место преподавателя. | Стол письменный. стул |
| 2 | Обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). | Место для презентации готовой кулинарной продукции |
| **IСпециализированное оборудование, мебель и системы хранения** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Пароконвектомат | Максимальный температурный режим, °С 270  Количество уровней 6  Расстояние между уровнями, мм 70  Подключение 380 В мощность: 9,5 кВт  Тип гастроемкости GN 1/1  Размер гастроемкости (наруж./внутр.), мм 530x325 / 500x300  Панель управления электронная |
| 2 | Микроволновая печь | Мощность 1200 Вт параметры электросети 220В, 50Гц, частота СВЧ-излучение 2450МГц, объем камеры 20л, габариты, мм 262х452х335, принцип работы Вращающееся блюдо |
| 3 | Плита электрическая; | Количество конфорок - 4  Конфорка - индукционная  Напряжение - 380 В  Мощность - 14 кВт |
| 4 | Фритюрница; | Длина, мм.-265  Ширина, мм.-425  Высота, мм.-350  Напряжение, В -220  Вес нетто, кг- 6.2  Количество ванн 1 |
| 5 | Шкаф холодильный; | Объем, л-455  Минимальный температурный режим, °С-1  Максимальный температурный режим, °С-10  Напряжение-220В  Потребляемая мощность-0.205  Исполнение двери-прозрачная  Охлаждение-динамическое  Длина, мм-670 Ширина, мм-670 Высота, мм-1980 |
| 6 | Шкаф шоковой заморозки; | Номинальное напряжение, В 230  Полезный объем камеры, м3 0,33 Температура воздуха полезного объема, °С, не выше от +90 до -35  Температура охлаждения продукта, °С от +90 до +3 Время для охлаждения, мин 90  Температура замораживания продукта, °С от +90 до -18 Время для замораживания, мин 240 Номер хладагента R404A Общая масса хладагента, кг 1,7 Количество устанавливаемых противней, шт 10  Типоразмер используемых гастроемкостей/противней GN 1/1 или 600х400 мм  Масса продукта для охлаждения, кг 25 |
| 8 | Стол производственный; | 1800х600х850, без борта, с внутреннейметаллической полкой, глухой. |
| 9 | Моечная ванна двухсекционная. | 1000х600х850. мойка слева/справа. Материал столешницы -Нержавеющая сталь AISI 430  Материал каркаса -Оцинкованная сталь  Форма профиля - Уголок 40х40 мм |
| 10 | Стеллаж передвижной; | 800х500х1800, 4 уровня, нержавеющая сталь, |
| 11 | Весы настольные электронные; | Предел взвешивания, кг: 5  Цена поверочного деления, г: 2  Напряжение, В: 110 - 240 |
| 12 | Планетарный миксер; | Напряжение-220В  Мощность, кВт-0.37 |
| 13 | Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); | Тип блендера/миксера -Погружной  Мощность, Вт-1000  Количество скоростей-2 |
| 14 | Мясорубка; | габаритные размеры, мм-420х285х485  Материал корпуса- нержавеющая сталь  Производительность-150 кг/час |
| 15 | Слайсер; | Управление - Полуавтоматическое  Диаметр диска, мм – 220  Мощность – 0,12кВт |
| 16 | Куттер | Объем чаши 2,5л  Скорость от 100 до 4500 об/мин  Количество скоростей 4  Температурный диапазон до 120 °C  Напряжение 220 В  Мощность 1.8 кВт |
| 17 | Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); | Мощность 350 Вт  Резервуар для сока - стакан, объем 0.50 л  Защитные функции - защита от случайного включения, защита от перегрузки |
| 18 | Машина для вакуумной упаковки; | Напряжение (В/Гц) AC 220/50  Мощность двигателя (Вт) 370  Мощность запайки (Вт) 200  Предельное вакуумное давление (кПа) 1.0  Количество запаивающих планок в камере 1  Длина запайки (мм) 260  Ширина шва (мм) 5  Производительность вакуумного насоса (м³/ч) 8 |
| **Дополнительное оборудование** | | |
| 1 | Газовая горелка (для карамелизации); | Материал корпуса жаропрочные сталь и пластик  Объем баллона 20 мл  регулировка подачи газа и воздуха, кнопка включения |
| 2 | Термометр инфракрасный | Время измерения 1 сек  Измерение по Цельсию  Диапазон измерения по Цельсию 0 - 60 С  Точность измерения +/-0.3°С  Шаг измерения 0.1°С |
| 3 | Кулер для воды | 9 л (холодная/горячая вода) Размещение: напольное Тип загрузки бутыли: верхняя Система охлаждения: электронная Подача воды: горячая, холодная |
| 4 | Набор разделочных досок, пластиковые | размеры H=18,L=600,B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. |
| 5 | Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли Лапшерезка CEO 20х20х15,5 расекатка теста ширина 15см, толщина от 3.0 до 0.5 мм | Материал нержавеющая сталь; 20х20х15,5 раскатка теста ширина 15см, толщина от 3.0 до 0.5 мм |

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в лабораториях колледжа профессиональной образовательной организации 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 организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

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

Наименование рабочего места, участка «Кухня организации питания»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование оборудования | Техническое описание |
| **Специализированная мебель и системы хранения** *(при необходимости)* | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Рабочее место преподавателя. | Стол письменный. стул |
| 2 | Обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). | Место для презентации готовой кулинарной продукции |
| **Дополнительное оборудование** | | |
| **Специализированное оборудование, мебель и системы хранения** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Пароконвектомат | Максимальный температурный режим, °С 270  Количество уровней 6  Расстояние между уровнями, мм 70  Подключение 380 В мощность: 9,5 кВт  Тип гастроемкости GN 1/1  Размер гастроемкости (наруж./внутр.), мм 530x325 / 500x300  Панель управления электронная |
| 2 | Микроволновая печь | Мощность 1200 Вт параметры электросети 220В, 50Гц, частота СВЧ-излучение 2450МГц, объем камеры 20л, габариты, мм 262х452х335, принцип работы Вращающееся блюдо |
| 3 | Плита электрическая; | Количество конфорок - 4  Конфорка - индукционная  Напряжение - 380 В  Мощность - 14 кВт |
| 4 | Фритюрница; | Длина, мм.-265  Ширина, мм.-425  Высота, мм.-350  Напряжение, В -220  Вес нетто, кг- 6.2  Количество ванн 1 |
| 5 | Шкаф холодильный; | Объем, л-455  Минимальный температурный режим, °С-1  Максимальный температурный режим, °С-10  Напряжение-220В  Потребляемая мощность-0.205  Исполнение двери-прозрачная  Охлаждение-динамическое  Длина, мм-670 Ширина, мм-670 Высота, мм-1980 |
| 6 | Шкаф шоковой заморозки; | Номинальное напряжение, В 230  Полезный объем камеры, м3 0,33 Температура воздуха полезного объема, °С, не выше от +90 до -35  Температура охлаждения продукта, °С от +90 до +3 Время для охлаждения, мин 90  Температура замораживания продукта, °С от +90 до -18 Время для замораживания, мин 240 Номер хладагента R404A Общая масса хладагента, кг 1,7 Количество устанавливаемых противней, шт 10  Типоразмер используемых гастроемкостей/противней GN 1/1 или 600х400 мм  Масса продукта для охлаждения, кг 25 |
| 8 | Стол производственный; | 1800х600х850, без борта, с внутреннейметалической полкой, глухой. |
| 9 | Моечная ванна двухсекционная. | 1000х600х850. мойка слева/справа. Материал столешницы -Нержавеющая сталь AISI 430  Материал каркаса -Оцинкованная сталь  Форма профиля - Уголок 40х40 мм |
| 10 | Стеллаж передвижной; | 800х500х1800, 4 уровня, нержавеющая сталь, |
| 11 | Весы настольные электронные; | Предел взвешивания, кг: 5  Цена поверочного деления, г: 2  Напряжение, В: 110 - 240 |
| 12 | Планетарный миксер; | Напряжение-220В  Мощность, кВт-0.37 |
| 13 | Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); | Тип блендера/миксера -Погружной  Мощность, Вт-1000  Количество скоростей-2 |
| 14 | Мясорубка; | габаритные размеры, мм-420х285х485  Материал корпуса- нержавеющая сталь  Производительность-150 кг/час |
| 15 | Слайсер; | Управление - Полуавтоматическое  Диаметр диска, мм – 220  Мощность – 0,12кВт |
| 16 | Куттер | Объем чаши 2,5л  Скорость от 100 до 4500 об/мин  Количество скоростей 4  Температурный диапазон до 120 °C  Напряжение 220 В  Мощность 1.8 кВт |
| 17 | Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); | Мощность 350 Вт  Резервуар для сока - стакан, объем 0.50 л  Защитные функции - защита от случайного включения, защита от перегрузки |
| 18 | Машина для вакуумной упаковки; | Напряжение (В/Гц) AC 220/50  Мощность двигателя (Вт) 370  Мощность запайки (Вт) 200  Предельное вакуумное давление (кПа) 1.0  Количество запаивающих планок в камере 1  Длина запайки (мм) 260  Ширина шва (мм) 5  Производительность вакуумного насоса (м³/ч) 8 |
| **Дополнительное оборудование** | | |
| 1 | Газовая горелка (для карамелизации); | Материал корпуса жаропрочные сталь и пластик  Объем баллона 20 мл  Управление пьезоподжиг, регулировка подачи газа и воздуха, кнопка включения |
| 2 | Термометр инфракрасный | Время измерения 1 сек  Измерение по Цельсию  Диапазон измерения по Цельсию 0 - 60 С  Точность измерения +/-0.3°С  Шаг измерения 0.1°С |
| 3 | Кулер для воды | 9 л (холодная/горячая вода) Размещение: напольное Тип загрузки бутыли: верхняя Система охлаждения: электронная Подача воды: горячая, холодная |
| 4 | Набор разделочных досок, пластиковые | размеры H=18,L=600,B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. |
| 5 | Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли Лапшерезка CEO 20х20х15,5 расекатка теста ширина 15см, толщина от 3.0 до 0.5 мм | Материал нержавеющая сталь; 20х20х15,5 раскатка теста ширина 15см, толщина от 3.0 до 0.5 мм |

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

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства** | **Код и наименование учебной дисциплины (модуля)** | **Количество** |
| 1 | Windows 7/10 |  | 100 |
| 2 | MicrosoftOffice |  | 114 |
| 3 | СПС «Консультант плюс» |  | 10 |
| 4 | Антивирус |  | 80 |

## 6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

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

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

6.3.3.Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

* реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;
* предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;
* может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

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

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

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена 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 примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы (приложение 5).

6.4.2. Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания ит.д.)

массовые и социокультурные мероприятия;

спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;

деятельность творческих объединений, студенческих организаций;

психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;

научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);

профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);

опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

## 6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), иимеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих (далее ЕКС), а также профессиональном стандарте (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 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. Она проводится по завершении всего курса обучения   
по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

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

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

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

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

# Приложение 1.Матрица компетенции выпускника

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

# Приложение 2.Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 2.1

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

**Рабочая программа**

**профессионального модуля ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

**2023 г.**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

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

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| *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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| **ОК.07** | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| **ОК.08** | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| **ОК.09** | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и ино-  странном языках |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Владеть навыками | Н 1.1.01 | подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов |
| Н 1.2.01 | обработки различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; |
| Н 1.2.02 | хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| Н 1.3.01 | приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| Н 1.3.02 | порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; |
| Н 1.3.03 | ведения расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос |
| Н 1.4.01 | приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| Н 1.4.02 | порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; |
| Н 1.4.03 | ведения расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос |
| Уметь | У 1.1.01 | визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; |
| У 1.1.02 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; |
| У 1.1.03 | проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: |
| У 1.1.04 | выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; |
| У 1.1.05 | владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; |
| У 1.1.06 | мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; |
| У 1.1.07 | мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; |
| У 1.1.08 | соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; |
| У 1.1.09 | безопасно править кухонные ножи; |
| У 1.1.10 | соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; |
| У 1.1.11 | проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; |
| У 1.1.12 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; |
| У 1.1.13 | включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; |
| У 1.1.14 | соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; |
| У 1.1.15 | оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; |
| У 1.1.16 | оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; |
| У 1.1.17 | пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; |
| У 1.1.18 | сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; |
| У 1.1.19 | проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; |
| У 1.1.20 | сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; |
| У 1.1.21 | обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; |
| У 1.1.22 | осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; |
| У 1.1.23 | использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья |
| У 1.2.01 | распознавать недоброкачественные продукты; |
| У 1.2.02 | выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; |
| У 1.2.03 | соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; |
| У 1.2.04 | различать пищевые и непищевые отходы; |
| У 1.2.05 | подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; |
| У 1.2.06 | осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; |
| У 1.2.07 | соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; |
| У 1.3.01 | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; |
| У 1.3.02 | выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; |
| У 1.3.03 | выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; |
| У 1.3.04 | владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; |
| У 1.3.05 | нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; |
| У 1.3.06 | порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; |
| У 1.3.07 | соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); |
| У 1.3.08 | проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; |
| У 1.3.09 | выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации |
| У 1.3.10 | обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; |
| У 1.3.11 | рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; |
| У 1.3.12 | владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе |
| У 1.4.01 | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; |
| У 1.4.02 | выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; |
| У 1.4.03 | владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; |
| У 1.4.04 | владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; |
| У 1.4.05 | нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; |
| У 1.4.06 | готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; |
| У 1.4.07 | рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов |
| У 1.4.08 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией |
| Знать | З 1.1.01 | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; |
| З 1.1.02 | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
| З 1.1.03 | последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; |
| З 1.1.04 | регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; |
| З 1.1.05 | возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; |
| З 1.1.06 | требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; |
| З 1.1.07 | виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; |
| З 1.1.08 | правила утилизации отходов; |
| З 1.1.09 | виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; |
| З 1.1.10 | способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; |
| З 1.1.11 | ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; |
| З 1.1.12 | правила оформления заявок на склад; |
| З 1.1.13 | правила приема продуктов по количеству и качеству; |
| З 1.1.14 | ответственность за сохранность материальных ценностей; |
| З 1.1.15 | правила снятия остатков на рабочем месте; |
| З 1.1.16 | правила проведения контрольного взвешивания продуктов; |
| З 1.1.17 | виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов; |
| З 1.1.18 | правила обращения с тарой поставщика; правила поверки весоизмерительного оборудования |
| З 1.2.01 | требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; |
| З 1.2.02 | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними |
| З 1.2.03 | методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; |
| З 1.2.04 | способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; |
| З 1.2.05 | способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; |
| З 1.2.06 | санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов |
| З 1.2.07 | формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; |
| З 1.2.08 | способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов |
| З 1.3.01 | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; |
| З 1.3.02 | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
| З 1.3.03 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| З 1.3.04 | методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); |
| З 1.3.05 | способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; |
| З 1.3.06 | техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; |
| З 1.3.07 | правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; |
| З 1.3.08 | правила, техника общения с потребителями; |
| З 1.3.09 | базовый словарный запас на иностранном языке |
| З 1.4.01 | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; |
| З 1.4.02 | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
| З 1.4.03 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| З 1.4.04 | методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); |
| З 1.4.05 | способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; |
| З 1.4.06 | техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; |
| З 1.4.07 | правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; |
| З 1.4.08 | правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке |

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

Всего часов 372

в том числе в форме практической подготовки 306

Из них на освоение МДК 108

в том числе самостоятельная работа *0*

практики, в том числе учебная 108

производственная 144

Промежуточная аттестация*12*

**2. Структура и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профессиональных и общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего, час. | В т.ч. в форме практической подготовки | Объем профессионального модуля, ак. час. | | | | | |
| Обучение по МДК | | | | Практики | |
| Всего | В том числе | | |
| Лабораторных  и практических занятий | Самостоятельная работа*[[2]](#footnote-2)* | Промежуточная аттестация | Учебная | Производственная |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* | *10* |
| **ПК 1.1, ПК 1.2**  **ОК 0.1, ОК 0.2**  **ОК 0.3, ОК 0.4**  **ОК 0.5, ОК 0.6**  **ОК 0.7, ОК 0.9** | Раздел 1.Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | **114** | 90 | **42** | 18 | 0 | 6 | **36** | **36** |
| **ПК 1.3, ПК 1.4**  **ОК 0.1, ОК 0.2**  **ОК 0.3, ОК 0.4**  **ОК 0.5, ОК 0.6**  **ОК 0.7, ОК 0.9** | Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него | **258** | 216 | **78** | 36 |  | 6 | **72** | **108** |
|  | Учебная практика | **108** | **108** |  |  |  |  | **108** |  |
|  | Производственная практика | **144** | **144** |  |  |  |  |  | **144** |
|  | Промежуточная аттестация | **12** | *12* |  |  |  |  |  |  |
|  | ***Всего:*** | ***372*** | ***306*** | ***120*** | ***54*** |  | ***12*** | ***108*** | ***144*** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала,лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся** | **Объем в часах** |
| **1** | **2** | **3** |
| **Раздел 1.**Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | | **32** |
| **МДК. 01.01.**  Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | | **32** |
| **Тема 1.1.**  Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них | **Содержание** | **4** |
| 1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. |
| 1. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013). 2. Правила составления заявки на сырье. 3. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 4. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |
| **Практическое занятие 1.** Составление заявки на сырье | **2** |
| **Тема 1.2.**  Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов | **Содержание** | **10** |
| 1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация  процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила  безопасной организации работ |
|  |
| 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 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **6** |
| **Практическое занятие 2.** Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов | 2 |
| **Практическое занятие 3.** Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механическогооборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки) | 4 |
| **Тема 1.3.**  Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них | **Содержание** | **8** |
| 1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. |
| 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 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| **Практическое занятие 4.** Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.  **Практическое занятие 5.** Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки | 4 |
| **Тема 1.4.**  Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них | **Содержание** | **10** |
| 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 |
| 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря,  инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления 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 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **6** |
| **Практическое занятие 6.**Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашнейптицы, дичи, кролика | **2** |
| **Практическое занятие 7.** Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы | **2** |
| **Практическое занятие 8.** Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттер | **2** |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела | |  |
| **Раздел 2.Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него** | | **72** |
| **МДК 01.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | **72** |
| **Тема 2.1** | **Содержание** | **10** |
| Обработка, нарезка,  формовка овощей и грибов | 1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов |  |
| 2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов игрибов |
| 3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **6** |
| **Лабораторная работа 1.** Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты отпотемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов | **2** |
| **Лабораторная работа 2.** Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатношпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца,кабачков, баклажан, помидоров) | **4** |
| **Тема 2.2.**  Обработка рыбы и нерыбного водного сырья | **Содержание** | **6** |
| 1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья |
| 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**  Приготовление полуфабрикатов из рыбы | **Содержание** | **20** |
| 1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение 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. |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **12** |
| **Лабораторная работа 3.** Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. | **4** |
| **Лабораторная работа 4.** Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы | **4** |
| **Лабораторная работа 5.** Обработка нерыбного водного сырья | **4** |
| **Тема 2.4**  Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов | **Содержание** | **8** |
| 1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. |
| 2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. |
| 3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. |
| 4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение |
| **Тема 2.5** Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов | **Содержание** | **12** |
| 1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. |
| 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. |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **6** |
| **Лабораторная работа 6.** Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. | **2** |
| **Лабораторная работа 7.** Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без | **4** |
| **Тема 2.6**  Обработка домашней птицы, дичи, кролика | **Содержание** | **4** |
| 1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения  домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. |
| 2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней  птицы, дичи, кулинарное назначение. |
| **Тема 2.7**  Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика | **Содержание** | **12** |
| 1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашнейптицы, дичи, кролика |
| 2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **8** |
| **Лабораторная работа 8.** Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. | **4** |
| **Лабораторная работа 9.** Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. | **4** |
| **Самостоятельная учебная работа обучающихся 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 практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела | |  |
| **Учебная практика ПМ 01**  **Виды работ:**   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. | | **108** |
| **Производственная практика ПМ 01 Виды работ:**   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. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос | | **144** |
| **Всего** | | **372** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

КабинетТехнологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии43.01.09 Повар, кондитер*.*

Лаборатория «Учебная кухня ресторана», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы   
по профессии43.01.09 Повар, кондитер*.*

**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. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146925> — 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> — 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> — 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> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питани : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> — Режим доступа: для авториз. пользователей

**3.2.2. Основные электронные 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. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146925> — 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> — 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> — 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> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питани : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> — Режим доступа: для авториз. пользователей
   * 1. **Дополнительные источники:**
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
9. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
10. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
11. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
12. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 16 с.
13. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
14. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015.544с.
15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.808с.
16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.560 с.
18. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
19. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
20. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
21. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
22. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art%3D2758).
23. 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
24. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование профессиональных и общих компетенций,**  **формируемых в рамках модуля** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| **ПК 1.1**  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | 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 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 выполненияе 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 подготавки к работе, эксплуатации тех-  нологического 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 сырье продуктах;  соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты | **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**:  экспертнное 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 1.2.**  Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.  **ПК 1.3**.  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.  **ПК 1.4**.  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. | Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:  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, энергетичеких 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 полуфбрикатов, 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;  адкватность 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 |
| **ОК 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 потребности в информации;  эффективность поиска;  адекватность определения источников нужных ресурсов;  разработка детального плана действий;  правильность оценки рисков на каждом шагу;  точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | **Текущий контроль:**  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  заданий для практических/ лабораорных занятий;  заданий по учебной и производственной  практике;  заданий для самостоятельной работы  **Промежуточная аттестация**:  экспертнное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  заданий экзамена по модулю;  экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| **ОК. 02**  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;  адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;  точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;  адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| **ОК.03**  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;  точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| **ОК 04.**  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | эффективность участиея в деловом общении для решения деловых задач;  оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| **ОК. 05**  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;  толерантность поведения в рабочем коллективе |
| **ОК 06.**  Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | – понимание значимости своей профессии |
| **ОК 07.**  Содействовать сохранению окружаю- | – точность соблюдения правил экологической безопасности при  ведении профессиональной деятельности; |
| щей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |  |
| **ОК. 09**  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| **ОК 10.**  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);  адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;  точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);  правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |

**Приложение 2.2**

к ОПОП-П по профессии43.01.09 Повар, кондитер

**Рабочая программа**

**профессионального модуля ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

**2023 г.**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

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

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| *Код* | Наименование общих компетенций |
| **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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| **ОК.07** | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| **ОК.08** | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| **ОК.09** | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| *Код* | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ***ВД 2*** | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,  кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ***ПК 2.1.*** | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ***ПК 2.2.*** | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов,  отваров разнообразного ассортимента |
| ***ПК 2.3.*** | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации супов разнообразного ассортимента |
| П*К 2.4* | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ***ПК 2.5.*** | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,  макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ***ПК 2.6.*** | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ***ПК 2.7.*** | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| П*К 2.8* | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Владеть навыками | | Н 2.1.01 | | подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; | |
| Н 2.1.02 | | подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов | |
| Н 2.2.01 | | подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров | |
| Н 2.3.01 | | приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; | |
| Н 2.3.02 | | ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | |
| Н 2.4.01 | | приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации | |
| Н 2.5.01 | | приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; | |
| Н 2.5.02 | | Ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | |
| Н 2.6.01 | | приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки | |
| Н 2.6.02 | | ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | |
| Н 2.7.01 | | приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; | |
| Н 2.7.02 | | ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | |
| Н 2.8.01 | | приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; | |
| Н 2.8.02 | | ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | |
| Уметь | | У 2.1.01 | | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; | |
| У 2.1.02 | | проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; | |
| У 2.1.03 | | выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; | |
| У 2.1.04 | | владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; | |
| У 2.1.05 | | мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; | |
| У 2.1.06 | | соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; | |
| У 2.1.07 | | подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; | |
| У 2.1.08 | | соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; | |
| У 2.1.09 | | выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | |
| У 2.1.10 | | оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; | |
| У 2.1.11 | | осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; | |
| У 2.1.12 | | обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад | |
| У 2.2.01 | | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; | |
| У 2.2.01 | | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; | |
| У 2.2.01 | | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; | |
| У 2.2.02 | | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; | |
| У 2.2.03 | | использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров | |
| У 2.2.04 | | выбирать, применять, комбинировать методы приготовления | |
| У 2.2.05 | | обжаривать кости мелкого скота; | |
| У 2.2.06 | | подпекать овощи; | |
| У 2.2.07 | | замачивать сушеные грибы; | |
| У 2.2.08 | | доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; | |
| У 2.2.09 | | удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; | |
| У 2.2.10 | | использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; | |
| У 2.2.11 | | определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; | |
| У 2.2.12 | | порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; | |
| У 2.2.13 | | охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; | |
| У 2.2.14 | | хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары | |
| У 2.3.01 | | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; | |
| У 2.3.02 | | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; | |
| У 2.3.03 | | взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; | |
| У 2.3.04 | | использовать региональные продукты для приготовления супов; | |
| У 2.3.05 | | выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:  пассеровать овощи, томатные продукты и муку; | |
| У 2.3.06 | | готовить льезоны; | |
| У 2.3.07 | | закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; | |
| У 2.3.08 | | рационально использовать продукты, полуфабрикаты; | |
| У 2.3.09 | | соблюдать температурный и временной режим варки супов; | |
| У 2.3.10 | | изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; | |
| У 2.3.11 | | определять степень готовности супов; | |
| У 2.3.12 | | доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; | |
| У 2.3.13 | | проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; | |
| У 2.3.14 | | порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; | |
| У 2.3.15 | | соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; | |
| У 2.3.16 | | охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов | |
| У 2.3.17 | | хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; | |
| У 2.3.18 | | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; | |
| У 2.3.19 | | рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; | |
| У 2.3.20 | | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке | |
| У 2.3.21 | | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов | |
| У 2.4.01 | | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; | |
| У 2.4.02 | | организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; | |
| У 2.4.03 | | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; | |
| У 2.4.04 | | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; | |
| У 2.4.05 | | рационально использовать продукты, полуфабрикаты; | |
| У 2.4.06 | | готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; | |
| У 2.4.07 | | охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; | |
| У 2.4.08 | | закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; | |
| У 2.4.09 | | соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; | |
| У 2.4.10 | | выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; | |
| У 2.4.11 | | рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; | |
| У 2.4.12 | | изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; | |
| У 2.4.13 | | доводить соусы до вкуса; | |
| У 2.4.14 | | порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; | |
| У 2.4.15 | | соблюдать выход соусов при порционировании; | |
| У 2.4.16 | | выдерживать температуру подачи; | |
| У 2.4.17 | | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; | |
| У 2.4.18 | | творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами | |
| У 2.5.01 | | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; | |
| У 2.5.02 | | организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; | |
| У 2.5.03 | | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; | |
| У 2.5.04 | | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; | |
| У 2.5.05 | | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; | |
| У 2.5.06 | | использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | |
| У 2.5.07 | | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:  замачивать сушеные;  бланшировать;  варить в воде или в молоке;  готовить на пару;  припускать в воде, бульоне и собственном соку;  жарить сырые и предварительно отваренные;  жарить на решетке гриля и плоской поверхности;  фаршировать, тушить, запекать;  готовить овощные пюре;  готовить начинки из грибов; | |
| У 2.5.08 | | определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; | |
| У 2.5.09 | | доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; | |
| У 2.5.10 | | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; | |
| У 2.5.11 | | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:  замачивать в воде или молоке;  бланшировать;  варить в воде или в молоке  готовить на пару;  припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;  жарить предварительно отваренные; | |
| У 2.5.12 | | готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; | |
| У 2.5.13 | | готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; | |
| У 2.5.14 | | выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; | |
| У 2.5.15 | | готовить пюре из бобовых; | |
| У 2.5.16 | | определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; | |
| У 2.5.17 | | доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; | |
| У 2.5.18 | | рассчитывать соотношение жидкости и основновного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; | |
| У 2.5.19 | | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; | |
| У 2.5.20 | | проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; | |
| У 2.5.21 | | порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; | |
| У 2.5.22 | | соблюдать выход при порционировании; | |
| У 2.5.23 | | выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; | |
| У 2.5.24 | | охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; | |
| У 2.5.25 | | хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; | |
| У 2.5.26 | | разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; | |
| У 2.5.27 | | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования | |
| У 2.5.28 | | рассчитывать стоимость | |
| У 2.5.29 | | вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; | |
| У 2.5.30 | | владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий | |
| У 2.6.01 | | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; | |
| У 2.6.02 | | организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; | |
| У 2.6.03 | | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; | |
| У 2.6.04 | | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; | |
| У 2.6.05 | | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; | |
| У 2.6.06 | | использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | |
| У 2.6.07 | | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; | |
| У 2.6.08 | | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:  протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;  формовать изделия из творога;  жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;  жарить на плоской поверхности;  жарить, запекать на гриле;  определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; | |
| У 2.6.09 | | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:  замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);  формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);  охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;  подготавливать продукты для пиццы;  раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;  жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;  выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;  жарить в большом количестве жира;  жарить после предварительного отваривания изделий из теста;  разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;  определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; | |
| У 2.6.10 | | проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; | |
| У 2.6.11 | | порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; | |
| У 2.6.12 | | соблюдать выход при порционировании; | |
| У 2.6.13 | | выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; | |
| У 2.6.14 | | охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; | |
| У 2.6.15 | | хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; | |
| У 2.6.16 | | разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; | |
| У 2.6.17 | | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; | |
| У 2.6.18 | | рассчитывать стоимость, | |
| У 2.6.19 | | вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; | |
| У 2.6.20 | | владеть профессиональной терминологией | |
| У 2.6.21 | | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий | |
| У 2.7.01 | | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; | |
| У 2.7.02 | | организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; | |
| У 2.7.03 | | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; | |
| У 2.7.04 | | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; | |
| У 2.7.05 | | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; | |
| У 2.7.06 | | использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | |
| У 2.7.07 | | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:  варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;  готовить на пару;  припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;  жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;  жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;  фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;  варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;  бланшировать и отваривать мясо крабов;  припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;  жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;  определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; | |
| У 2.7.08 | | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; | |
| У 2.7.09 | | проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; | |
| У 2.7.10 | | порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; | |
| У 2.7.11 | | соблюдать выход при порционировании; | |
| У 2.7.12 | | выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; | |
| У 2.7.13 | | охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; | |
| У 2.7.14 | | хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; | |
| У 2.7.15 | | разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; | |
| У 2.7.16 | | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; | |
| У 2.7.17 | | рассчитывать стоимость, | |
| У 2.7.18 | | вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; | |
| У 2.7.19 | | владеть профессиональной терминологией; | |
| У 2.7.20 | | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья | |
| У 2.8.01 | | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; | |
| У 2.8.02 | | организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика; | |
| У 2.8.03 | | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; | |
| У 2.8.04 | | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; | |
| У 2.8.05 | | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; | |
| У 2.8.06 | | использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента | |
| У 2.8.07 | | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:  варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;  варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;  припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;  жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;  жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;  жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;  жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;  жарить пластованные тушки птицы под прессом;  жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле;  тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;  запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;  бланшировать, отваривать мясные продукты; | |
| У 2.8.08 | | определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; | |
| У 2.8.09 | | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления | |
| У 2.8.10 | | проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; | |
| У 2.8.11 | | порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; | |
| У 2.8.12 | | соблюдать выход при порционировании; | |
| У 2.8.13 | | выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; | |
| У 2.8.14 | | охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; | |
| У 2.8.15 | | хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; | |
| У 2.8.16 | | разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; | |
| У 2.8.17 | | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования | |
| У 2.8.18 | | рассчитывать стоимость, | |
| У 2.8.19 | | вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; | |
| У 2.8.20 | | владеть профессиональной терминологией; | |
| У 2.8.21 | | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | |
| Знать | | З 2.1.01 | | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; | |
| З 2.1.02 | | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; | |
| З 2.1.03 | | организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; | |
| З 2.1.04 | | последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; | |
| З 2.1.05 | | регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; | |
| З 2.1.06 | | возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; | |
| З 2.1.07 | | требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; | |
| З 2.1.08 | | правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; | |
| З 2.1.09 | | правила утилизации отходов | |
| З 2.1.10 | | виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; | |
| З 2.1.11 | | виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; | |
| З 2.1.12 | | способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; | |
| З 2.1.13 | | условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | |
| З 2.1.14 | | ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; | |
| З 2.1.15 | | правила оформления заявок на склад; | |
| З 2.1.16 | | виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов | |
| З 2.2.01 | | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; | |
| З 2.2.01 | | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; | |
| З 2.2.01 | | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; | |
| З 2.2.02 | | классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;  температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; | |
| З 2.2.03 | | виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; | |
| З 2.2.04 | | санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; | |
| З 2.2.05 | | техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; | |
| З 2.2.06 | | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; | |
| З 2.2.07 | | правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; | |
| З 2.2.08 | | требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;  правила маркирования упакованных бульонов, отваров | |
| З 2.3.01 | | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; | |
| З 2.3.02 | | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; | |
| З 2.3.03 | | классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; | |
| З 2.3.04 | | температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; | |
| З 2.3.05 | | виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; | |
| З 2.3.06 | | техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; | |
| З 2.3.07 | | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; | |
| З 2.3.08 | | методы сервировки и подачи, температура подачи супов; | |
| З 2.3.09 | | правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; | |
| З 2.3.10 | | правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; | |
| З 2.3.11 | | правила, техника общения с потребителями; | |
| З 2.3.12 | | базовый словарный запас на иностранном языке | |
| З 2.4.01 | | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; | |
| З 2.4.02 | | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; | |
| З 2.4.03 | | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; | |
| З 2.4.04 | | ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; | |
| З 2.4.05 | | методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; | |
| З 2.4.06 | | органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; | |
| З 2.4.07 | | ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; | |
| З 2.4.08 | | классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; | |
| З 2.4.09 | | температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; | |
| З 2.4.10 | | виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; | |
| З 2.4.11 | | правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; | |
| З 2.4.12 | | правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; | |
| З 2.4.13 | | требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; | |
| З 2.4.14 | | нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции | |
| З 2.4.15 | | техника порционирования, варианты подачи соусов; | |
| З 2.4.16 | | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; | |
| З 2.4.17 | | методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; | |
| З 2.4.18 | | температура подачи соусов; | |
| З 2.4.19 | | требования к безопасности хранения готовых соусов | |
| З 2.5.01 | | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; | |
| З 2.5.02 | | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; | |
| З 2.5.03 | | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; | |
| З 2.5.04 | | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; | |
| З 2.5.05 | | методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; | |
| З 2.5.06 | | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; | |
| З 2.5.07 | | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; | |
| З 2.5.08 | | органолептические способы определения готовности; | |
| З 2.5.09 | | ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; | |
| З 2.5.10 | | нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей | |
| З 2.5.11 | | методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; | |
| З 2.5.12 | | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; | |
| З 2.5.13 | | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; | |
| З 2.5.14 | | органолептические способы определения готовности; | |
| З 2.5.15 | | ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; | |
| З 2.5.16 | | нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей | |
| З 2.5.17 | | техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; | |
| З 2.5.18 | | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; | |
| З 2.5.19 | | методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; | |
| З 2.5.20 | | правила разогревания, | |
| З 2.5.21 | | правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; | |
| З 2.5.22 | | требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; | |
| З 2.5.23 | | правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; | |
| З 2.5.24 | | правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; | |
| З 2.5.25 | | правила, техника общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке | |
| З 2.6.01 | | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; | |
| З 2.6.02 | | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; | |
| З 2.6.03 | | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов | |
| З 2.6.04 | | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; | |
| З 2.6.05 | | методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; | |
| З 2.6.06 | | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; | |
| З 2.6.07 | | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; | |
| З 2.6.08 | | органолептические способы определения готовности; | |
| З 2.6.09 | | техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; | |
| З 2.6.10 | | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; | |
| З 2.6.11 | | методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; | |
| З 2.6.12 | | правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; | |
| З 2.6.13 | | требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; | |
| З 2.6.14 | | правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; | |
| З 2.6.15 | | правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; | |
| З 2.6.16 | | базовый словарный запас на иностранном языке; | |
| З 2.6.17 | | техника общения, ориентированная на потребителя | |
| З 2.7.01 | | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; | |
| З 2.7.02 | | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных  ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; | |
| З 2.7.03 | | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; | |
| З 2.7.04 | | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; | |
| З 2.7.05 | | методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; | |
| З 2.7.06 | | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; | |
| З 2.7.07 | | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, | |
| З 2.7.08 | | температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; | |
| З 2.7.09 | | органолептические способы определения готовности; | |
| З 2.7.10 | | ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; | |
| З 2.7.11 | | нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей | |
| З 2.7.12 | | техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; | |
| З 2.7.13 | | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; | |
| З 2.7.14 | | методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; | |
| З 2.7.15 | | правила разогревания, | |
| З 2.7.16 | | правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; | |
| З 2.7.17 | | требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; | |
| З 2.7.18 | | правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток | |
| З 2.7.19 | | правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; | |
| З 2.7.20 | | правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; | |
| З 2.7.21 | | правила, техника общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке | |
| З 2.8.01 | | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; | |
| З 2.8.02 | | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; | |
| З 2.8.03 | | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; | |
| З 2.8.04 | | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; | |
| З 2.8.05 | | методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; | |
| З 2.8.06 | | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; | |
| З 2.8.07 | | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; | |
| З 2.8.08 | | органолептические способы определения готовности; | |
| З 2.8.09 | | ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; | |
| З 2.8.10 | | нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей | |
| З 2.8.11 | | техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; | |
| З 2.8.12 | | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; | |
| З 2.8.13 | | методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; | |
| З 2.8.14 | | правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; | |
| З 2.8.15 | | требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; | |
| З 2.8.16 | | правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; | |
| З 2.8.17 | | правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; | |
| З 2.8.18 | | правила, техника общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке | |

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

Всего часов 640

в том числе в форме практической подготовки 490

Из них на освоение МДК 232

в том числе самостоятельная работа *0*

практики, в том числе учебная 180

производственная 216

Промежуточная аттестация *12*

**2. Структура и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профессиональных и общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего, час. | В т.ч. в форме практической подготовки | Объем профессионального модуля, ак. час. | | | | | |
| Обучение по МДК | | | | Практики | |
| Всего | В том числе | | |
| Лабораторных  и практических занятий | Самостоятельная работа*[[3]](#footnote-3)* | Промежуточная аттестация | Учебная | Производственная |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* | *10* |
| **ПК 2.1, ПК 2.2**  **ОК 0.1, ОК 0.2**  **ОК 0.3, ОК 0.4**  **ОК 0.5, ОК 0.6**  **ОК 0.7, ОК 0.9** | Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | **78** | 52 | **42** | 16 | 0 | 6 | **18** | **18** |
| **ПК 2.2, ПК 2.3**  **ОК 0.1, ОК 0.2**  **ОК 0.3, ОК 0.4**  **ОК 0.5, ОК 0.6**  **ОК 0.7, ОК 0.9** | Раздел 2.  Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента | 84 | 66 | **30** | **12** |  |  | **24** | **30** |
| **ПК 2.2, ПК 2.4**  **ОК 0.1, ОК 0.2**  **ОК 0.3, ОК 0.4**  **ОК 0.5, ОК 0.6**  **ОК 0.7, ОК 0.9** | Раздел 3.  Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента | **66** | 44 | **24** | 2 |  |  | **18** | **24** |
| **ПК 2.2, ПК 2.5**  **ОК 0.1, ОК 0.2**  **ОК 0.3, ОК 0.4**  **ОК 0.5, ОК 0.6**  **ОК 0.7, ОК 0.9** | Раздел 4.  Приготовление и подготовка к реализации  блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнооб- разного ассортимента | **96** | 82 | **30** | 16 |  |  | **30** | **36** |
| **ПК 2.2, ПК 2.6**  **ОК 0.1, ОК 0.2**  **ОК 0.3, ОК 0.4**  **ОК 0.5, ОК 0.6**  **ОК 0.7, ОК 0.9** | Раздел 5.  Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | **78** | 60 | **24** | 6 |  |  | **24** | **30** |
| **ПК 2.2, ПК 2.7**  **ОК 0.1, ОК 0.2**  **ОК 0.3, ОК 0.4**  **ОК 0.5, ОК 0.6**  **ОК 0.7, ОК 0.9** | Раздел 6.  Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | **102** | 80 | **36** | 14 |  |  | **30** | **36** |
| **ПК 2.2, ПК 2.8**  **ОК 0.1, ОК 0.2**  **ОК 0.3, ОК 0.4**  **ОК 0.5, ОК 0.6**  **ОК 0.7, ОК 0.9** | Раздел 7.  Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента | **130** | 90 | **52** | 12 |  | 6 | **36** | **42** |
|  | Учебная практика | **180** | **180** |  |  |  |  | **180** |  |
|  | Производственная практика | **216** | 216 |  |  |  |  |  | **216** |
|  | Промежуточная аттестация | **12** | *12* |  |  |  | *12* |  |  |
|  | ***Всего:*** | ***640*** | ***490*** | ***232*** | ***94*** |  | ***12*** | ***180*** | ***216*** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся** | **Объем в часах** |
| **1** | **2** | **3** |
| **Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | | **32** |
| **МДК. 02.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента | | **32** |
| **Тема 1.1.**  Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд,  кулинарных изделий и закусок | **Содержание** |  |
| 1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. 2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | **4** |
| **Тема 1.2.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов | **Содержание** | **10** |
| 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос |
| 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов,отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **6** |
| **Практическое занятие 1**. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре | **2** |
| **Практическое занятие 2.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.  **Практическое занятие 3**. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессеварки бульонов, отваров, супов | **2**  **2** |
| **Тема 1.3.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов | **Содержание** | **8** |
| 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 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 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| **Практическое занятие 4.** Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре | **2** |
| **Практическое занятие 5.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различныхгрупп супов. | **2** |
| **Тема 1.4.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | **Содержание** | **10** |
| 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос |
| 4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд,  кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **6** |
| **Практическое занятие 6.** Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. | **2** |
| **Практическое занятие 7.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.  **Практическое занятие 8.** Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей | **4** |
|  |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **-** |
| **Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента** | | **24** |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | **24** |
| **Тема 2.1.** Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров | **Содержание** | **2** |
| **1.** Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании 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.** Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента | **Содержание** | **8** |
| 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов |
| 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 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| **Лабораторная работа 1.** Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента | **4** |
| **Тема 2.3.** Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента | **Содержание** | **8** |
| 1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы  закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления,нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа  организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| **Лабораторная работа 2.** Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента | **4** |
| **Тема 2.4.** Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни | **Содержание** | **6** |
| 1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования ккачеству, условия и сроки хранения. |
| 2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения |
| 3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
|  | **Лабораторная работа 3.** Приготовление, оформление и отпуск холодных супов | **4** |
| **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. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **-** |
| **Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента** | | **12** |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | **12** |
| **Тема 3.1.** Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов | **Содержание** | **2** |
| 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. |
| 2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратовдля соусов и готовых соусов промышленного производства |
| **Тема 3.2.** Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов | **Содержание** | **6** |
| 1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями ккомпонентам для соусов и соусным полуфабрикатам |
| 2. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов |
| 3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусакрасного основного и его производных. |
| 4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных |
| 5. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусовгрибного, молочного, сметанного и их производных |  |
| 6. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов наоснове концентратов промышленного производства |
| 7. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемыоформления тарелки соусами |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |
| **Практическое занятие 9.** Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции | **2** |
| **Тема 3.4.** Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, со-  усов на сливках | **Содержание** | **2** |
| 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках |
| 2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов |
| **Тема 3.5.** Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских,  диетических соусов | **Содержание** | **2** |
| 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов |
| 2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **-** |
| **Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронныхизделий разнообразного ассортимента** | | **24** |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | **24** |
| **Тема 4.1.** Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов | **Содержание** | **16** |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и 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. |
| 3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование,  паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов |
| 4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству,условия и сроки хранения. Правила подбора соусов |
| **5.** равила 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 |
| **Тематика лабораторных и практических занятий** | **12** |
| **Лабораторная работа 4.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов | **4** |
| **Лабораторная работа 5.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов | **4** |
| **Лабораторная работа 6.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей игрибов | **4** |
| **Тема 4.2.** Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из  круп и бобовых и мака-  ронных изделий | **Содержание** | **8** |
| 1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. |
| 2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых,макаронных изделий. |
| 3. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.  Подбор соусов |
| 4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 5. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.  Подбор соусов |
| 6. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров изкруп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования |
| **Тематика лабораторных занятий** | **4** |
| **Лабораторное занятие 7.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых имакаронных изделий | **4** |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 4**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.   8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **-** |
| **Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента** | | **12** |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | **12** |
| **Тема 5.1.** Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра | **Содержание** | **4** |
| 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра |
| 2. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка  ароматических веществ. |
| 3. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в томчисле диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра |
| 4. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот),яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 5. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия исроки хранения |
| 6. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требованияк качеству, условия и сроки хранения |
| 7. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования |
| **Практические занятия** | **2** |
| **Практическое занятие 10.** Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов | **2** |
| **Тема 5.2.** Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки | **Содержание** | **8** |
| 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки |
| 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. |
| 3. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста |
| 4. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. |
| 5. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** | **4** |
| **Лабораторная работа 8.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки | **4** |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 5**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **-** |
| **Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента** | | **20** |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | **20** |
| **Тема 6.1.** Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | **Содержание** | **2** |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья |
| 2. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. |
| 3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа |
|  |
| **Тема 6.2.** Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | **Содержание** | **16** |
| 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) 2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания. 3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты 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 рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **12** |
| **Лабораторная работа 9.** Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы | **4** |
| **Лабораторная работа 10.** Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы | **4** |
| **Лабораторная работа 11.** Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья | **4** |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 6**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **-** |
|  |
| **Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента** | | **36** |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | **36** |
| **Тема 7.1.** Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | **Содержание** | **6** |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных 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 стехнологическими требованиями |
| 3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа |
| **Тема 7.2.** Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов | **Содержание** | **18** |
| 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, 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 |
| 1. 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. 2. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 3. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования |
|  | **Тематика практических и лабораторных занятий** | **8** |
| **Лабораторное занятие 12.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде | **4** |
| **Лабораторное занятие 13.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде | **4** |
| **Тема 7.3.** Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика | **Содержание** | **12** |
| 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (сгарниром, 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 |
| 1. 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. 2. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 3. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** | **4** |
| **Лабораторное занятие 14.**Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы,дичи, кролика | **4** |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 7**   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 традиции онных 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.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. 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, закусок с 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, 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 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 | | **180** |
| **Производственная практика (концентрированная) 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 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.   1. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 2. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 3. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 4. 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.). 5. 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 | | **216** |
|  |
| **Всего** | | **640** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

КабинетТехнологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии43.01.09 Повар, кондитер*.*

Лаборатория«Учебная кухня ресторана», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы   
по профессии43.01.09 Повар, кондитер*.*

**3.2.1. Основные печатные издания**

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.
2. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – Москва: Академия, 2019. – 160 с.
3. 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. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146925> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
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> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. 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> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. 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> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питани : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> — Режим доступа: для авториз. пользователей

**3.2.2. Основные электронные 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. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146925> — 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> — 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> — 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> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питани : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> — Режим доступа: для авториз. пользователей
   * 1. **Дополнительные источники:**
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
9. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
10. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
11. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
12. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 16 с.
13. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
14. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна.М.: ДеЛи принт, 2015.544с.
15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.808с.
16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.560 с.
18. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
19. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
20. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
21. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
22. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art%3D2758).
23. 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
24. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
25. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование профессиональных и общихкомпетенций, формируемых в рамках модуля** | **Критерии оценки** | * **Методы оценки** |
| **ПК 2.1**  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | * 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, техники безопасности; * своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; * рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; * правильное выполненияе 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); * соответствие методов подготавки 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 | * **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**: * экспертнное 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 2.2.**  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента  **ПК 2.3.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента  **ПК 2.4.**  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента  **ПК 2.5.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента  **ПК 2.6.**  Осуществлять приготовление,  творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента  **ПК 2.7.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента  **ПК 2.8.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:  адекватный выбор основных 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, энергетичеких 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 стандртам 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;  адкватность 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 оформленияблюда 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 |
|  |

**Приложение 2.3**

к ОПОП-П по профессии43.01.09 Повар, кондитер

**Рабочая программа**

**профессионального модуля ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

**2023 г.**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

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

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| *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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| **ОК.07** | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| **ОК.08** | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| **ОК.09** | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и ино-  странном языках |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Владеть навыками | Н 3.1.01 | подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| Н 3.1.02 | подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов |
| Н 3.1.03 | подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| Н 3.1.04 | подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов |
| Н 3.2.01 | приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче |
| Н 3.3.01 | приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| Н 3.3.02 | ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| Н 3.4.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; |
| Н 3.4.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| Н 3.5.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; |
| Н 3.5.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| Н 3.6.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| Н 3.6.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| Уметь | У 3.1.01 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; |
| У 3.1.02 | проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; |
| У 3.1.03 | применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; |
| У 3.1.04 | выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; |
| У 3.1.05 | владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; |
| У 3.1.06 | мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; |
| У 3.1.07 | соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; |
| У 3.1.08 | соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов |
| У 3.1.09 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; |
| У 3.1.10 | подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
| У 3.1.11 | соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда |
| У 3.1.12 | выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; |
| У 3.1.13 | оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; |
| У 3.1.14 | осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; |
| У 3.1.15 | обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; |
| У 3.1.16 | своевременно оформлять заявку на склад |
| У 3.2.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; |
| У 3.2.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; |
| У 3.2.03 | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; |
| У 3.2.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; |
| У 3.2.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; |
| У 3.2.06 | использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок |
| У 3.2.07 | Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:  смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;  смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;  тереть хрен на терке и заливать кипятком;  растирать горчичный порошок с пряным отваром;  взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;  пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;  доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;  готовить производные соуса майонез;  корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов; |
| У 3.2.08 | выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; |
| У 3.2.09 | охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; |
| У 3.2.10 | рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; |
| У 3.2.11 | изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; |
| У 3.2.12 | определять степень готовности соусов; |
| У 3.2.13 | проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; |
| У 3.2.14 | порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; |
| У 3.2.15 | соблюдать выход соусов при порционировании; |
| У 3.2.16 | выдерживать температуру подачи; |
| У 3.2.17 | хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
| У 3.2.18 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; |
| У 3.2.19 | творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами |
| У 3.3.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; |
| У 3.3.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; |
| У 3.3.03 | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; |
| У 3.3.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; |
| У 3.3.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; |
| У 3.3.06 | использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента |
| У 3.3.07 | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:  нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;  замачивать сушеную морскую капусту для набухания;  нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;  выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;  прослаивать компоненты салата;  смешивать различные ингредиенты салатов;  заправлять салаты заправками;  доводить салаты до вкуса; |
| У 3.3.08 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; |
| У 3.3.09 | соблюдать санитарно гигиенические требования при приготовлении салатов; |
| У 3.3.10 | проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; |
| У 3.3.11 | порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; |
| У 3.3.12 | соблюдать выход при порционировании; |
| У 3.3.13 | выдерживать температуру подачи салатов; |
| У 3.3.14 | хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
| У 3.3.15 | рассчитывать стоимость, |
| У 3.3.16 | владеть профессиональной терминологией; |
| У 3.3.17 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов |
| У 3.4.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; |
| У 3.4.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; |
| У 3.4.03 | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; |
| У 3.4.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; |
| У 3.4.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; |
| У 3.4.06 | использовать региональные продукты для приготовления бутербродов,  холодных закусок разнообразного ассортимента |
| У 3.4.07 | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:  нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;  вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;  готовить квашеную капусту;  мариновать овощи, репчатый лук, грибы;  нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;  охлаждать готовые блюда из различных продуктов;  фаршировать куриные и перепелиные яйца;  фаршировать шляпки грибов;  подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;  подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;  вырезать украшения з овощей, грибов;  измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;  доводить до вкуса; |
| У 3.4.08 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; |
| У 3.4.09 | соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; |
| У 3.4.10 | проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; |
| У 3.4.11 | порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; |
| У 3.4.12 | соблюдать выход при порционировании; |
| У 3.4.13 | выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; |
| У 3.4.14 | хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
| У 3.4.15 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования |
| У 3.4.16 | рассчитывать стоимость; |
| У 3.4.17 | владеть профессиональной терминологией; |
| У 3.4.18 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок |
| У 3.5.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; |
| У 3.5.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; |
| У 3.5.03 | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; |
| У 3.5.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; |
| У 3.5.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; |
| У 3.5.06 | использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| У 3.5.07 | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:  охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;  нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;  замачивать желатин, готовить рыбное желе;  украшать и заливать рыбные продукты порциями;  вынимать рыбное желе из форм;  доводить до вкуса;  подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; |
| У 3.5.08 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; |
| У 3.5.09 | соблюдать санитарно гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья |
| У 3.5.10 | проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; |
| У 3.5.11 | порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; |
| У 3.5.12 | соблюдать выход при порционировании; |
| У 3.5.13 | выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; |
| У 3.5.14 | хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; |
| У 3.5.15 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования |
| У 3.5.16 | рассчитывать стоимость, |
| У 3.5.17 | владеть профессиональной терминологией; |
| У 3.5.18 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья |
| У 3.6.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; |
| У 3.6.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления; |
| У 3.6.03 | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; |
| У 3.6.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; |
| У 3.6.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа |
| У 3.6.06 | использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продктов, домашней птицы, дичи |
| У 3.6.07 | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:  охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;  порционировть отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;  снимать кожу с отварного языка;  нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;  замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;  украшать и заливать мясные продукты порциями;  вынимать готовое желе из форм;  доводить до вкуса;  подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; |
| У 3.6.08 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; |
| У 3.6.09 | соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи |
| У 3.6.10 | проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; |
| У 3.6.11 | порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; |
| У 3.6.12 | соблюдать выход при порционировании; |
| У 3.6.13 | выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; |
| У 3.6.14 | охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; |
| У 3.6.15 | хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
| У 3.6.16 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования |
| У 3.6.17 | рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос |
| У 3.6.18 | владеть профессиональной терминологией; |
| У 3.6.19 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи |
| Знать | З 3.1.01 | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; |
| З 3.1.02 | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
| З 3.1.03 | организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; |
| З 3.1.04 | последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; |
| З 3.1.05 | регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; |
| З 3.1.06 | возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; |
| З 3.1.07 | требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; |
| З 3.1.08 | правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; |
| З 3.1.09 | правила утилизации отходов |
| З 3.1.10 | виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; |
| З 3.1.11 | виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; |
| З 3.1.12 | способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; |
| З 3.1.13 | условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| З 3.1.14 | ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; |
| З 3.1.15 | правила оформления заявок на склад |
| З 3.2.01 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; |
| З 3.2.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; |
| З 3.2.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; |
| З 3.2.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |
| З 3.2.05 | ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; |
| З 3.2.06 | методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; |
| З 3.2.07 | органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; |
| З 3.2.08 | ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; |
| З 3.2.09 | классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; |
| З 3.2.10 | температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; |
| З 3.2.11 | виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; |
| З 3.2.12 | требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов |
| З 3.2.13 | техника порционирования, варианты подачи соусов; |
| З 3.2.14 | методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; |
| З 3.2.15 | температура подачи соусов; |
| З 3.2.16 | правила хранения готовых соусов; |
| З 3.2.17 | требования к безопасности хранения готовых соусов |
| З 3.3.01 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; |
| З 3.3.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; |
| З 3.3.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; |
| З 3.3.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| З 3.3.05 | методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; |
| З 3.3.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; |
| З 3.3.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; |
| З 3.3.08 | органолептические способы определения готовности; |
| З 3.3.09 | ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; |
| З 3.3.10 | нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей |
| З 3.3.11 | техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; |
| З 3.3.12 | виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| З 3.3.13 | методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; |
| З 3.3.14 | правила хранения салатов разнообразного ассортимента; |
| З 3.3.15 | требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; |
| З 3.3.16 | правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; |
| З 3.3.17 | правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; |
| З 3.3.18 | правила, техника общения с потребителями; |
| З 3.3.19 | базовый словарный запас на иностранном языке |
| З 3.4.01 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; |
| З 3.4.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; |
| З 3.4.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; |
| З 3.4.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |
| З 3.4.05 | методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; |
| З 3.4.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; |
| З 3.4.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; |
| З 3.4.08 | органолептические способы определения готовности; |
| З 3.4.09 | ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; |
| З 3.4.10 | нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей |
| З 3.4.11 | техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; |
| З 3.4.12 | виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| З 3.4.13 | методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; |
| З 3.4.14 | правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; |
| З 3.4.15 | правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток |
| З 3.4.16 | правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; |
| З 3.4.17 | правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; |
| З 3.4.18 | правила, техника общения с потребителями; |
| З 3.4.19 | базовый словарный запас на иностранном языке |
| З 3.5.01 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; |
| З 3.5.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; |
| З 3.5.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; |
| З 3.5.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |
| З 3.5.05 | методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; |
| З 3.5.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; |
| З 3.5.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; |
| З 3.5.08 | органолептические способы определения готовности; |
| З 3.5.09 | ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; |
| З 3.5.10 | нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей |
| З 3.5.11 | техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; |
| З 3.5.12 | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных  изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| З 3.5.13 | методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; |
| З 3.5.14 | правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; |
| З 3.5.15 | требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; |
| З 3.5.16 | правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; |
| З 3.5.17 | правила, техника общения с потребителями; |
| З 3.5.18 | базовый словарный запас на иностранном языке |
| З 3.6.01 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; |
| З 3.6.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; |
| З 3.6.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; |
| З 3.6.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| З 3.6.05 | методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; |
| З 3.6.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; |
| З 3.6.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; |
| З 3.6.08 | органолептические способы определения готовности; |
| З 3.6.09 | ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; |
| З 3.6.10 | нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей |
| З 3.6.11 | техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; |
| З 3.6.12 | виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| З 3.6.13 | методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; |
| З 3.6.14 | правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; |
| З 3.6.15 | требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; |
| З 3.6.16 | правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; |
| З 3.6.17 | правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; |
| З 3.6.18 | правила, техника общения с потребителями; |
| З 3.6.19 | базовый словарный запас на иностранном языке |

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

Всего часов 554

в том числе в форме практической подготовки 414

Из них на освоение МДК 182

в том числе самостоятельная работа *0*

практики, в том числе учебная 144

производственная 216

Промежуточная аттестация *12*

**2. Структура и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профессиональных и общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего, час. | В т.ч. в форме практической подготовки | Объем профессионального модуля, ак. час. | | | | | |
| Обучение по МДК | | | | Практики | |
| Всего | В том числе | | |
| Лабораторных  и практических занятий | Самостоятельная работа | Промежуточная аттестация | Учебная | Производственная |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* | *10* |
| **ПК 3.1**  **ОК 0.1, ОК 0.2**  **ОК 0.3, ОК 0.4**  **ОК 0.5, ОК 0.6**  **ОК 0.7, ОК 0.9** | Раздел 1.Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | **90** | 64 | **36** | **10** |  |  | **18** | **36** |
| **ПК 3.2, ПК 3.3**  **ПК 3.4 ПК 3.5**  **ПК 3.6**  **ОК 0.1, ОК 0.2**  **ОК 0.3, ОК 0.4**  **ОК 0.5, ОК 0.6**  **ОК 0.7, ОК 0.9** | Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента | 464 | 350 | **158** | **44** |  | 12 | **126** | **180** |
|  | Учебная практика | **144** | **180** |  |  |  |  | **144** |  |
|  | Производственная практика | **216** | 216 |  |  |  |  |  | **216** |
|  | Промежуточная аттестация | **12** | *12* |  |  |  |  |  |  |
|  | ***Всего:*** | ***554*** | ***414*** | ***194*** | ***54*** |  | ***12*** | ***180*** | ***216*** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)** | **Объем**  **в часах** |
| **1** | **2** | **3** |
| **Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | | 32 |
| **МДК. 03.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусокразнообразного ассортимента | | 32 |
| **Тема 1.1.**  Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | **Содержание** | 10 |
| 1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. |
| 2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. |
| 3. Иновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процесов приготовления и подготовки к  реализации и безопасность готовой продукции. Технология **Cook&Serve**– технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях. |
| **Тема 1.2.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | **Содержание** | 22 |
| 1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. |
| 2. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система **ХАССП** в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции иблюд. |
| 1. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торговотехнологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». 2. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | 10 |
|  | **Практическое занятие 1.** Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования,производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок | 2 |
| **Практическое занятие 2.** Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки. | 4 |
| **Практическое занятие 3.** Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения | 4 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | - |
| **Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента** | | 96 |
| **МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок** | | 96 |
| **Тема 2.1.** Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок | **Содержание** | 16 |
| 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства |
| 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 хра  нения холодных соусов и заправок. |
| **Тема 2.2.** Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента | **Содержание** | 18 |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. |
| 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент,  рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов |
| 3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. |
| 4. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | 8 |
| **Лабораторная работа 1.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль светчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции | 4 |
| **Лабораторная работа 2.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью**,** салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).  Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. | 4 |
| **Тема 2.3.** Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок | **Содержание** | 24 |
| 1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании. |
| **2.** Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. |
| **3.** Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии **Cook&Serve.** |
| **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, 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. |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | 10 |
| **Лабораторная работа 3-4**. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 8 |
| **Практическое занятие 4.** Расчет количества сырья, выхода бутербродов | 2 |
| **Тема 2.4.** Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицых | **Содержание** | 38 |
| 1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. |
| 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. |
| 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров,  соусов, заправок. Оформление тарелки |
| 4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.) |
| 5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктовпорциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд |
| 6. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы  для отпуска на вынос. |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | 26 |
|  | **Лабораторная работа 5.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 6 |
| **Лабораторная работа 6.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества(бракераж) готовой продукции | 6 |
| **Лабораторная работа 7.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы.Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 6 |
| **Практическое занятие 5.** Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд. | 4 |
| **Практическое занятие 6.** Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания | 4 |
| **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. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | - |
| **Учебная практика по ПМ.03 Виды работ:**   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.   1. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 2. 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. | | 144 |
| **Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 Виды работ:**   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, варка,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. | | 216 |
| **Всего** | | 554 |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

КабинетТехнологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии43.01.09 Повар, кондитер*.*

Лаборатория«Учебная кухня ресторана», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы   
по профессии43.01.09 Повар, кондитер*.*

**3.2.1. Основные печатные издания**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Мсоква: Академия, 2020. – 400 с.
2. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусокЭУМКдля учащихся учреждений СПО / Г.П. Семичева. Москва: Академия, 2018.
3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> — 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> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питани : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> — Режим доступа: для авториз. пользователей

**3.2.2. Основные электронные издания**

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. 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.
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> — 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> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питани : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> — Режим доступа: для авториз. пользователей
   * 1. **Дополнительные источники:**
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 16 с.
12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
13. 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.
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 рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.560 с.
17. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
18. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
19. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
20. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
21. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art%3D2758).
22. 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
23. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
24. **Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование профессиональных и общих**  **компетенций, формируемых в рамках модуля** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| **ПК 3.1**  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | 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, 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 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 | * **Текущий контроль:** * экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: * заданий на практических/ лабораторных занятиях; * заданий по учебной и производственной практикам; * заданий по самостоятельной работе * **Промежуточная аттестация**: * экспертное наблюдение и оценка выполнения: * практических заданий на заче- * те/экзамене по МДК; * выполнения заданий экзамена по модулю; * экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
|  |
| **ПК 3.2.**  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента  **ПК 3.3.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента  **ПК 3.4.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента  **ПК 3.5.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента  **ПК 3.6.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента | Приготовление, творческое оформление и подготовка к 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 |

**Приложение 2.4**

к ОПОП-П по профессии43.01.09 Повар, кондитер

**Рабочая программа**

**профессионального модуля ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

**2023 г.**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

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

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| *Код* | Наименование общих компетенций |
| **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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| **ОК.07** | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| **ОК.08** | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| **ОК.09** | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и ино-  странном языках |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Владеть навыками | Н 4.1.02 | подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов |
| Н 4.2.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов |
| Н 4.2.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| Н 4.3.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов |
| Н 4.3.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| Н 4.4.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков |
| Н 4.4.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| Н 4.5.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; |
| Н 4.5.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| Уметь | У 4.1.01 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; |
| У 4.1.02 | проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; |
| У 4.1.03 | применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; |
| У 4.1.04 | выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; |
| У 4.1.05 | владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; |
| У 4.1.06 | мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; |
| У 4.1.07 | соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; |
| У 4.1.08 | соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов |
| У 4.1.09 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; |
| У 4.1.10 | подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; |
| У 4.1.11 | соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда |
| У 4.1.12 | выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |
| У 4.1.13 | оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;  обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; |
| У 4.1.14 | своевременно оформлять заявку на склад |
| У 4.2.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; |
| У 4.2.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; |
| У 4.2.03 | выбирать, подготавливать ароматические вещества; |
| У 4.2.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; |
| У 4.2.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; |
| У 4.2.06 | использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| У 4.2.07 | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:  готовить сладкие соусы;  хранить, использовать готовые виды теста;  нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;  варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;  запекать фрукты;  взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;  подготавливать желатин, агар-агар;  готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;  смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;  использовать и выпекать различные виды готового теста;  определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;  доводить до вкуса; |
| У 4.2.08 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления |
| У 4.2.09 | проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; |
| У 4.2.10 | порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; |
| У 4.2.11 | соблюдать выход при порционировании; |
| У 4.2.12 | выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; |
| У 4.2.13 | охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; |
| У 4.2.14 | хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; |
| У 4.2.15 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования |
| У 4.2.16 | рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; |
| У 4.2.17 | владеть профессиональной терминологией; |
| У 4.3.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; |
| У 4.3.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; |
| У 4.3.03 | выбирать, подготавливать ароматические вещества; |
| У 4.3.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; |
| У 4.3.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; |
| У 4.3.06 | использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| У 4.3.07 | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:  готовить сладкие соусы;  хранить, использовать готовые виды теста;  нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;  варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;  запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;  жарить фрукты основным способом и на гриле;  проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;  взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;  готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;  смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;  использовать и выпекать различные виды готового теста;  определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;  доводить до вкуса; |
| У 4.3.08 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; |
| У 4.3.09 | проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; |
| У 4.3.10 | порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; |
| У 4.3.11 | соблюдать выход при порционировании; |
| У 4.3.12 | выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; |
| У 4.3.13 | охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; |
| У 4.3.14 | хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; |
| У 4.3.15 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования |
| У 4.3.16 | рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; |
| У 4.3.17 | владеть профессиональной терминологией; |
| У 4.3.18 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов |
| У 4.4.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; |
| У 4.4.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; |
| У 4.4.03 | выбирать, подготавливать ароматические вещества; |
| У 4.4.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; |
| У 4.4.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; |
| У 4.4.06 | использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента |
| У 4.4.07 | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:  отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;  смешивать различные соки с другими ингредиентам;  проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;  готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;  готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;  готовить лимонады;  готовить холодные алкогольные напитки;  готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;  подготавливать пряности для напитков;  определять степень готовности напитков;  доводить их до вкуса; |
| У 4.4.08 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; |
| У 4.4.09 | соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления |
| У 4.4.10 | проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; |
| У 4.4.11 | порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; |
| У 4.4.12 | соблюдать выход при порционировании; |
| У 4.4.13 | выдерживать температуру подачи холодных напитков; |
| У 4.4.14 | хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; |
| У 4.4.15 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования |
| У 4.4.16 | рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; |
| У 4.4.17 | владеть профессиональной терминологией; |
| У 4.4.18 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков |
| У 4.5.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; |
| У 4.5.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; |
| У 4.5.03 | выбирать, подготавливать ароматические вещества; |
| У 4.5.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; |
| У 4.5.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; |
| У 4.5.06 | использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента |
| У 4.5.07 | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:  заваривать чай;  варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;  готовить кофе на песке;  обжаривать зерна кофе;  варить какао, горячий шоколад;  готовить горячие алкогольные напитки;  подготавливать пряности для напитков;  определять степень готовности напитков;  доводить их до вкуса; |
| У 4.5.08 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; |
| У 4.5.09 | соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления |
| У 4.5.10 | проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; |
| У 4.5.11 | порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; |
| У 4.5.12 | соблюдать выход при порционировании; |
| У 4.5.13 | выдерживать температуру подачи горячих напитков; |
| У 4.5.14 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; |
| У 4.5.15 | рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; |
| У 4.5.16 | владеть профессиональной терминологией; |
| У 4.5.17 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков |
| Знать | З 4.1.01 | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; |
| З 4.1.02 | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
| З 4.1.03 | организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; |
| З 4.1.04 | последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; |
| З 4.1.05 | регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; |
| З 4.1.06 | возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; |
| З 4.1.07 | требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; |
| З 4.1.08 | правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; |
| З 4.1.09 | правила утилизации отходов; |
| З 4.1.10 | виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; |
| З 4.1.11 | способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; |
| З 4.1.12 | условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |
| З 4.1.13 | ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; |
| З 4.1.14 | правила оформления заявок на склад |
| З 4.2.01 | ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; |
| З 4.2.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; |
| З 4.2.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; |
| З 4.2.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |
| З 4.2.05 | методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; |
| З 4.2.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; |
| З 4.2.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; |
| З 4.2.08 | органолептические способы определения готовности; |
| З 4.2.09 | нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; |
| З 4.2.10 | техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; |
| З 4.2.11 | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| З 4.2.12 | методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; |
| З 4.2.13 | требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; |
| З 4.2.14 | правила общения с потребителями; |
| З 4.2.15 | базовый словарный запас на иностранном языке; |
| З 4.2.16 | техника общения, ориентированная на потребителя |
| З 4.3.01 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; |
| З 4.3.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; |
| З 4.3.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; |
| З 4.3.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |
| З 4.3.05 | методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; |
| З 4.3.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; |
| З 4.3.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; |
| З 4.3.08 | органолептические способы определения готовности; |
| З 4.3.09 | нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; |
| З 4.3.10 | техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; |
| З 4.3.11 | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| З 4.3.12 | методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; |
| З 4.3.13 | требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; |
| З 4.3.14 | базовый словарный запас на иностранном языке; |
| З 4.3.15 | техника общения, ориентированная на потребителя |
| З 4.4.01 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; |
| З 4.4.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; |
| З 4.4.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; |
| З 4.4.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |
| З 4.4.05 | методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; |
| З 4.4.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; |
| З 4.4.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; |
| З 4.4.08 | органолептические способы определения готовности; |
| З 4.4.09 | нормы, правила взаимозаменяемости продуктов |
| З 4.4.10 | техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; |
| З 4.4.11 | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| З 4.4.12 | методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; |
| З 4.4.13 | требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; |
| З 4.4.14 | правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; |
| З 4.4.15 | правила, техника общения с потребителями; |
| З 4.4.16 | базовый словарный запас на иностранном языке |
| З 4.5.01 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; |
| З 4.5.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; |
| З 4.5.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; |
| З 4.5.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |
| З 4.5.05 | методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; |
| З 4.5.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; |
| З 4.5.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; |
| З 4.5.08 | органолептические способы определения готовности; |
| З 4.5.09 | нормы, правила взаимозаменяемости продуктов |
| З 4.5.10 | техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; |
| З 4.5.11 | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| З 4.5.12 | методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; |
| З 4.5.13 | требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; |
| З 4.5.14 | правила расчета с потребителями; |
| З 4.5.15 | базовый словарный запас на иностранном языке; |
| З 4.5.16 | техника общения, ориентированная на потребителя |

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

Всего часов 408

в том числе в форме практической подготовки 288

Из них на освоение МДК 144

в том числе самостоятельная работа *0*

практики, в том числе учебная 108

производственная 144

Промежуточная аттестация *12*

**2. Структура и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профессиональных и общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего, час. | В т.ч. в форме практической подготовки | Объем профессионального модуля, ак. час. | | | | | |
| Обучение по МДК | | | | Практики | |
| Всего | В том числе | | |
| Лабораторных  и практических занятий | Самостоятельная работа | Промежуточная аттестация | Учебная | Производственная |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* | *10* |
| **ПК 4.1**  **ОК 0.1, ОК 0.2**  **ОК 0.3, ОК 0.4**  **ОК 0.5, ОК 0.6**  **ОК 0.7, ОК 0.9** | Раздел 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | **72** | 44 | **36** | **8** |  |  | **18** | **18** |
| **ПК 4.2, ПК 4.3**  **ОК 0.1, ОК 0.2**  **ОК 0.3, ОК 0.4**  **ОК 0.5, ОК 0.6**  **ОК 0.7, ОК 0.9** | Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | 230 | 168 | **80** | **18** |  | 6 | **60** | **90** |
| **ПК 4.4, ПК 4.6**  **ОК 0.1, ОК 0.2**  **ОК 0.3, ОК 0.4**  **ОК 0.5, ОК 0.6**  **ОК 0.7, ОК 0.9** | Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента | 106 | 76 | **40** | **10** |  | 6 | **30** | **36** |
|  | Учебная практика | **108** | **108** |  |  |  |  | **108** |  |
|  | Производственная практика | **144** | **144** |  |  |  |  |  | **144** |
|  | Промежуточная аттестация | **12** | *12* |  |  |  |  |  |  |
|  | ***Всего:*** | ***408*** | ***288*** | ***156*** | ***36*** |  | ***12*** | ***108*** | ***144*** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов(МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся** | **Объемв часах** |
| **1** | **2** | **3** |
| **Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков**  **сложного ассортимента** | | **32** |
| **МДК. 04.01** Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | | **32** |
| **Тема 1.1.**  Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков | **Содержание** |  |
| 1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. 2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. | **12** |
| **Тема 1.2.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков | **Содержание** | **20** |
| 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 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 |
|  | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **8** |
| **Практическое занятие 1-2.**   1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. 2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков. | **4** |
| **Практическое занятие 3-4.**  3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих ладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.  Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих дсладких блюд, напитков | **4** |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **-** |
| **Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов** | | **39** |
| **МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков** | | **39** |
| **Тема 2.1.** Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | **Содержание** | **19** |
| 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд,десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд. |
| 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |  |
| 3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого. |
| 4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд |
| 5. 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 сладких блюд 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, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования | **4** |
| **Лабораторная работа 2.** Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. | **4** |
| **Тема 2.2.** Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов | **Содержание** | **20** |
| 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов. |
| 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд(смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.). |
|  | 3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов,способы подачи соусов к сладким блюдам. |  |
| 4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов(ХАССП). |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **10** |
| **Практическое занятие 5.** Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладкихблюд | **2** |
| **Лабораторная работа 3.**Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюдтрадиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.) | **4** |
| **Лабораторная работа 4.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов, вт.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции. | **4** |
| **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. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | |  |
| **Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента** | | **25** |
| **МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков** | | **25** |
| **Тема 3.1** Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента | **Содержание**  1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков. | **11** |
| 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитковсложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| 3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас ит.д.). Варианты подачи холодных напитков. |
| 4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хра-  нения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| **Лабораторная работа 5.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков | **4** |
| **Тема 3.2** Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента | **Содержание** | **14** |
| 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. |
| 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| 3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. |
| 4. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |
|  |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **6** |
| **Практическое занятие 6.** Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков | **2** |
| **Лабораторная работа 6.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента | **4** |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3.**   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 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, 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:**   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.   Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом   1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 2. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 3. 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. 4. 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. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 8. 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. 9. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых   холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.   1. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 2. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 3. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 4. 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). 5. 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. 6. 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 | | **108** |
| **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 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 | | **144** |
|  |
| **Всего** | | **408** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

КабинетТехнологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии43.01.09 Повар, кондитер*.*

Лаборатория«Учебная кухня ресторана», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы   
по профессии43.01.09 Повар, кондитер*.*

**3.2.1. Основные печатные издания**

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений СПО / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.
2. 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> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – Москва: Академия, 2020. – 128 с.
4. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2016. – 282 с.
5. 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.
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.
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> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питани : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> — Режим доступа: для авториз. пользователей

**3.2.2. Основные электронные издания**

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. 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> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151691> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147353> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147262> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
   * 1. **Дополнительные источники:**
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 16 с.
12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
13. 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.
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 рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.560 с.
17. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
18. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
19. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
20. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
21. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art%3D2758).
22. 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
23. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
    1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых врамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| ПК 4.1  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:  адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);  рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;  соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;  своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;  рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;  правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;  соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;  соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);  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 | 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 4.2.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  ПК 4.3.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента  ПК 4.5.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | Приготовление, 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 |

**Приложение 2.5**

к ОПОП-П по профессии43.01.09 Повар, кондитер

**Рабочая программа**

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

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

**2023 г.**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

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

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| *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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| **ОК.07** | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| **ОК.08** | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| **ОК.09** | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и ино-  странном языках |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Владеть навыками | Н 5.1.01 | подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов |
| Н 5.1.02 | подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
| Н 5.2.01 | приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов |
| Н 5.3.01 | оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; |
| Н 5.3.02 | ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| Н 5.4.01 | приготовления, творческого оформлении и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; |
| Н 5.4.02 | ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| Н 5.5.01 | подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов |
| Н 5.5.02 | приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| Н 5.5.03 | хранения, отпуска, упаковки на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| Н 5.5.04 | ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; |
| Н 5.5.05 | взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| Уметь | У 5.1.01 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; |
| У 5.1.02 | проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; |
| У 5.1.03 | применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; |
| У 5.1.04 | выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; |
| У 5.1.05 | владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; |
| У 5.1.06 | мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; |
| У 5.1.07 | соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; |
| У 5.1.08 | обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; |
| У 5.1.09 | соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов |
| У 5.1.10 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; |
| У 5.1.11 | подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; |
| У 5.1.12 | соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда |
| У 5.1.13 | выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| У 5.2.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; |
| У 5.2.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; |
| У 5.2.03 | выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; |
| У 5.2.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; |
| У 5.2.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; |
| У 5.2.06 | использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; |
| У 5.2.07 | хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. |
| У 5.2.08 | выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:  готовить желе;  хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;  нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;  варить сахарный сироп для промочки изделий;  варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);  уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;  готовить жженый сахар;  готовить посыпки;  готовить помаду, глазури;  готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;  определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;  доводить до вкуса, требуемой консистенции; |
| У 5.2.09 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления |
| У 5.2.10 | проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; |
| У 5.2.11 | хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; |
| У 5.2.12 | организовывать хранение отделочных полуфабрикатов |
| У 5.3.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; |
| У 5.3.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; |
| У 5.3.03 | выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; |
| У 5.3.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; |
| У 5.3.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; |
| У 5.3.06 | использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба |
| У 5.3.07 | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:  подготавливать продукты;  замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;  подготавливать начинки, фарши;  подготавливать отделочные полуфабрикаты; |
| У 5.3.08 | прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; |
| У 5.3.09 | проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; |
| У 5.3.10 | проводить оформление хлебобулочных изделий; |
| У 5.3.11 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления |
| У 5.3.12 | проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; |
| У 5.3.13 | порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; |
| У 5.3.14 | соблюдать выход при порционировании; |
| У 5.3.15 | выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; |
| У 5.3.16 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба |
| У 5.3.17 | рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; |
| У 5.3.18 | владеть профессиональной терминологией; |
| У 5.3.19 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба |
| У 5.4.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; |
| У 5.4.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; |
| У 5.4.03 | выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; |
| У 5.4.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; |
| У 5.4.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; |
| У 5.4.06 | использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий |
| У 5.4.07 | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:  подготавливать продукты;  готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;  подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;  проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;  проводить оформление мучных кондитерских изделий; |
| У 5.4.08 | выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления |
| У 5.4.09 | проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; |
| У 5.4.10 | порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; |
| У 5.4.11 | соблюдать выход при порционировании; |
| У 5.4.12 | выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; |
| У 5.4.13 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий |
| У 5.4.14 | рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; |
| У 5.4.15 | владеть профессиональной терминологией; |
| У 5.4.16 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий |
| У 5.5.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; |
| У 5.5.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; |
| У 5.5.03 | выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; |
| У 5.5.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; |
| У 5.5.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; |
| У 5.5.06 | использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов |
| У 5.5.07 | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:  подготавливать продукты;  готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;  подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;  проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;  готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
| У 5.5.08 | выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления |
| У 5.5.09 | проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; |
| У 5.5.10 | порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; |
| У 5.5.11 | соблюдать выход при порционировании; |
| У 5.5.12 | выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; |
| У 5.5.13 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов |
| У 5.5.14 | рассчитывать стоимость, |
| У 5.5.15 | владеть профессиональной терминологией; |
| У 5.5.16 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов |
| Знать | З 5.1.01 | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; |
| З 5.1.02 | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
| З 5.1.03 | организация работ в кондитерском цехе; |
| З 5.1.04 | последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; |
| З 5.1.05 | регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; |
| З 5.1.06 | возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; |
| З 5.1.07 | требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; |
| З 5.1.08 | правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; |
| З 5.1.09 | правила утилизации отходов |
| З 5.1.10 | виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; |
| З 5.1.11 | виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; |
| З 5.1.12 | способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; |
| З 5.1.13 | условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| З 5.1.14 | правила оформления заявок на склад; |
| З 5.1.15 | виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов; |
| З 5.2.01 | ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; |
| З 5.2.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; |
| З 5.2.03 | виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; |
| З 5.2.04 | характеристика региональных видов сырья, продуктов; |
| З 5.2.05 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| З 5.2.06 | методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; |
| З 5.2.07 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; |
| З 5.2.08 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; |
| З 5.2.09 | органолептические способы определения готовности; |
| З 5.2.10 | нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; |
| З 5.2.11 | условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства |
| З 5.2.12 | требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов |
| З 5.3.01 | ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; |
| З 5.3.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; |
| З 5.3.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; |
| З 5.3.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |
| З 5.3.05 | методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; |
| З 5.3.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; |
| З 5.3.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; |
| З 5.3.08 | органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; |
| З 5.3.09 | нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; |
| З 5.3.10 | техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; |
| З 5.3.11 | виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| З 5.3.12 | методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; |
| З 5.3.13 | требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; |
| З 5.3.14 | правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток |
| З 5.3.15 | правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; |
| З 5.3.16 | базовый словарный запас на иностранном языке; |
| З 5.3.17 | техника общения, ориентированная на потребителя |
| З 5.4.01 | ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; |
| З 5.4.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; |
| З 5.4.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; |
| З 5.4.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |
| З 5.4.05 | методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; |
| З 5.4.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; |
| З 5.4.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; |
| З 5.4.08 | органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; |
| З 5.4.09 | нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; |
| З 5.4.10 | техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; |
| З 5.4.11 | виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| З 5.4.12 | методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; |
| З 5.4.13 | требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; |
| З 5.4.14 | правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток |
| З 5.4.15 | базовый словарный запас на иностранном языке; |
| З 5.4.16 | техника общения, ориентированная на потребителя |
| З 5.5.01 | ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; |
| З 5.5.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; |
| З 5.5.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; |
| З 5.5.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |
| З 5.5.05 | методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; |
| З 5.5.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; |
| З 5.5.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; |
| З 5.5.08 | органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; |
| З 5.5.09 | нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; |
| З 5.5.10 | техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; |
| З 5.5.11 | виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| З 5.5.12 | методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; |
| З 5.5.13 | требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; |
| З 5.5.14 | правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток |
| З 5.5.15 | правила, техника общения с потребителями; |
| З 5.5.16 | базовый словарный запас на иностранном языке |

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

Всего часов 876

в том числе в форме практической подготовки 626

Из них на освоение МДК 288

в том числе самостоятельная работа *0*

практики, в том числе учебная 180

производственная 396

Промежуточная аттестация *12*

**2. Структура и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профессиональных и общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего, час. | В т.ч. в форме практической подготовки | Объем профессионального модуля, ак. час. | | | | | |
| Обучение по МДК | | | | Практики | |
| Всего | В том числе | | |
| Лабораторных  и практических занятий | Самостоятельная работа | Промежуточная аттестация | Учебная | Производственная |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* | *10* |
| **ПК 1.1, ПК 1.2**  **ОК 0.1, ОК 0.2**  **ОК 0.3, ОК 0.4**  **ОК 0.5, ОК 0.6**  **ОК 0.7, ОК 0.9** | Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **72** | 48 | **36** | **12** |  |  | **18** | **18** |
| **ПК 1.3, ПК 1.4**  **ОК 0.1, ОК 0.2**  **ОК 0.3, ОК 0.4**  **ОК 0.5, ОК 0.6**  **ОК 0.7, ОК 0.9** | Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 100 | 68 | **40** | **8** |  |  | **24** | **36** |
|  | Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | 184 | 146 | **52** | **14** |  |  | **24** | **108** |
|  | Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 278 | 220 | **86** | **28** |  | 6 | **66** | **126** |
|  | Раздел 5. Изготовление, творческое  оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | 242 | 166 | **86** | **10** |  | 6 | **48** | **108** |
|  | Учебная практика | **180** | 180 |  |  |  |  | **180** |  |
|  | Производственная практика | **396** | 396 |  |  |  |  |  | **396** |
|  | Промежуточная аттестация | **12** | *12* |  |  |  |  |  |  |
|  | ***Всего:*** | ***876*** | ***626*** | ***300*** | ***72*** |  | ***12*** | ***180*** | ***396*** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся** | | **Объем в часах** |
| **1** | **2** | | **3** |
| **Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных**  **кондитерских изделий** | | | **32** |
| **МДК. 05.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | **32** |
| **Тема 1.1.**  Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **Содержание** | |  |
| 1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | **10** |
| **Тема 1.2.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **Содержание** | | **12** |
| 1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | |
| 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению,процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | **6** |
| **Практическое занятие 1.** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды впроцессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | **4** |
| **Практическое занятие 2.** Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различныхучастках кондитерского цеха. | | **2** |
| **Тема 1.3.**  Виды, классификация и  ассортимент кондитерского сырья и продуктов | **Содержание** | | **10** |
| 1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. | |
|  |
| 2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. | |
| 3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. | |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | **4** |
| **Практическое занятие 3.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования,производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха | | **2** |
| **Практическое занятие 4.** Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья | | **2** |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | | **-** |
| **Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | | **28** |
| **МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | | **28** |
| **Тема 2.1.**  Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов | **Содержание** | | **2** |
| 1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. | |
| 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. | |
| 3. Оценка их качества. | |  |
| **Тема 2.2.**  Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. | **Содержание** | | **8** |
| 1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. | |
| 2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам. | |
| 3. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила ирежим 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.  5. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. | |
| 6. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных,мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| 7. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| **Тема 2.3.**  Приготовление глазури | 1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования  к качеству, условия и сроки хранения. | | **2** |
| 2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | |
| **Тема 2.4.** Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов | **Содержание** | | **6** |
| 1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | |
| 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. | |  |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | **4** |
| **Практическое занятие 5.** Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка икорнетика | | **4** |
| **Тема 2.5.** Приготовление сахарной мастики и марципана | **Содержание** |  | **2** |
| 1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенностиприготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| 2. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | |
| **Тема 2.6.** Приготовление посыпок и крошки | 3. **Содержание** | | **6** |
| 4. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| 5. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий,правила и варианты оформления. | |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | **4** |
| **Лабораторная работа 1.** Приготовление отделочных полуфабрикатов | | **4** |
| **Тема 2.7.**  Отделочные полуфабрикаты промышленного производства | **Содержание** | |  |
| 1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | **2** |
| 2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | |
| **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. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | | **-** |
| **Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента** | | | **24** |
| МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | 24 |
| **Тема 3.1.** Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба | **Содержание** | | **2** |
| **1.** Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. | |
| **2.** Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения. | |
| **Тема 3.2.**  Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий | **Содержание** | | **2** |
| **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.** Методы приготовления, 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 готовыхфаршей и начинок | |
| **Тема 3.3.**  Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба | **Содержание** | | **6** |
| **1.** Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация 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 теста из 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, условияи сроки хранения. | |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | **2** |
| **Практическое занятие № 6.** Решение задач на определение упека, припека, расчет количества водыдля приготовления хлебобулочных изделий и хлеба | | **2** |
| **Тема 3.4.**  Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба | **Содержание** | | **14** |
| **1.** Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения | |  |
| **2.** Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения | |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | **12** |
| **Лабораторная работа №2.** Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста | | **6** |
| **Лабораторная работа № 3.** Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста | | **6** |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | | **-** |
| **Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | | | **46** |
| МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | 46 |
| **Тема 4.1.**  Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста | **Содержание** | | **6** |
| 1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов | |
| 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения | |
| **Тема 4.2.** Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента | **Содержание** | | **40** |
| 1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерскихизделий. | |
| 2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требованияк качеству, условия и сроки хранения. | |
| **Тематика лабораторных занятий** | | **28** |
| **Лабораторное занятие № 4.** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста | | **4** |
| **Лабораторная занятие №** 5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста | | **4** |
| **Лабораторная занятие № 6.** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста | | **4** |
| **Лабораторная занятие №7.** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста | | **4** |
| **Лабораторная занятие №8.** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста | | **4** |
| **Лабораторная занятие № 9.** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста | | **4** |
| **Лабораторная занятие № 10.** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста | | **4** |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 4**   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 и изделий разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. | | | **-** |
| 1. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 2. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 3. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | |  |
| **Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента** | | | **30** |
| МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | 30 |
| **Тема 5.1.**  Изготовление и оформление пирожных | **Содержание** | | **12** |
| **1.** Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| **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 отформы. | |
| **3.** Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида. | |
| **4.** Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы идр.). Процесс приготовления в зависимости от формы. | |
| **5.** Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки:глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. | |
| **6.** Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочныхполуфабрикатов в зависимости от их вида. | |
| **7.** Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки:«Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных. | |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** | | **4** |
| **Лабораторная работа № 11.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных | | **4** |
| **Тема 5.2.**  Изготовление и оформление тортов | **Содержание** | | **18** |
| 1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
|  |
| 2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные,круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента | |
| 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. | |
| 4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | |
| 5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | |
| 6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Вариантыоформления тортов в зависимости от ассортимента. | |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** | | **6** |
| **Лабораторная работа 12.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов | | **6** |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 5**   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 и изделий 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** | | | **180** |
| **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 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.   1. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. 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).   1. 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. 2. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 3. 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 издели 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.).   Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителемпри отпуске с раздачи, на вынос | | | **396** |
| **Всего** | | | **876** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

КабинетТехнологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии43.01.09 Повар, кондитер*.*

Лаборатория «Учебная кондитерский цех», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы   
по профессии43.01.09 Повар, кондитер*.*

**3.2.1. Основные печатные издания**

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений СПО / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 7-е изд. – Москва: Академия, 2018. – 80 с.
3. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. .

**3.2.2. Основные электронные издания**

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. 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> — Режим доступа: для авториз. пользователей
2. 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.

**3.2.3Дополнительные источники:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015.544с.
10. 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.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л. Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А. Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.560 с.
13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
14. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
15. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
16. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art%3D2758).
18. 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
19. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
20. **Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование профессиональных и общих**  **компетенций, формируемых в рамках модуля** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| **ПК 5.1**  Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места кондитера** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:  адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);  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 кондитера;  правильное выполненияе 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, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);  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 подготовка инструментов;  точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;  соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | **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**:  экспертнное 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 5.2.**  Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  **ПК 5.3.**  Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента  **ПК 5.4.**  Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  **ПК 5.5.**  Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:  адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;  соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;  оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);  профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;  правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;  соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;  точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;  адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;  соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:  гармоничность, креативность, аккуратность 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 изделия заданию, рецептуре  эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос |

# Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин

**Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин**

**Приложение 3.1**

к ОПОП-П по профессии43.01.09 Повар. кондитер

**Рабочая программа**

**учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены**

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

**2023 г.**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

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

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

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

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения   
и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код  ОК, ПК | Дисциплинарные результаты | |
| Умения | Знания |
| ОК 01  ОК 02  ОК 03  ОК 04  ОК 05  ОК 06  ОК 07  ОК 09  ОК 10  *ПК 1.1-1.4*  *ПК 2.1-2.8*  *ПК 3.1-3.5*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 5.1-5.5* | Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков | Основные понятия и термины микробиологии |
| Определять источники микробиологического загрязнения | Основные группы микроорганизмов |
| Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря | Микробиология основных пищевых продуктов |
| Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ | Правила личной гигиены работников организации питания |
| Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств | Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения |
| Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов | Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации |
| Рассчитывать энергетическую ценность блюд | Основные пищевые инфекции и пищевые отравления |
| Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека | Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции |
| Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции |
| Пищевые вещества и их значение для организма человека |
| Суточную норму потребности человека в питательных веществах |
| Основные процессы обмена веществ в организме |
| 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 |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | 60 |
| **в т.ч. в форме практической подготовки** | 32 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 26 |
| лабораторные работы *(если предусмотрено)* | 2 |
| практические занятия *(если предусмотрено)* | 30 |
| *Самостоятельная работа* | - |
| **Промежуточная аттестация (диф.зачет)** | 2 |

**Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов итем** | **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** | **1** | **ОК 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** | **Основы микробиологии в пищевом производстве** | **11** | **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 1.1**  **Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве** | **Содержание учебного материала** | **5** |
| Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. |
| Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. |
| Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. |
| Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания. |
| **Тематика практических занятий** | **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** |
| Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов | **2** |
| **Тематика лабораторных работ** | **2** |
| Изучение под микроскопом микроорганизмов | **2** |
| **Тема 1.2**  **Основные пищевые инфекции и пищевые отравления** | **Содержание учебного материала** | **6** | **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** |
| Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности |
| Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. |
| Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения |
| Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития |
| Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания |
| Схема микробиологического контроля |
| **Тематика практических занятий** | **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** |
| Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах | **2** |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | **-** |
| **Раздел 2** | **Основы физиологии питания** | **12** |  |
| **Тема 2.1 Основные пище вые вещества, их источники, роль в струк-**  **туре питания** | **Содержание учебного материала** | **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** |
| Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществв структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах |
| Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания |
| **Тематика практических занятий** | **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**  **ПК 5.1-5.5** |
| Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности | **1** |
| **Тема 2.2**  **Пищеварение и усвояемость пищи** | **Содержание учебного материала** | **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** |
| Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения |
| Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи |
| **Тематика практических занятий** | **2** |
| Изучение схемы пищеварительного тракта. | **1** |
| Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи | **1** |  |
| **Тема 2.3 Обмен веществ и**  **энергии** | **Содержание учебного материала** | **4** | **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** |
| Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы,влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека |
| Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда |
| **Тематика практических занятий** | **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** |
| Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. | **1** |
| Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя) | **1** |
| **Тема 2.4**  **Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения** | **Содержание учебного материала** | **6** | **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** |
| 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 |
| 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-профилактическом питании. Методики составления рационов питания |
| **Тематика практических занятий** | **2** |  |
| Составление рационов питания для различных категорий потребителей | **2** |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | **-** |  |
| **Раздел 3** | **Санитария и гигиена в пищевом производстве** | **12** |  |
| **Тема 3.1 Личная и производственная гигиена** | **Содержание учебного материала** | **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** |
| Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.  Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. |
| Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены |  | **ПК 5.1-5.5** |
| **Тема 3.2 Санитарногигиенические требования к помещениям** | **Содержание учебного материала** | **8** | **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** |
| 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 проведения. |
| Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения |
| **Тематика практических занятий** | **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** |
| Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования | **2** |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | **-** |  |
| Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания,изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья |  |  |
| **Тема 3.3 Санитарногигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов** | **Содержание учебного материала** | **4** | **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** |
| Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов |
| Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок |
| **Тематика практических занятий** | **2** |
| Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж). | **2** |
| **Тема 3.4 Санитарногигиенические 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 | **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**  **ПК 5.1-5.5** |
| Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

**3.2.1. Основные печатные издания**

1. 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.
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. 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.
4. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: в 2 ч. Часть 2. – 2-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 352 с.
5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 11-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 256 с.

**3.2.2. Основные электронные издания**

1. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147246> — 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> — 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> — 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> — 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 978-5-8114-4193-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148272> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| **Знания:**  основные понятия и термины микробиологии;  основные группы микроорганизмов,  микробиологиюосновных пищевых продуктов; основныепищевыеинфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологическогозагрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методыпредотвращения порчи сырья и готовой продукции;  правила личной гигиены работников организации питания;  классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;  правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;  пищевые вещества и их значение для организма человека;  суточную норму 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 | 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 провдении:**  письменного/устного опроса;  тестирования;  оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  **Промежуточная аттестация**  в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования. |
| **Умения:**  соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;  обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;  проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д. | **Текущий контроль:**   * защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; * оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы * экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий   **Промежуточная аттестация**:   * экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене |

**Приложение 3.2**

к ОПОП-П по профессии43.01.09 Повар. кондитер

**Рабочая программа**

**учебной дисциплины ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров**

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

**2023 г.**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров»**

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

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

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  ОК, ПК | Дисциплинарные результаты | |
| Умения | Знания |
| ОК 01  ОК 02  ОК 03  ОК 04  ОК 05  ОК 06  ОК 07  ОК 09  ОК 10  *ПК 1.1-1.4*  *ПК 2.1-2.8*  *ПК 3.1-3.5*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 5.1-5.5* | Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья | Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров |
| Оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) | Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов |
| Оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов | Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов |
| Осуществлять контроль хранения и расхода продуктов | Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов |
|  | Виды складских помещений и требования к ним |
|  | Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | 60 |
| **в т.ч. в форме практической подготовки** | 34 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 24 |
| лабораторные работы | 14 |
| практические занятия | 20 |
| *Самостоятельная работа* | - |
| **Промежуточная аттестация** | 2 |

* 1. **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. Химический состав пищевых продуктов** | **1.** Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. | **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 |
| **2.** Энергетическая ценность пищевых продуктов |
| **Тема 1.**  **Классификация**  **продовольственных**  **товаров** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 1-7,9,10  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 |
| **1.** Классификация продовольственных товаров. |
| 2. Качество и безопасность продовольственных товаров. |
| **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 | **4** |
| **Тема 2.**  **Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов**  **и продуктов их переработки** | **Содержание учебного материала** | **4** | 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 |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки |
| 2. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки |
| **Тематика лабораторных работ** | **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 |
| 1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. 2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту | **2** |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучении нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |  |  |
| **Тема 3**  **Товароведная характеристика зерновых товаров** | **Содержание учебного материала** | **4** | 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 |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хле-  бобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. |
| 2. Условия и сроки хранения зерновых товаров |  |
| **Тематика лабораторных работ** | **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 |
| 1**.** Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту | **2** |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |  |  |
| **Тема 4.**  **Товароведная характеристика молочных товаров** | **Содержание учебного материала** | **4** | 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 |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров |
| 2. Условия и сроки храения молочных товаров |
| **Тематика лабораторных работ** | **2** |  |
| 1. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту. | **2** |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |  |  |
| **Тема 5**  **Товароведная характеристика рыбы,**  **рыбных продуктов** | **Содержание учебного материала** | **4** | 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 |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов |
| 2. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов |
| **Тематика лабораторных работ** | **2** |
| 1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. | **2** |
|  | 2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке. |  |  |
| **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 |  |  |
| **Тема 6.**  **Товароведная характеристика мяса и**  **мясных продуктов** | **Содержание учебного материала** | **4** | 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 |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. |
| 2. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов |
| **Тематика лабораторных работ** | **2** |
| 1. Органолептическая оценка качества мяса | **2** |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |  |
| **Тема 7.**  **Товароведная характеристика**, **яичных продуктов, пищевых жиров** | **Содержание учебного материала** | **4** | 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 |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов |
| 2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству  пищевых жиров, кулинарное назначение |
| 3. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров |
| **Тематика лабораторных работ** | **2** |
| 1. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. 2. Ознакомление с ассортиментом и оценка качествапищевого жира по стандарту | **2** |
| **Самостоятельная работа обучающихся** |  |
| Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |
| **Тема 8.**  **Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров** | **Содержание учебного материала** | **4** | 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 |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. |  |
| 2. Условия и сроки хранения |
| **Тематика лабораторных работ** | **2** |
| 1. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту | **2** |
| **Самостоятельная работа обучающихся** |  |
| Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

**3.2.1. Основные печатные издания**

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО / З.П.Матюхина. – Москва: Академия, 2019. – 336 с., [16] с. цв. ил.
2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9.

**3.2.2. Основные электронные издания**

1. [Минько, Э. В. Теоретические основы товароведения : учебное пособие для СПО / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов : Профобразование, 2017. — 156 c. — ISBN 978-5-4488-0148-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/70617](https://profspo.ru/books/70617)
2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146832> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Методыоценки** |
| **Осваиваемые знания:** | | |
| ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;  виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;  методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;  современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;  виды складских помещений и требования к ним;  правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, посту-  пающих со склада и от поставщиков | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | **Текущий контроль при провдении:**   * письменного/устного опроса; * тестирования; * оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)   **Промежуточная аттестация**  в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования. |
| **Осваиваемые умения:** | | |
| проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;  оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);  оформлять учетноотчетную документацию по расходу и хранению продуктов;  осуществлять контроль хранения и расхода продукто | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов  Рациональность действий и т.д. | **Текущий контроль:**   * защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; * оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы * экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практиче-   ских/лабораторных занятий  **Промежуточная аттестация**:   * экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене |

**Приложение 3.3**

к ОПОП-П по профессии43.01.09 Повар. кондитер

**Рабочая программа**

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

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

**2023 г.**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ   
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места»**

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

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

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

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения   
и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код  ОК, ПК | Дисциплинарные результаты | |
| Умения | Знания |
| ОК 01  ОК 02  ОК 03  ОК 04  ОК 05  ОК 06  ОК 07  ОК 09  ОК 10  *ПК 1.1-1.4*  *ПК 2.1-2.8*  *ПК 3.1-3.5*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 5.1-5.5* | Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности | Классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования |
| Определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты | Принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации |
| Подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации | Правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции |
|  | Способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции |
|  | Правила электробезопасности, пожарной безопасности;  правила охраны труда в организациях питания |

**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** | 66 |
| **в т.ч. в форме практической подготовки** | 27 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 38 |
| практические занятия | 27 |
| *Самостоятельная работа* | - |
| **Промежуточная аттестация** | 2 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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** | **Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания** | **12** |  |
| **Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01-07,  ОК 09, ОК 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 |
| Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основныхтипов организаций питания. Специализация организаций питания |
| **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 |  |
| **Тема 1.2**  **Принципы организации кулинарного и кондитерского производства** | **Содержание учебного материала** | **10** | ОК 01-07,  ОК 09, ОК 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 |
| **1.** Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристикаструктуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. |
| **2.** Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпускасырья, пищевых продуктов |
| **3.** Характеристика способов кулинарной обработки |
| **4.** Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара. |
| **5.** Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организа-  ции рабочих мест в суповом и соусном отделениях |
| **6.** Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной  продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. |
| **7.** Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе |
| **8.** Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производствукондитерской продукции |
|  | **9.** Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания |  |  |
|  | **Тематика практических занятий** | **6** |  |
| **1.** Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям). | **2** |
| **2.** Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям). | **2** |
| **3.** Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям) | **2** |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |  |
| **Раздел 2** | **Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства** | **24** |  |
| **Тема 2.1 Механическое оборудование** | **Содержание учебного материала** | **12** | ОК 01-07,  ОК 09, ОК 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 |
| 1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации |
| 2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| 3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| 4. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| 5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации |
| 6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации |
| **Тематика практических занятий** | **2** |
| **1.** Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля. | **1** |
| 2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы | **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); подготовка сообщений |  |  |
| **Тема 2.2**  **Тепловое оборудование** | **Содержание учебного материала** | **8** | ОК 01-07,  ОК 09, ОК 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 |
| 1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации |
| 2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение иустройство. Правила безопасной эксплуатации |
| 3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| 4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение иустройство. Правила безопасной эксплуатации |
| **Тематика практических занятий** | **2** |
| 1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования | **1** |
| 2. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования. | **1** |
| **Самостоятельная работа обучающихся** |  |  |
| Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативныхматериалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |
| **Тема 2.3 Холодильное оборудование** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 01-07,  ОК 09, ОК 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 |
| 1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения(естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации |
| 2.Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены |
| **Тематика практических занятий** | **2** |
|  | 1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования | **2** | ПК 5.1-5.5 |
| **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 |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Техническое оснащение и организация рабочего места», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер*.*

**3.2.1. Основные печатные издания**

1. 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.
2. 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.
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. 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.
5. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0.
6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

**3.2.2. Основные электронные издания**

1. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147252> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. [Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций питания : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 378 c. — 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](https://www.iprbookshop.ru/106858)
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 c. — 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](https://www.iprbookshop.ru/106858)

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Методы**  **оценки** |
| **Знание:**  классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;  принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;  правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;  способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;  правила электробезопасности, пожарной безопасности;  правила охраны труда в организациях питания. | 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 провдении:**  - письменного/ устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация**  в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования. |
| **Умение:**  организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;  определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;  подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д. | **Текущий контроль:**   * защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; * оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы * экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практиче-   ских/лабораторных занятий  **Промежуточная аттестация**:   * экспертная оценка выполнения практических заданий назачете/экзамене |

**Приложение 3.4**

к ОПОП-П по профессии43.01.09 Повар. кондитер

**Рабочая программа**

**учебной дисциплины ОП. 04 Основы калькуляции и учета**

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

**2023 г.**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОП. 04 Основы калькуляции и учета»**

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

Учебная дисциплина «ОП. 04 Основы калькуляции и учета» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение 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  ОК, ПК | Дисциплинарные результаты | |
| Умения | Знания |
| ОК 01  ОК 02  ОК 03  ОК 04  ОК 05  ОК 06  ОК 07  ОК 09  ОК 10  *ПК 1.1-1.4*  *ПК 2.1-2.8*  *ПК 3.1-3.5*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 5.1-5.5* | Вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания | Виды учета, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета |
| Составлять товарный отчет за день | Принципы и формы организации бухгалтерского учета  особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании |
| Определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья | Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе |
| Составлять план меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами | Формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию |
| Рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки | Требования , предъявляемые к содержанию и оформлению документов |
| Участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве | Понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства |
| Пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами атвтоматизации при расчетах с потребителями | Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.  сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления |
| Принимать оплату наличными деньгами | Правила документального оформления движения материальных ценностей |
| Принимать и оформлять безналичные платежи | Правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров |
| Составлять отчеты по платежам | понятие и виды товарных потерь, методику их списания |
| Методика проведения инвентаризации и выявления ее результатов |
| Понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;  порядок оформления и учета доверенностей |
| Ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей |
| Виды и правила осуществления кассовых операций |
| правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты |
| Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. |

**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** | 40 |
| **в т.ч. в форме практической подготовки** | 12 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 26 |
| практические занятия | 12 |
| *Самостоятельная работа* | - |
| **Промежуточная аттестация** | 2 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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.**  **Общая характеристика бухгалтерского учета** | **Содержание учебного материала** | **4** | ПК 1.2-1.5  ПК 2.2-2.5  ПК 3.2-3.5  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5  ОК 01-05,  ОК 09, 10 |
| **1.** Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета |
| **2.** Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности |
| 1. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов 2. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера**.** Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Изучение Федерального закона "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция)  **Источники информации**  Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция) | **-** |
| **Тема 2.**  **Ценообразование в общественном питании** | **Содержание учебного материала** | **10** | ПК 1.2-1.5  ПК 2.2-2.5  ПК 3.2-3.5  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5  ОК 01-05,  ОК 09, 10 |
| 1.Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания |
| **2.** Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства |
| 3. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета |
| 4. План-меню, его назначение, виды, порядок составления |
| 5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий |
| **Тематика практических занятий** | **6** |
| 1. Работа со Сборником рецептур:   * расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, * определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья | **2** |
| 2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день | **2** |
| 3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия.  Оформление калькуляционных карточек. | **2** |
| **Тема 3. Материальная ответственность.**  **Инвентаризация** | **Содержание учебного материала** | **4** | ПК 1.2-1.5  ПК 2.2-2.5  ПК 3.2-3.5  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5  ОК 01-05,  ОК 09, 10 |
| **1.** Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материальноответственных лиц |
| **2.** Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**   1. Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) 2. Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"   **Источники информации**  1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: 2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" | **-** |  |
| **Тема 4.**  **Учет сырья, продуктов и тары в**  **кладовых организаций питания** | **Содержание учебного материала** |  | ПК 1.2-1.5  ПК 2.2-2.5  ПК 3.2-3.5  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5  ОК 01-05,  ОК 09, 10 |
| 1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания.  Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков |
| 2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |
| **Практические занятия 4.** Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день. | **2** |
| **Тема 5.**  **Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания** | **Содержание учебного материала** | **6** | ПК 1.2-1.5  ПК 2.2-2.5  ПК 3.2-3.5  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5  ОК 01-05,  ОК 09, 10 |
| 1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания |
| 2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции |
| 3. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| **Практические занятия 5-6.** Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве. | **4** |
| **Тема 6.**  **Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций** | **Содержание учебного материала** | **4** | ПК 1.2-1.5  ПК 2.2-2.5  ПК 3.2-3.5  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5  ОК 01-05,  ОК 09, 10 |
| 1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам |
| 2. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями |
| 3. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольнокассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче |
| 4. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли  **Источники информации**   1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей. 2. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) 3. Правила розничной торговли. Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года №55. | **-** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

**3.2.1. Основные печатные издания**

1. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред.проф.образования / И.И. Потапова. – Москва: Академия, 2020. – 192 с.

**3.2.2. Основные электронные издания**

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения**[[4]](#footnote-4) | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| Знания:  - виды учета, требования, предъявляемые к учету;  задачи бухгалтерского учета;  -предмет и метод бухгалтерского учета;  -элементы бухгалтерского учета;  -принципы и формы организации бухгалтерского учета  особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;  основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;  формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;  требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;  права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;  понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;  Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.  сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;  -правила документального оформления движения материальных ценностей;  источники поступления продуктов и тары;  -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;  -методику осуществления контроля за товарными запасами;  -понятие и виды товарных потерь, методику их списания;  -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;  понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;  порядок оформления и учета доверенностей;  ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;  правила торговли;  виды оплаты по платежам;  виды и правила осуществления кассовых операций;  правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;  правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; | 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 провдении:**  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы  **Промежуточная аттестация**  в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования. |
| Умения:  оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,  -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;  -составлять товарный отчет за день;  -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;  составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико технологическими картами;  -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;  -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;  -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами атвтоматизации при расчетах с потребителями;  -принимать оплату наличными деньгами;  -принимать и оформлять безналичные платежи;  -составлять отчеты по платежам | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность расчетов  -Соответствие требованиям НД и т.д. | **Текущий контроль:**  защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;  оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций  экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практиче-  ских/лабораторных занятий  **Промежуточная аттестация**:  экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене |

**Приложение 3.5**

к ОПОП-П по профессии43.01.09 Повар. кондитер

**Рабочая программа**

**учебной дисциплины ОП.05Иностранный язык в профессиональной деятельности**

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

**2023 г.**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОП.05 Иностранный язык в профессиональной деятельности»**

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

Учебная дисциплина «ОП.05Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального циклаОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-04.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения   
и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код  ОК, ПК | Дисциплинарные результаты | |
| Умения | Знания |
| ОК 01  ОК 02  ОК 03  ОК 04  ОК 05  ОК 06  ОК 07  ОК 09  ОК 10  *ПК 1.1-1.4*  *ПК 2.1-2.8*  *ПК 3.1-3.5*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 5.1-5.5* | Общие умения  использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы | Профессиональная терминология сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке |
| Владеть техникой перевода (со словарем) профессиональноориентированных текстов | Лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности |
| Самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения | Простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения |
| Диалогическая речь  участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему, осуществлять запрос и обобщение информации, обращаться за разъяснениями, выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)  к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме | Предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них |
| Вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); | Безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;  имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения |
| Поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения), завершать общение | Артикль: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля |
| Монологическая речь  делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме, кратко передавать содержание полученной информации | Употреблениесуществительных без артикля |
| в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность | Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения |
| Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков;  написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом | наречия в сравнительной и превосходной степенях |
| Аудирование  понимать:основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения, отделять главную информацию от второстепенной | Неопределенные наречия, производные от some, any, every |
| Выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию | Количественныеместоимения much, many, few, a few, little, a little |
| Чтение  извлекать необходимую, интересующую информацию;  отделять главную информацию от второстепенной | Глагол, понятиеглаголасвязки; |
| Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни | образованиеиупотреблениеглаголовв Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect |

**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** | 40 |
| **в т.ч. в форме практической подготовки** | 36 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 2 |
| практические занятия *(если предусмотрено)* | 36 |
| *Самостоятельная работа* | - |
| **Промежуточная аттестация** | 2 |

* 1. **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** |
| **Тема 1.**  **Продукты питания и способы кулинарной обработки** | **Содержание учебного материала** |  |  |
| Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки.  Грамматический материал:   * местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж, неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every; * простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); * простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; * предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; * безличные предложения; * понятие глагола-связки | **10** | ОК 01-05,  ОК 09, ОК 10,  ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.5,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5 |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**   * составление кроссвордов по теме «Продукты питания»; * освоение лексического материала по теме, * чтение, перевод текстов, * выполнение грамматических упражнений |  |
| **Тема 2.**  **Типы организаций питания и работа персонала** | **Содержание учебного материала** | **4** |
| Освоение лексического материала по теме: «Типы организаций питания и работа персонала».  Грамматический материал:  – имя существительное: его основные функции в предложении;  – имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения |
| **Самостоятельная работа обучающихся**   * сочинение на тему «Работа кухни**»**; * освоение лексического материала по теме, * чтение, перевод текстов, * выполнение грамматических упражнений |  |  |
| **Тема 3. Составление меню. Названия блюд** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 01-05,  ОК 09, ОК 10,  ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.5,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5 |
| Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню»  Грамматический материал:   * артикль: определенный, неопределенный, нулевой; * основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; * употребление существительных без артикля |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  – составление меню ресторана, кафе |  |
| **Тема 4.**  **Кухня. Производственные помещения и оборудование** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01-05,  ОК 09, ОК 10,  ПК 1.1-1.4,ПК 2.1-2.8,ПК 3.1-3.5,  ПК 4.1-4.5,ПК 5.1-5.5 |
| Освоение лексического материала по теме «Кухонное оборудование. Производственные помещения»  **Г**рамматический материал:  – имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения |
| **Тема 5.**  **Кухонная, столовая и барная посуда** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01-05,  ОК 09, ОК 10,  ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.5,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5 |
| Освоение лексического материала по темам: «Кухонная, столовая и барная посуда», «Сервировка стола»  Грамматический материал :  – образование и употребление глаголов в Present, Past, FutureSimple/Indefinite. |
| **Самостоятельная работа обучающихся:** |  |
| * освоение лексического материала по темам 4,5, * чтение, перевод текстов, * выполнение грамматических упражнений |  |
| **Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 01-05,  ОК 09, ОК 10,  ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.5,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5 |
| Освоение лексико-грамматического материала по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане».  Грамматический материал:  – количественные местоимения much, many, few, afew, little, alittle |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  – составление диалогов по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане» |  |
| **Тема 7.**  **Система закупок и хранения продуктов** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01-05, ОК 09, ОК 10,ПК 1.1-1.4,ПК 2.1-2.8,ПК 3.1-3.5,ПК 4.1-4.5,ПК 5.1-5.5 |
| Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов»  Грамматический материал: времена группы Continuous |
| **Тема 8.**  **Организация работы официанта и бармена** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01-05,  ОК 09, ОК 10,  ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.5,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5 |
| Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена»  Грамматический материал: неопределенные наречия, производные от some, any, every |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**   * освоение лексического материала по темам 7, 8; * чтение, перевод текстов; * выполнение грамматических упражнений; * составление диалогов |  |
| **Тема 9.**  **Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 01-05,  ОК 09, ОК 10,  ПК 1.1-1.4,ПК 2.1-2.8,ПК 3.1-3.5,ПК 4.1-4.5,ПК 5.1-5.5 |
| Освоение лексического материала по теме « Кухни разных стран»  Грамматический материал: совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect. |
| **Самостоятельная работа обучающихся**   * подготовить презентации по национальным кухням; * освоение лексического материала по теме; * чтение, перевод текстов |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Иностранного языка»,оснащенный в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер*.*

**3.2.1. Основные печатные издания**

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

**3.2.2. Основные электронные издания**

1. Малецкая, О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-6607-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148964> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним) : учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-2987-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148121> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. . [Краснопёрова, Ю. В. Теоретическая грамматика английского языка : учебно-методическое пособие для СПО / Ю. В. Краснопёрова. — Саратов : Профобразование, 2019. — 75 c. — ISBN 978-5-4488-0334-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/86151](https://profspo.ru/books/104910)
4. . [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 c. — 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](https://profspo.ru/books/104910)
5. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке;  лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и | Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке  Владение лексическим и грамматическим минимумом | **Текущий контроль при проведении:**  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  диктантов; |
| перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;  простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;  предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;  имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;  артикль: определенный, неопределенный, нулевой;  основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля;  употребление существительных без артикля;  имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения; наречия в сравнительной и превосходной степенях;  неопределенные наречия, производные от some, any, every; количественные местоимения much, many, few, afew, little, alittle;  глагол, понятие глагола-связки; образование и употребление глаголов в Present, Past, FutureSimple/Indefinite, Present, Past, Future  Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect | Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной  форме | -оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)  **Промежуточная аттестация**  в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде:  -письменных/ устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.) |
| Общие умения:  использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;  владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных  текстов;  самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;  Диалогическая речь:  участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;  осуществлять запрос и обобщение информации;  обращаться за разъяснениями;  выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)  к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;  вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);  поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик  – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);  завершать общение  Монологическая речь:  делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;  кратко передавать содержание полученной информации;  в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. | Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума  при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд. Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме).  Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.  Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.  Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.  Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны.  Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.  Уместное использование лексических единиц и грамматических структур. |
| Письменная речь  небольшой рассказ (эссе);  заполнение анкет, бланков;  написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом  Аудирование:  понимать:  основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;  высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.  отделять главную информацию от второстепенной;  выявлять наиболее значимые факты;  определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию  Чтение:  извлекать необходимую, интересующую информацию;  отделять главную информацию от второстепенной;  использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни | Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.  Объём высказывания не менее 7-8 фраз  Наличие способности отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекстанеобходи-  мую/интересующую информацию.  Правильное чтение и адекватное понимание текстов профессиональной направленности.  Понимание логической связи слов в предложении, причинно-следственных связей в предложении, значения слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.) |  |

**Приложение 3.6**

к ОПОП-П по профессии43.01.09 Повар. кондитер

**Рабочая программа**

**учебной дисциплины ОП. 06Экономические и правовые основы профессиональной деятельности**

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

**2023 г.**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОП. 06Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»**

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

Учебная дисциплина «ОП. 06 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального циклаОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код  ОК, ПК | Дисциплинарные результаты | |
| Умения | Знания |
| ОК 01  ОК 02  ОК 03  ОК 04  ОК 05  ОК 06  ОК 07  ОК 09  ОК 10  ОК 11  *ПК 1.1-1.4*  *ПК 2.1-2.8*  *ПК 3.1-3.5*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 5.1-5.5* | Проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности | Принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы  организаций |
| Ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания | Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности |
| Определять потребность в материальных, трудовых ресурсах | Способы ресурсосбережения в организации |
| Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях | Понятие, виды предпринимательства |
| Защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ | Виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации |
| Нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения |
| Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения |
| Формы и системы оплаты труда |
| Механизм формирования заработной платы |
| Виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | 56 |
| **в т.ч. в форме практической подготовки** | 8 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 46 |
| практические занятия | 8 |
| *Самостоятельная работа* | - |
| **Промежуточная аттестация** | 2 |

* 1. **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. Экономические и правовые основы производственной деятельности** | | **20** |  |
| **Тема 1.1**  **Принципы рыночной экономики** | **Содержание учебного материала** | **6** |  |
| 1. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК10,ОК11 |
| 2. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10,ОК 11 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, тенденциях его развития.  **Источники информации**  Журналы «Современный ресторан» «Ресторанные ведомости», Интернет-ресурсы: http:// [www.Economi.gov.](http://www.Economi.gov/)ru, http:// bibliotekar. ru |  |  |
| **Тема 1.2.**  **Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.** | **Содержание учебного материала** | **14** |  |
| **1.** Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации. | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10,ОК 11 |
| **2.** Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации. | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10,ОК 11 |
| 3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и  особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений. | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10,ОК 11 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |  |
| **Практическое занятие 1.** Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач) | **2** | **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Изучение Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Составление компьютерных презентации по теме «Предпринимательство на современном этапе развития российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбережения»  **Источники информации**   1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [действующая редакция]. 2. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция) | **-** |  |
| **Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда** | | **16** |  |
| **Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения** | **Содержание учебного материала** | **8** |  |
| 1.Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда итрудовой распорядок. | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10,ОК 11 |
| Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальнойответственности. Защита трудовых прав работников |  | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10,ОК 11 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** |  |
| **Практическое занятие 2.** Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора | **2** | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10,ОК 11 |
| **Практическое занятие 3.**Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач | **2** | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10,ОК 11 |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  **Источники информации**  Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [действующая редакция] | **-** |  |
| **Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда** | **Содержание учебного материала** | **8** |  |
| **1.** Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты  труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы. | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10,ОК 11 |
| **2.**Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда. | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10,ОК 11 |
| **3**.Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10,ОК 11 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |  |
| **Практическое занятие 4.** Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда | **2** | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10,ОК 11 |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

**3.2.1. Основные печатные издания**

1. [Кухаренко, Т. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для СПО / Т. А. Кухаренко. — Саратов : Профобразование, 2021. — 199 c. — ISBN 978-5-4488-1017-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/102330](https://profspo.ru/books/102330)
2. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: ЭУМК: учебник для сред. проф.образования / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2021.

**3.2.2. Основные электронные 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> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. 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
3. 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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| -принципы рыночной экономики;  -организационно-правовые формы организаций;  -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;  способы ресурсосбережения в организации;  -понятие, виды предпринимательства;  -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;  -нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;  -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;  -формы и системы оплаты труда;  -механизм формирования заработной платы;  -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулиро-  вок, адекватность применения профессиональной терминологии | **Текущий контроль при провдении:**  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных  исследований и т.д.) |
| **Промежуточная аттестация**  в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования. |
| -проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;  -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;  -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;  -применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;  -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;  -защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ. | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д. | **Текущий контроль:**   * защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; * оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы * экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий   **Промежуточная аттестация**:   * экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене |

**Приложение 3.7**

к ОПОП-П по профессии43.01.09 Повар. кондитер

**Рабочая программа**

**учебной дисциплины ОП. 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности**

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

**2023 г.**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОП. 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности»**

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

Учебная дисциплина «ОП. 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального циклаОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код  ОК, ПК | Дисциплинарные результаты | |
| Умения | Знания |
| ОК 01  ОК 02  ОК 03  ОК 04  ОК 05  ОК 06  ОК 07  ОК 09  ОК 10  *ПК 1.1-1.4*  *ПК 2.1-2.8*  *ПК 3.1-3.5*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 5.1-5.5* | Пользоваться современными средствами связи и оргтехникой | Основные понятия автоматизированной обработки информации |
| Обрабатывать текстовую и табличную информацию | Общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем |
| Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах | Базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности |
| Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности |
| Обеспечивать информационную безопасность | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации |
| Применять антивирусные средства защиты информации | основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности |
| Осуществлять поиск необходимой информации |  |

**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** | 10 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 36 |
| практические занятия *(если предусмотрено)* | 10 |
| *Самостоятельная работа* | - |
| **Промежуточная аттестация** | 2 |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Информационные технологии в профессиональной деятельности»,оснащенный в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер*.*

**3.2.1. Основные печатные издания**

1. 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 978-5-8114-8951-0.
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.

**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> — 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> — 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> — 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 978-5-534-03051-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469424
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> — 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> — 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> — 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>— Режим доступа: для авториз. пользователей.

**Приложение 3.8**

к ОПОП-П по профессии43.01.09 Повар. кондитер

**Рабочая программа**

**учебной дисциплины ОП. 08 Охрана труда**

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

**2023 г.**

**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 циклаОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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  ОК, ПК | Дисциплинарные результаты | |
| Умения | Знания |
| ОК 01  ОК 02  ОК 03  ОК 04  ОК 05  ОК 06  ОК 07  ОК 09  ОК 10 | Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности | Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации |
| Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; | Обязанности работников в области охраны труда; |
| Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности | Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда |
| Проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ | Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); |
| Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда | Порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности |
|  | Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | 36 |
| **в т.ч. в форме практической подготовки** | 10 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 24 |
| практические занятия | 10 |
| *Самостоятельная работа* | - |
| **Промежуточная аттестация** | 2 |

* 1. **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,  ОК 09, ОК 10 |
| **1.** Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли |
| **Раздел 1** | **Нормативно правовая база охраны труда** | **12** |  |
| **Тема 1.1**  **Законодательство в области охраны труда** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 01-07,  ОК 09, ОК 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 |
| **1.** Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения |
| 2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также  местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211). |
| 3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия |
| 4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание |
| **Тематика практических работ** | **2** |  |
| 1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда | **2** |  |
| **Тема 1.2 Обеспечение охраны труда** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01-07,  ОК 09, ОК 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 |
| 1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда |
| 2. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охра- |
| не 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 |  |
| 3. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения | **\*** |
| **Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01-07,  ОК 09, ОК 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 |
| 1.Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение |
| 2. 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 |
| 3.Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации |
| **4.** Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности. | **-** |
| **Раздел 2** | **Условия труда на предприятиях общественного питания** | **8** | ОК 01-07,  ОК 09, ОК 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 2.1**  **Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы** | **Содержание учебного материала** | **4** |
| 1.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 |
| 2.Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация,тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека |
| 3.Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы исредства защиты от вредных производственных факторов |
| **Тематика практических занятий** | **2** |  |
| **1.** Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам | **2** |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда | **-** |  |
| **Тема 2.2**  **Производственный травматизм и профессиональные заболевания** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 01-07,  ОК 09, ОК 10 |
| 1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний |
| 2. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая |
|  |
| **Тематика практических занятий** | **2** |
| 1. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов | **2** |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания» | **\*** |
| **Раздел 3** | **Электробезопасность и пожарная безопасность** | **14** |  |
| **Тема 3.1 Электробезопасность** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 01-07,  ОК 09, ОК 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 |
| 1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма) |
| 2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования |
| 3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения |
| 4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия |
| 5. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания | **-** |
| **Тема 3.2**  **Пожарная безопасность** | **Содержание учебного материала** | **8** | **ОК 1-7, ОК**  ОК 01-07,  ОК 09, ОК 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 |
| 1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции |
| 2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров |
| 3. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения |
| 4. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение |
| 5. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания |
| **Тематика практических занятий** | **4** |
| 1. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания | **4** |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов; составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания | **-** |
| **Тема 3.3**  **Требования безопасности к производственному оборудованию** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01-07,  ОК 09, ОК 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 |
| 1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности |
| 2.Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты,монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования |
| 3.Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного,холодильного, подъемно-транспортного и др. |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатацииторгово-технологического оборудования | **-** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»,оснащенный в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер*.*

**3.2.1. Основные печатные издания**

1. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания / В.М. Калинина. – Москва: Академия, 2020. – 320 с.
2. 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.

**3.2.2. Основные электронные издания**

1. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148021> — 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> — 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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| **Знание:**  -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 инструктажей по охране труда и технике безопасности;  -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты | 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 внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  **Промежуточная аттестация**  в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования.  **Итоговый контроль** |
| **Умения:**  -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные спрошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;  -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты всоответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;  -участвовать в аттестации рабочихмест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень  травмобезопасности;  -проводить вводный инструктаж  помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;  -вырабатывать и контролировать  навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда | Правильность, полнота  выполнения заданий, точность формулировок,  точность расчетов, соответствие требованиям  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов,  техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д. | **Текущий контроль:**  защита отчетов по  практическим/ лабораторным занятиям;  оценка заданий длявнеаудиторной (самостоятельной) работы:  презентаций,  экспертная оценка де-  монстрируемых умений,  выполняемых действий впроцессе практических/лабораторных занятий  **Промежуточная аттестация**:  экспертная оценка выполнения практических  заданий на зачете/экзамене |

**Приложение 3.9**

к ОПОП-П по профессии43.01.09 Повар. кондитер

**Рабочая программа**

**учебной дисциплины ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности**

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

**2023 г.**

**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 циклаОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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  ОК, ПК | Дисциплинарные результаты | |
| Умения | Знания |
| ОК 01  ОК 02  ОК 03  ОК 04  ОК 05  ОК 06  ОК 07  ОК 08  ОК 09  ОК 10 | Организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций | Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России |
| Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту | Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;  основы военной службы и обороны государства |
| Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения | Задачи и основные мероприятия гражданской обороны |
| Применять первичные средства пожаротушения | Способы защиты населения от оружия массового поражения;  меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах |
| Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией | Организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке |
| Владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы | Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военноучетные специальности, родственные специальностям СПО |
| Оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим | Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы |
|  | Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | 38 |
| **в т.ч. в форме практической подготовки** | 10 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 26 |
| практические занятия | 10 |
| *Самостоятельная работа* | - |
| **Промежуточная аттестация** | 2 |

* 1. **Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем в часах** | **Коды компетенций и личностных результатов[[5]](#footnote-5), формированию которых способствует элемент программы** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел I. Гражданская оборона** | | **4** |  |
| **Тема 1.1. Организация гражданской обороны** | **Содержание учебного материала** | 2 | ОК 01-ОК 04,  ОК 06, ОК 09, ОК10 |
| Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций |
| Ядерное, химическое и биологическое оружие, средства индивидуальной и 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 |
| **Тема 1.2.**  **Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, авариях (катастрофах).**  **Обеспечение безопасности при неблагоприятной**  **экологической, социальной обстановке** | **Содержание учебного материала** | 2 | ОК 01-ОК 04,  ОК 06, ОК 09, ОК 10 |
| Защита населения и территорий при стихийных бедствиях |
| Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) |
| Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке |
| Обеспечение безопасности при эпидемии |
| Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков, при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте, в случае захвата заложником |
| **Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни** | | **4** | ОК 01-ОК 04,  ОК 06, ОК 09, ОК 10 |
| **Тема 2.1.** | **Содержание учебного материала** | 2 |
| **Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие** | Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье.  Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня.  Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психоактивными веществами. |  |
| Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях. Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи |
| Общие сведения о ранах, осложнения ран, способах остановки кровотечения и обработки ран |
| Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей |
| Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания, при ожогах, поражении электрическим током, при утоплении, перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании, при отравлениях, при клинической смерти |
| **Тематика практических занятий** | 2 |
| Отработка умений при оказании первой (доврачебной) помощи |
| **Раздел 3. Основы военной службы** | | **26** | ОК 01-ОК 04,  ОК 06, ОК 09, ОК 10 |
| **Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина**  **Российской Федерации** | **Содержание учебного материала** | 10 |
| Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны.  Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий |
| 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 |
| Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России |
| Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации |  |  |
| **Тематика практических занятий** | 16 |
| Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций |
| Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях |
| 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 аттестация** |  | 2 |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»,оснащенный в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер*.*

**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.

**3.2.2. 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> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Каракеян, В. И.  Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489671
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 c. — ISBN 978-5-4488-0820-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/93574](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— Текст : электронный.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| **Освоенные умения:** | |  |
| организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;  -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;  -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;  -применять первичные средства пожаротушения;  -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;  -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;  -оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим. | 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 работы,   **Промежуточная аттестация**:   * экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете |
| **Знания:** | |  |
| принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования  развития событий и оценки последст-  вий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;   * основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; * основы военной службы и обороны государства; * задачи и основные мероприятия гражданской обороны; * способы защиты населения от оружия массового поражения; * меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; * организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; * основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; * область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; * порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим | Полнота ответов, точность формули-  ровок, 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;  -оценка 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 |

**Приложение 3.10**

к ОПОП-П по профессии43.01.09 Повар. кондитер

**Рабочая программа**

**учебной дисциплины ОП. 10 Физическая культура**

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

**2023 г.**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОП. 10 -Физическая культура»**

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

Учебная дисциплина «ОП. 10Физическая культура» является обязательной частью общепрофессионального циклаОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 06.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения   
и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код  ОК, ПК | Дисциплинарные результаты | |
| Умения | Знания |
| ОК 01  ОК 02  ОК 03  ОК 04  ОК 05  ОК 06  ОК 08  ОК 09  ОК 10 | Использовать физкультурнооздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей | Роль физической культуры в общекультурном,профессиональноми социальном развитии человека |
| Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; | Основы здорового образа жизни; условияпрофессиональнойдеятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; |
| Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии | Средства профилактики перенапряжения |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | 68 |
| **в т.ч. в форме практической подготовки** | 66 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 0 |
| практические занятия | 66 |
| *Самостоятельная работа* | - |
| **Промежуточная аттестация** | 2 |

* 1. **Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем в часах** | **Коды компетенций и личностных результатов[[6]](#footnote-6), формированию которых способствует элемент программы** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Тема 1.** Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01-06,  ОК 08-10 |
| Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры.  Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха |
| Здоровый образ жизни, здоровье человека как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья.  Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Оценка двигательной активности , формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Самостоятельное выполнение комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма |  |
| **Тема 2.** Общая физическая подготовка | **Содержание учебного материала** | **6**  **-** | ОК 01-06,  ОК 08-10 |
| **1.** Физические качества и способности человека и основы методики их воспитания. Средства, методы, принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей. Возрастная динамика развития физических качеств и способностей.  Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности |
| **Тематика практических занятий** | **6** |
| Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе в парах, с предметами |
| Подвижные игры различной интенсивности |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Формируется при разработке программы ОО |  |
| **Тема 3.** Лёгкая атлетика | **Содержание учебного материала** | **6**  **-** | ОК 01-06,  ОК 08-10 |
| Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки вдлину |
| **Тематика практических занятий** | **4** |
| Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, дыхательных качеств и способностей |
| **Тема 4.** Спортивные игры | **Содержание учебного материала** | **4**  - | ОК 01-06,  ОК 08-10 |
| **Баскетбол**  Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра**.**  **Волейбол.**  Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра  **Футбол.**  Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяча: ногой, головой. Удары по воротам. Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча. Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра.  **Бадминтон.**  Способы хватки ракетки, игровые стойки, передвижения по площадке, жонглирование воланом. Удары: сверху правой и левой сторонами ракетки, удары снизу и сбоку слева и справа, подрезкой справа и слева. Подачи в бадминтоне: снизу и сбоку. Приёма волана. Тактика игры в бадминтон. Особенности тактических действий спортсменов, выступающих в одиночном и парном разряде. Защитные, контрата-  кующие и нападающие тактические действия. Тактика парных встреч: подачи, передвижения, взаимодействие игроков. Двусторонняя игра.  **Настольный теннис.**  Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки. Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ-спин, топс-удар, сеча. Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра |
|  |
| **Тематика практических занятий** | **4** |  |
| Подвижные игры различной интенсивности.  воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми.  -воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми.  -воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми.  -воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми. |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Формируется при разработке программы ОО |  |
| **Тема 5.** Атлетическая гимнастика (юноши), Аэробика (девушки) | **Содержание учебного материала** | **6**  **-** | ОК 01-06,  ОК 08-10 |
| **Краткие сведения о развитии гимнастики.**   1. Строевые упражнения посторенние в шеренгу, выход из строя 2. Перестроение и повороты в движение 3. Выполнение упражнения на гимнастической скамейке 4. Упражнения на гибкость. Подтягивание, отжимание 5. Общеразвивающие упражнения с палками, обручами, обручи, тест на гибкость, мостик 6. Специальные упражнения на укрепления брюшного пресса 7. Акробатика 8. Кувырок вперед и назад, мостик, на лопатках, полу шпагат 9. Опорный прыжок |
| **Тематика практических занятий**  **Аэробика (девушки)**  Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения отдельных элементов и их комбинаций.  Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей:  -воспитание выносливости в процессе занятий избранными видами аэробики. | **6** |
| -воспитание координации движений в процессе занятий.  Выполнение разученной комбинации упражнений осваиваемого вида аэробики различной интенсивности, продолжительности, преимущественной направленности. Самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду (видам) аэробики.  **Атлетическая гимнастика (юноши):**  Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники выполнения упражнений на тренажёрах, с отягощениями.  Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей через выполнение комплексов атлетической гимнастики с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп:  -воспитание силовых способностей в ходе занятий атлетической гимнасти кой;  -воспитание силовой выносливости в процессе занятий атлетической гимнастикой;  -воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий атлетической гимнастикой;  -воспитание гибкости через включение специальных комплексов упражнений.  Самостоятельная разработка содержания и выполнение комплекса практических упражнений, закрепление и совершенствование основных элементов атлетической гимнастики |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Формируется при разработке программы ОО |  |
| **Тема 6.** Лыжная подготовка | **Содержание учебного материала** | **6**  - | ОК 01-06,  ОК 08-10 |
| Лыжная подготовка (В случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой подготовкой. В случае отсутствия условий может быть заменена конькобежной подготовкой (обучением катанию на коньках)).  Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и 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. |
| **Тематика практических занятий** | **6** |
| 1. Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники изучаемого вида спорта. 2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей на основе использования средств изучаемого вида спорта:   -воспитание выносливости в процессе занятий изучаемым видом спорта;   * воспитание координации движений в процессе занятий изучаемым видом спорта; * воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий изучаемым видом спорта; * воспитание гибкости в процессе занятий изучаемым видом спорта.   3. Каждым студентом обязательно проводится самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду спорта |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Формируется при разработке программы ОО |  |
| **Тема 7.**  Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов | **Содержание учебного материала** | **6**  - | ОК 01-06,  ОК 08-10 |
| Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы.  Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков.  Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств.  Средства, методы и методики формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям.  Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП. |
| **Тематика практических занятий** | **6** |
| 1. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий. 2. Формирование профессионально значимых физических качеств. 3. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессиональноприкладной физической культуры в режиме дня квалифицированного рабочего. 4. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов. 5. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп. |
| **Промежуточная аттестация** | | **6** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Спортивный комплекс: спортивный зал, открытый стадион,тренажерный зал,оснащенный в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер*.*

**3.2.1. Основные печатные издания**

1. Аллянов, Ю. Н.  Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1.
2. Бишаева, А.А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента : учебное пособие / Бишаева А.А. — Москва : КноРус, 2016. — 299 с. — ISBN 978-5-406-01846-0. — URL: https://book.ru/book/918083

**3.2.2. Основные электронные издания**

1. Сайт Министерства спорта Российской Федерации [Электронный ресурс]. URL:https://minsport.gov.ru/

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины Роль физической культуры в общекультурном,профессиональномисоциальном развитии человека;  Основыздоровогообраза жизни;  Условияпрофессиональной деятельности и зоны риска физическогоздоровьядля профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. | **Промежуточная аттестация**  в форме дифференцированного зачета.  Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования |
| Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины  Использовать физкультурнооздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности  Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии | Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям.  Для этого организуется тестирование в контрольных точках:  на входе – начало учебного года, семестра;  на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы.  Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённой группе специальностей/профессий | **Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы**:   * на практических занятиях; * при ведении календаря самонаблюдения; * при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха; * при тестировании в контрольных точках.   **Лёгкая атлетика.**  Экспертная оценка:   * техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе   бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину);  -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики.  **Спортивные игры.**  Экспертная оценка:   * техники базовых элементов,   -техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглированиие),  -технико-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм,  -выполнения студентом функций судьи,  -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр.  **Общая физическая подготовка**  Экспертная оценка:   * техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств;   -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия  ППФП с элементами гимнастики;  -техники выполнения упражнений на тренажёрах,  комплексов с отягощениями, с самоотягощениями;  -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия |

# Приложение 4. Рабочая программа воспитания

К ПООП по профессии

[*43.01.09Повар,кондитер*](http://as-pk.ru/speczialnosti-i-professii/150212-mtoirpo/)

**РАБОЧАЯПРОГРАММАВОСПИТАНИЯ**

**2023 г.**

**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. АНАЛИЗ ВОСПИТАЛЬНОГО ПРОЦЕССА

РАЗДЕЛ 5. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

**РАЗДЕЛ1.ПАСПОРТРАБОЧЕЙПРОГРАММЫВОСПИТАНИЯ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Название** | **Содержание** |
| Наименованиепрограммы | Рабочаяпрограммавоспитания попрофессии43.01.09Повар,кондитер |
| Основания дляразработкипрограммы | Настоящаяпрограммаразработананаосновеследующихнормативныхправовых документов:  КонституцияРоссийскойФедерации;  Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 г. № 474 |
|  | «ОнациональныхцеляхразвитияРоссийскойФедерациинапериоддо2030 |
|  | года»; |
|  | Федеральныйзаконот31.07.2020г.№304-ФЗ«Овнесенииизменений |
|  | вФедеральныйзакон«ОбобразованиивРоссийскойФедерации»по |
|  | вопросамвоспитания обучающихся»(далее– ФЗ-304); |
|  | распоряжениеПравительства Российской Федерации от 12.11.2020 г. |
|  | №2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации |
|  | в2021–2025годахСтратегииразвитиявоспитаниявРоссийскойФедерации |
|  | напериоддо2025года; |
|  | Федеральный государственный образовательный стандарт среднего |
|  | профессиональногообразованияпопрофессии43.01.09Повар,кондитер, |
|  | утвержденныйПриказомМинобрнаукиРоссииот09.12.2016г.№1569. |
| Цельпрограммы | Цельрабочейпрограммы воспитания– личностное развитие обучающихсяи ихсоциализация, проявляющиеся в развитии ихпозитивныхотношенийк общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применениясформированныхобщихкомпетенцийквалифицированныхрабочихи  служащих среднегозвенанапрактике. |
| Срокиреализациипрограммы | *3года10месяцев* |
| Исполнителипрограммы | Директор,заместительдиректораповоспитательнойработе,классные руководители,преподаватели,педагог-психолог, мастер производственного обучения, социальныйпедагог,членыСтуденческогосовета,представителиродительского комитета,представителиорганизаций–работодателей. |

**РАЗДЕЛ2.ОБЩАЯХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙПРОГРАММЫВОСПИТАНИЯ**

* 1. **Областьприменениярабочейпрограммы**

Рабочая программа воспитания является частью Профессиональной образовательной программыпопрофессиипопрофессии43.01.09 Повар, кондитер.

ДаннаярабочаяпрограммавоспитанияразработанасучетомпреемственностицелейизадачПрограммы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федеральногоучебно-методическогообъединенияпообщемуобразованию(утв.ПротоколомзаседанияУМОпообщемуобразованию МинпросвещенияРоссии№2/20 от 02.06.2020 г.).

СогласноФедеральномузакону«Обобразовании»от29.12.2012г.№273-ФЗ(вред.Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитиеличности,созданиеусловийдлясамоопределенияисоциализацииобучающихсянаосновесоциокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и нормповедения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувствапатриотизма,гражданственности,уважениякпамятизащитниковОтечестваиподвигамГероевОтечества,законуиправопорядку,человекутрудаистаршемупоколению,взаимногоуважения,бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа РоссийскойФедерации,природе и окружающей среде».

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания**  *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. | **ЛР 1** |
| 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 требованиями к деловым качествам личности** | |
| Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | **ЛР 13** |
| Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | **ЛР 14** |
| Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | **ЛР 15** |
| Использовать информационные технологии в профессиональной  деятельности | **ЛР 16** |
| Пользоваться профессиональной документацией на государственном языке | **ЛР 17** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации** | |
| Проявляющий уважение к многообразию многонационального состава населения Алтайского края, готовый учитывать традиции культурного потенциала и интересов всех проживающих на его территории народов | **ЛР 18** |
| Стремящийся к трудоустройству, готовый у внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала и развитие экономики Алтайского края | **ЛР 19** |
| Обладающий экологической культурой, демонстрирующий бережное отношение к объектам общенационального достояния, в том числе природным комплексам Алтайского края | **ЛР 20** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания,  определенные ключевыми работодателями (АО «Курорт Белокуриха»)** | |
| Бережливость | **ЛР21** |
| Клиентоориентированность | **ЛР22** |

**Планируемыеличностныерезультатывходереализации**

**образовательнойпрограммы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименованиепрофессиональногомодуляучебнойдисциплины** | | **Код личностныхрезультатовреализациипрограммы**  **воспитания** |
| ПМ 01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» | ЛР 1-22 |
| ПМ 02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ЛР 1-22 |
| ПМ 03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ЛР 1-22 |
| ПМ 04 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | ЛР 1-22 |
| ПМ 05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | ЛР 1-22 |
| ПМ 06 | Приготовление блюд детского питания | ЛР 1-22 |

**РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ   
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов обучающихся:

* демонстрация интереса к будущей профессии;
* оценка собственного продвижения, личностного развития;
* положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
* ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
* проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
* участие в исследовательской и проектной работе;
* участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
* соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
* конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
* демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
* готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
* сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
* проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
* проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
* отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
* отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
* участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
* добровольческие инициативы по 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 ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

**3.1.Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы**

Рабочая 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 ресурсами в профессиональной образовательной организации.

Основой разработки рабочих программ воспитания являются положения следующих документов:

Конституция Российской Федерации (принята на всенародном голосовании 12 декабря 1993 г.) (с поправками); Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;

Федеральный Закон от 28.06.2014 №172-ФЗ «О стратегическом планировании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями на 31.07.2020);

Федеральный Закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями на 30.04.2021);

Федеральный закон от 06.10.2003 № 131-ФЗ (ред. от 29.12.2020) «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 23.03.2021);

Федеральный закон от 12.01.1996 № 7-ФЗ «О некоммерческих организациях»;

Федеральный закон от 11.08.1995 № 135-ФЗ «О благотворительной деятельности и добровольчестве (волонтерстве)»;

Федеральный закон от 19.05.1995 № 82-ФЗ «Об общественных объединениях»;

перечень поручений Президента Российской Федерации от 06.04.2018 № ПР-580, п.1а; перечень поручений Президента Российской Федерации от 29.12.2016 № ПР-2582, п.2б;

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;

распоряжение Правительства Российской Федерации от 13.02.2019 № 207-р «Об утверждении Стратегии пространственного развития Российской Федерации на период до 2025 года;

приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 01.02.21 №37 «Об утверждении методик расчета показателей федеральных проектов национального проекта «Образование».

**3.2.Кадровое обеспечение воспитательной работы**

Для реализация рабочей программы воспитания должна быть укомплектована квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора, непосредственно курирующего данное направление, педагогов-организаторов, социальных педагогов, специалистов психолого-педагогической службы, классных руководителей (кураторов), преподавателей, мастеров производственного обучения. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование  должности | Функционал, механизмы взаимодействия |
| Заместитель директора по УВР | Организует текущее и перспективное планирование воспитательной деятельности образовательной организации. |
| Осуществляет общее руководство деятельностью классных руководителей, социального педагога, педагогов дополнительного образования, педагога-организатора, педагога-психолога, руководителя физического воспитания и другого персонала, выполняющего функции, связанные с реализацией направлений воспитательной деятельности |
| Преподаватель | Создает условия для воспитания и развития обучающихся, мотивировать их деятельность по освоению учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), выполнению заданий для самостоятельной работы; привлекать к целеполаганию, активной пробе своих сил в различных сферах деятельности, обучать самоорганизации и самоконтролю |
| Использует средства педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проводит консультации по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимся профессиональной компетенции (для преподавания учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции)) |
| Знакомит обучающихся с опытом успешных профессионалов, работающих в осваиваемой сфере профессиональной деятельности, и (или) корпоративной культурой организаций-партнеров, вводить ее элементы в образовательную среду |
| Мастер производственного обучения | Устанавливает педагогически целесообразные отношения с обучающимися, создавать условия для воспитания и развития обучающихся, мотивировать их деятельность по освоению профессии, привлекать к целеполаганию, обучать самоорганизации и самоконтролю |
| Использует средства педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проводит консультации по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимся профессиональной компетенции в процессе прохождения практической подготовки |
| Знакомит обучающихся с опытом успешных профессионалов, работающих в осваиваемой сфере профессиональной деятельности, и (или) корпоративной культурой организаций-партнеров |
| Консультирует обучающихся по программам профессионального образования и их родителей (законных представителей) и (или) обучающихся по программам профессионального обучения по вопросам профессионального самоопределения, профессионального развития, профессиональной адаптации |
| Социальный педагог | Анализирует ситуации жизнедеятельности обучающихся |
| Организует социально-педагогическую поддержку обучающихся в процессе образования, в трудной жизненной ситуации |
| Реализует культурно-просветительские программы и мероприятия по формированию у обучающихся социальной компетентности и позитивного социального опыта |
| Обеспечивает досуговую занятость обучающихся |
| Организовывает совместную деятельность с социальными институтами в целях позитивной социализации обучающихся, поддержке детских инициатив, социальных проектов |
| Организует сотрудничество студенческих общественных объединений с органами педагогического и родительского самоуправления |
| Устанавливает контакты с клубами по месту жительства, учреждениями культуры, спорта по вопросам воспитания обучающихся |
| Осуществляет педагогическую поддержку участия волонтеров в развитии деятельности студенческих общественных объединений |
| Педагог-психолог | Консультирует обучающихся по проблемам самопознания, профессионального самоопределения, личностным проблемам, вопросам взаимоотношений в коллективе и другим вопросам |
| Консультирует педагогов и преподавателей по вопросам разработки и реализации индивидуальных программ для построения индивидуального образовательного маршрута с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося |
| Консультирует родителей (законных представителей) по проблемам взаимоотношений с обучающимися, их развития, профессионального самоопределения и другим вопросам |
| Консультирует администрацию образовательной организации, педагогов, преподавателей, родителей (законных представителей) по психологическим проблемам обучения, воспитания и развития обучающихся |
| Воспитатель | Организовывает творческую деятельность обучающихся в целях их духовно-нравственного, интеллектуального и физического развития |
| Осуществляет поддержку обучающихся в адаптации к новым жизненным ситуациям, жизнедеятельности в различных социальных условиях |
| Проводит с группой обучающихся мероприятия, экскурсии, направленные на формирование у них социальной компетентности |
| Знакомит обучающихся с возможностями получения дополнительного образования и организации досуга в образовательных организациях и по месту жительства |
| Оказывает педагогическую поддержку обучающимся в реализации ими индивидуального маршрута и в жизненном самоопределении |
| Взаимодействует с родителями обучающихся, оказывает консультативную помощь родителям |
| Библиотекарь | Реализует мероприятия по обеспечению информационной безопасности обучающихся в колледже |
| Проводит конкурсы, викторины, литературные вечера по формированию у обучающихся интереса к чтению |
| Осуществляет поддержку литературного творчества обучающихся |
| Классный руководитель | Использует средства формирования и развития организационной культуры группы (курса) |
| Мотивирует и организовывает участие студентов в волонтерской деятельности |
| Организовывает совместно со студентами подготовку и проведение досуговых и социально значимых мероприятий |
| Анализирует возможные риски жизни и здоровью обучающихся при проведении мероприятий, |
| Обеспечивает соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований охраны жизни и здоровья обучающихся |
| Обеспечивает поддержку общественной, научной, творческой и предпринимательской активности студентов, помогает им в поиске работы и трудоустройстве |
| Использует методы, формы, приемы и средства организации и коррекции общения и деятельности студентов группы с учетом их возрастных и индивидуальных особенностей |
| Устанавливает педагогически целесообразные взаимоотношения со студентами, использует вербальные и невербальные средства педагогической поддержки обучающихся, испытывающих затруднения в общении |
| Планирует формирование развивающей образовательной среды, в том числе с привлечением ресурсов внешней социокультурной и профессиональной среды для успешной социализации, профессионального самоопределения студентов |
| Представляет и защищает интересы группы и отдельных студентов на собраниях (заседаниях) органов управления образовательной организации, в подразделениях по делам несовершеннолетних территориальных органов внутренних дел, органах опеки и попечительства, органах социального обеспечения, других органах и организациях |
| Обеспечивает соблюдение установленных мер социальной поддержки отдельных категорий обучающихся (малообеспеченных, социально незащищенных, с особыми образовательными потребностями) |
| Создает педагогические условия для проектирования и реализации индивидуальных образовательных маршрутов, включения студентов в различные виды деятельности в соответствии с их способностями, образовательными запросами обучающихся и их родителей (законных представителей):   * информирует о возможностях дополнительного образования, использования ресурсов внешней социокультурной среды для разностороннего развития, личностного и профессионального самоопределения студентов;   проводит индивидуальные консультации и групповые мероприятия, обеспечивающие педагогическую поддержку личностного и профессионального самоопределения, привлекать к проведению таких мероприятий заинтересованных лиц и заинтересованные организации (родителей обучающихся, работодателей, представителей общественности, местной власти, средств массовой информации, служб занятости, медицинских организаций) |
| Формулирует цели и задачи взаимодействия с родителями (законными представителями) с учетом:   * специфики семейного воспитания; * возрастных и индивидуальных особенностей студентов;   -особенностей социального и этнокультурного состава группы |
| Организовывает и проводит индивидуальные и групповые встречи (консультации) с родителями (законными представителями) с целью информирования о ходе и результатах образовательной деятельности студентов, повышения психолого-педагогической компетентности родителей (законных представителей), привлечения родителей (законных представителей) к организации внеурочной деятельности и общения обучающихся группы |
|  | Координирует деятельность сотрудников колледжа и родителей (законных представителей), взаимодействовать с администрацией колледжа при решении задач обучения и воспитания студентов в соответствии со сферой своей компетенции; содействует достижению взаимопонимания, профилактике и разрешению конфликтов |
| Контролирует ход и качество образовательного процесса в группе |
| Представляет интересы группы и отдельных студентов на собраниях (заседаниях) органов управления колледжа |
| Формулирует предложения (проекты) решений по персональным делам студентов, в том числе связанным с поощрениями или административными взысканиями, обсуждает их с руководством организации, осуществляющей образовательную деятельность, или общественными организациями с соблюдением норм профессиональной этики |
| Информирует социальное окружение об успехах и достижениях студентов в различных видах деятельности |
| Педагог дополнительного образования | Создает условия для развития обучающихся, мотивирует их к активному освоению ресурсов и развивающих возможностей образовательной среды, освоению выбранного вида деятельности (выбранной образовательной программы), привлекать к целеполаганию |
| Проводит досуговые мероприятия |

**3.3. Материально-техническое** **обеспечение воспитательной работы**

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение указанных в рабочей программе мероприятий. Основными условиями реализации рабочей программы воспитания являются соблюдение безопасности, выполнение противопожарных правил, санитарных норм и требований.

Для проведения воспитательной работы образовательная организация обладает следующими ресурсами:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование объекта | 1 корпус | | 2 корпус | |
| Кол-во мест | Кв. метры | Кол-во мест | Кв. метры |
| Общежитие | 100 | 2.500 | 50 | 313 |
| Библиотека |  |  | 75 | 140 |
| Читальный зал | 25 | 30 | 60 | 210 |
| Спортивный зал |  | 550 |  | 540 |
| Спортивная площадка |  | 500 |  | 1500 |
| Столовая | 100 | 150 | 120 | 343,3 |
| Тренажерный зал |  | 80 |  | 110 |
| Комната «Боевой Славы» |  |  | 25 | 35 |
| Актовый зал | 80 | 120 | 250 | 300 |
| Медпункт |  | 60 |  | 56 |

Для обеспечения учебного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья используются аудитории, оснащенные необходимой мебелью и оборудованные мультимедийными комплексами, включающими проектор, экран, компьютер, средства усиления звука. Также используются интерактивные доски и видеоувеличители, специальные технические средства.

Воспитательная работа с инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется инклюзивно, с предоставлением возможности участия во всех мероприятиях колледжа, направленных на развитие нравственно-эстетического и патриотического воспитания. При необходимости оказываются волонтерская помощь и консультации специалистов.

Воспитательные мероприятия проходят в актовом зале учебного корпуса № 1.

В актовом зале установлен проектор, экран, звуковая аппаратура, электронный флипчарт. Лестница  для подъема на сцену оборудована  поручнем, ступени лестницы и край сцены обозначен сигнальной лентой.

Студенческие конференции, круглые столы, творческие встречи проходят в конференц-зале колледжа. В конференц-зале установлен проектор, экран, электронный флипчарт. Для обучающихся с нарушением зрения информация дублируется на индивидуальных мониторах и видеопанелях.

В КГБПОУ «Бийский промышленно-технологический колледж» действует психолого-педагогический консилиум (далее - ППк). ППк является одной из форм взаимодействия руководящих и педагогических работников колледжа, с целью создания оптимальных условий обучения, развития, социализации и адаптации обучающихся посредством психолого-педагогического сопровождения.

КГБПОУ «Бийский промышленно-технологический колледж»  созданы условия, гарантирующие охрану и укрепление здоровья обучающихся.

В колледже оборудована комната психологической разгрузки, в которой созданы оптимальные условия для быстрого и эффективного снятия эмоционального напряжения, восстановления работоспособности, проведения психотерапевтических и психогигиенических мероприятий. В комнате психологической разгрузки установлено сенсорное оборудование: фиброоптический душ, тактильно-пузырьковые колбы, панно «Звездное небо», «Иллюминаитор», «Водопад», «Скорость», «Вращающиеся огни», «Бесконечность», аромолампа, соляная лампа, сухой бассейн, мягкие модули, столы-планшеты для песочной терапии, столы-планшеты для водной терапии, тактильная дорожка, доска «Балансир».

**3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы**

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

* информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
* информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
* планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
* мониторинг воспитательной работы;
* дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности);
* дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

Воспитательная деятельность образовательной организации представлена на сайте колледжа. ДляоперативногоинформированияродителейиорганизацииработыСоветародителей активноиспользуютсяродительские чаты.

Дляорганизацииработыучебныхгруппклассныеруководителисоздаютгрупповые

чаты. Наданныймоментфункционирует6чатов учебныхгрупп,6чатов дляродителей.

**РАЗДЕЛ 4. АНАЛИЗ ВОСПИТАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

Критерием, на основе которого осуществляется данный анализ, является наличие в колледже интересной, событийно насыщенной и личностно развивающей совместной деятельности обучающихся и педагогов.

Способами получения информации о состоянии организуемой в колледже совместной деятельности обучающихся и педагогов являются беседы с обучающимися, их родителями, педагогами, лидерами студенческого соуправления, руководителем волонтерского отряда, при необходимости - их анкетирование. Полученные результаты обсуждаются на совещании при заместителе директора по УВР или педагогическом совете.

Внимание при этом сосредотачивается на вопросах, связанных с:

* качеством проводимых общеколледжных ключевых дел;
* качеством реализации приоритетных направления воспитания в профессиональном образовании;
* качеством совместной деятельности и их групп;
* качеством организуемой в колледже внеурочной деятельности и общеразвивающих программ, проектов;
* качеством реализации личностно развивающего потенциала учебных дисциплин и профессиональных модулей;
* качеством существующего студенческого совета колледжа;
* качеством функционирующих студенческих общественных объединений;
* наличие достижений в региональном, отборочном, национальном чемпионатах «Профессионалы» конкурсно-оценочных мероприятиях профессионального мастерства;
* качеством организации предметно-эстетической среды колледжа;
* качеством взаимодействия колледжа и семьей обучающегося;
* наличие достижений в мероприятиях различного уровня;
* количеством победителей и призеров олимпиад, конкурсов различных уровней;
* количеством участия в мероприятиях различного уровня.

Целевые показатели:

- доля удовлетворенности участников образовательного процесса – 98 %;

-увеличение охвата обучающихся в возрасте до 18 лет программами дополнительного образования — не менее 65 %

-удельный вес численности молодых людей в возрасте от 14 до 30 лет, участвующих в деятельности молодежных общественных объединений, в общей численности молодежи в возрасте от 14 до 30 лет в 2025г.-29%.

-удельный вес численности молодых людей в возрасте от 14 до 30 лет, задействованных в мероприятиях, проводимых органами исполнительной власти в рамках реализации государственной молодежной политики, молодежными и детскими общественными объединениями, пользующимися государственной поддержкой, в общей численности молодежи в возрасте от 14 до 30 лет в 2025г.-41%.

-удельный вес численности молодых людей в возрасте от 14 до 30 лет, участвующих в мероприятиях по патриотическому воспитанию, в общей численности молодых людей в возрасте от 14 до 30 лет в 2025г.-53%.

-доля студентов из числа сирот, инвалидов, матерей-одиночек, которым оказана социальная поддержка в рамках реализации программы, в общей численности студентов из числа сирот, инвалидов, матерей-одиночек — 100 %;

-доля детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также лиц из их числа в возрасте до 23 лет, являющихся выпускниками организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, и общеобразовательных организаций для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья, обеспеченных постинтернатным патронатом в период их обучения в колледже -100%.

**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

по образовательной программе среднего профессионального образования   
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

на период с 01.09.2023 по 31.06.2027 г

**Участие в Федеральных проектах РФ:**

* «Разговоры о важном»;
* Амбассадоры ФП «Профессионалитет»;
* Всероссийский конкурс «Большая перемена»;
* Конкурс профессионального мастерства «Профессионал»;
* Конкурс профессионального мастерства для людей с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья Чемпионат "Абилимпикс*"*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | **Содержание и формы деятельности** | **Участники** | **Место**  **проведения** | **Ответственные** | **Коды**  **ЛР** | **Наименование модуля** |
| **Сентябрь** | | | | | | |
| 1. | День знаний:  торжественная линейка;  классный час «Листаем страницы истории колледжа» | Приглашенные  работодатели,  представители  администрации  Обучающиеся  1 курса | Территория колледжа | Зам. директора по УВР, кл. руководители | ЛР4  ЛР7  ЛР1 | «Ключевые дела ПОО»  «Учебное занятие» «Взаимодействие с родителями» |
| 2. | Классный час «День окончания Второй мировой войны» | Обучающиеся 1-4 курса | Аудитории колледжа | Классные руководители,  преподаватель  истории,  библиотекарь | ЛР5 ЛР1 | «Ключевые дела ПОО» |
| 3. | День солидарности в борьбе с терроризмом:  цикл мероприятий «Мир без войны»;  устный журнал «Уроки Беслана»;  видеоряд «Россия без террора» | Обучающиеся 1-4 курса я | Аудитории колледжа | Классные руководители, социальный педагог | ЛР8 | «Ключевые дела ПОО»  «Профилактическая работа» |
| 4. | Классный час «Права и обязанности студентов» | Обучающиеся  1 курса | Аудитории колледжа | Классные руководители | ЛР3 | «Ключевые дела ПОО»  «Профилактическая работа» |
| 5. | «Наш мир без террора», к Дню солидарности в борьбе с терроризмом | Обучающиеся 1-4 курса | Аудитории колледжа | Классные руководители | ЛР8 | «Ключевые дела ПОО» |
| 6. | Участие в городском совещании по вопросам профилактики экстремизма и терроризма в молодежной среде. | Студсовет | Дом Советов | Зам. директора по УВР | ЛР2 ЛР3 ЛР8 | «Профилактическая работа» |
| 7. | Всероссийский день трезвости:  акция «Трезво жить- век не тужить!»;  дискуссия «Быть здоровым -это стильно!»;  выставка-призыв «Мой выбор-трезвость!» | Обучающиеся  1 курса | Аудитории колледжа | Педагог-организатор,  педагог-психолог | ЛР9 | «Ключевые дела ПОО»  «Профилактическая работа» |
| 8. | Информационный час «Поле Куликово» (к дню победы полков Дмитрия Донского над монголо-татарскими войсками) | Обучающиеся 1  курса | Читальный зал | Библиотекарь | ЛР1 | «Ключевые дела ПОО» |
| 9. | Открытый урок «Профилактика участия в несанкционированных митингах и протестах» (Инструкция «Профилактика правонарушений, посягающих на общественный порядок и общественную безопасность среди обучающихся КГБПОУ «Бийский промышленно-технологический колледж») под протокол и подписи обучающихся | Обучающиеся 1-4 курса | Аудитории колледжа | Классные руководители | ЛР3  ЛР10  ЛР7 | «Профилактическая работа»  «Классное руководство и наставничество» |
| 11. | Фотовыставка «Знанием объединимся», посвященной 81-годовщине профессионального образования (2 корпус) | Обучающиеся 1-4 курса | Холл 1 этажа | Мастера п/о, кл. руководители | ЛР4 | «Организация предметно-эстетической среды» |
| 12. | Единый день голосования | Обучающиеся  (совершен­нолетние) | Избирательные участки по месту  жительства | Зам по УВР | ЛР1  ЛР2 | «Ключевые дела ПОО» |
| 13. | Экскурсия в МБУ ДО «Детский эколого-туристический центр» | Обучающиеся 1 курса | Библиотека | Преподаватель биологии | ЛР5  ЛР10 ЛР11 | «Организация предметно-эстетической среды» |
| 14. | «Урок трудовой доблести», посвященный Дню профессионального образования. | Обучающиеся 1-4 курса | Аудитории колледжа | Классные руководители | ЛР8  ЛР13-22 | «Развитие карьеры»  «Классное руководство и наставничество» |
| 15. | День правовых знаний | Обучающиеся 1-4 курса | Аудитории колледжа | Заместитель директора по УВР, социальные педагоги | ЛР1 ЛР3 | «Профилактическая работа»  «Работа с родителями» |
| 16. | Выставка «Изучаем языки на протяжении всей жизни» (к Дню европейских языков) | Обучающиеся 1-4 курса | Читальный зал | Зав. медиатекой | Л11 | «Студенческие и социальныемедиа» |
| 17. | Презентация «Алтай – жемчужина Сибири» (к Всемирному дню туризма) | Обучающиеся 1 курса | Читальный зал | Библиотекарь | ЛР10 | «Студенческие и социальныемедиа» |
| В течение месяца | Коррекционно-развивающие занятия | Обучающиеся 1-4 курса | Комната психологической разгрузки | Педагоги-психологи | ЛР 9 | «Ключевые дела ПОО» |
| **Октябрь** | | | | | | |
| 1. | День пожилых людей:  встреча поколений «Мы из тех, кто из Профтех!» | Ветераны, выпускники колледжа, обучающиеся | Аудитории колледжа | Зам. директора по УВР, зам. директора по УПР, педагог-организатор | ЛР6  ЛР7  ЛР13-22 | «Молодежные общественные объединения» |
| 2. | День гражданской обороны  Всероссийский урок «ОБЖ»  Тренировочные эвакуационные занятия | Обучающиеся 1-4 курса | Аудитории колледжа | Инженер по ОТ, преподаватель ОБЖ | ЛР10 | «Классное руководство и наставничество» |
| 3. | День учителя | Обучающиеся 1-4 курса | Актовый зал | Классные руководители, мастера п\о | ЛР2  ЛР7 | «Классное руководство и наставничество» |
| 4. | Классный час «Мы выбирает профессию, нас выбирают работодатели»» | Обучающиеся 3-4 курса | Аудитории | Классные руководители, мастера п\о | ЛР13  ЛР18  ЛР13-22 | «Развитие карьеры» |
| 5. | Классный час «Чем опасны вейпы и электронные сигареты», ознакомление с №15- ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» по протокол и подпись | Обучающиеся 1-4 курса | Аудитории колледжа | Классные руководители, мастера п\о | ЛР9 | «Профилактическая работа»  «Классное руководство и наставничество» |
| 6. | Посвящение в профессию | Обучающиеся 1 курса | Актовый зал | Зам.директора по УВР | ЛР7  ЛР4 | «Развитие карьеры» |
| 7. | Классный час «Подросток и закон» | Обучающиеся 1-2 курса | Аудитории колледжа | Классные руководители, мастера п\о | ЛР3 | «Профилактическая работа»  «Классное руководство и наставничество» |
| 8. | Участие в социальной акции «Сдай крови. Спаси жизнь!» | Обучающиеся 3-4 курса | ТЦ «Ривьера» | Руководитель объединения | ЛР6 | «Молодежные общественные объединения»  « Студенческое самоуправление» |
| 9. | Всероссийский урок энергосбережения | Обучающиеся 1-4 курса | Учебный кабинет | Преподаватель  экологии | ЛР10  ЛР13-22 | «Ключевые дела ПОО» |
| 10. | Заседание ССЛ «Школа студенческого актива» | Обучающиеся 1-4 курса | Учебный кабинет | Зам по УВР, педагог- организатор | ЛР2 | «Молодежные общественные объединения»  « Студенческое самоуправление» |
| 11. | Информационный час «Телефон доверия-твой друг!» | Обучающиеся 1-4 курса | Аудитории колледжа | Классные руководители, мастера п\о | ЛР9 | «Работа с родителями» |
| 12. | Информационный час «Мое резюме» | Обучающиеся 3 курса | Аудитории колледжа | Преподаватель обществознания | ЛР15  ЛР13-22 | «Развитие карьеры» |
| 13. | Классный час «Компьютерные игры -уход от реальности» | Обучающиеся 1-4 курса | Компьютерный  класс | Преподаватель  информатики | ЛР10 | «Профилактическая работа» |
| 14. | Классный час «Вместе против коррупции!» | Обучающиеся 1-4 курса | Аудитории колледжа | Классные руководители, мастера п\о | ЛР2 | «Профилактическая работа» |
| 15. | День памяти жертв политических репрессий | Обучающиеся 1-4 курса | Библиотека | Библиотекарь | ЛР5  ЛР8 | «Ключевые дела ПОО» |
| По  плану | Социально-педагогическое тестирование | Обучающиеся 1-4 курса | Компьютерный  класс | Педагог-психолог, социальный педагог | ЛР3  ЛР9 | «Работа с родителями» |
| Вторник | Час социального педагога | Обучающиеся дети-сироты и  ОБПР | Учебный кабинет | Социальный педагог | ЛР3  ЛР9  ЛР13-22 | «Работа с родителями» |
| В течение месяца | Реализация программ ДООП  «ОФП» | Обучающиеся 1-4 курса | Спортивный зал | Преподаватель  физвоспитания | ЛР9  ЛР5  ЛР17 | «Курсы внеурочной деятельности и дополнительного образования» |
| В течение месяца | Коррекционно-развивающие занятия | Обучающиеся 1-4 курса | Комната психологической разгрузки | Педагоги-психологи | ЛР 9 | «Ключевые дела ПОО» |
| В течение месяца | Подготовка к конкурсу «Профессионал» | Обучающиеся 1-4 курса | Мастерские | Мастера п/о | ЛР4 | «Развитие карьеры»  «Классное руководство и наставничество» |
| **Ноябрь** | | | | | | |
| 1. | День народного единства | Обучающиеся1-4 курсов | Библиотека | Библиотекарь | ЛР5 | «Ключевые дела ПОО» |
| 2. | Безопасность в сети Интернет | Обучающиеся 1-2 курсов | Аудитории колледжа | Классные руководители, мастера п\о | ЛР10 | «Профилактическая работа» |
| 3. | Участие в Международной просветительской акции «Большой этнографический диктант» | Обучающиеся 1-4 курса | Аудитории колледжа | Преподаватели истории | ЛР11  ЛР8 | « Студенческое самоуправление» |
| 4. | Акция «Спорт против наркотиков! » Распространение антинаркотических листовок, буклетов | Обучающиеся 1-4 курса | Спортивный зал | Преподаватель физ- ры | ЛР9 | «Молодежные общественные объединения» |
| 5. | Участие в городском гастрономическом фестивале «Мы едины!» | Обучающиеся 1 курса | Алтайпатриотцентр | Мастер п/о | ЛР1  ЛР2 | «Развитие карьеры» |
| 6. | Информационная беседа «Достоевский – весь борьба, борьба добра и зла» (к 200-летию Ф. М. Достоевского) | Обучающиеся 1 курса | Читальный зал | Библиотекари | ЛР5 | «Ключевые дела ПОО» |
| 7. | День правовой помощи | Обучающиеся 1-4 курса | Читальный зал | Социальные педагоги | ЛР3  ЛР12 | «Профилактическая работа»  «Работа с родителями» |
| 8. | Классный час «Терроризм-угроза обществу» | Обучающиеся 1-2 курсов | Аудитории колледжа | Классные руководители, мастера п\о | ЛР3  ЛР5 | «Профилактическая работа» |
| 9. | Медиа-обзор «Он создал первый университет. Он сам был нашим университетом» (к 310-летию М. В. Ломоносова и Национальному проекту 2021 года «Наука и университеты») | Обучающиеся 2-4 курса | Читальный зал | Социальные педагоги | ЛР5 | «Студенческие и социальныемедиа» |
| 10. | Выставка «Вселенная в алфавитном порядке» (ко Дню словаря и 220-летию В. И. Даля) | Обучающиеся 1-4 курса | Читальный зал | Библиотекари | ЛР8 | «Студенческие и социальныемедиа» |
| 11. | Просмотр и обсуждение фильма «Доза» (профилактика ЗОЖ) | Обучающиеся 1-2 курсов | Аудитории колледжа | Классные руководители, мастера п\о | ЛР2  ЛР3 | «Классное руководство и наставничество» |
| 12. | Просмотр и обсуждение видео ролика «Твой выбор», формирование ЗОЖ | Обучающиеся 1-4 курса | Аудитории колледжа | Классные руководители, мастера п\о | ЛР2  ЛР3  ЛР9 | «Классное руководство и наставничество» |
| 13. | Информационный час « Мама –это не просто слово», к Дню матери | Обучающиеся 1-2 курсов | Аудитории колледжа | Классные руководители | ЛР12 | «Классное руководство и наставничество» |
| 14. | Встреча с представителями работодателей | Обучающиеся 3 курса | Читальный зал | Старший мастер | ЛР18 | «Развитие карьеры» |
| 15. | Участие во Всероссийском уроке по безопасности в сети Интернет (контрольные работы, квест Сетевичок и др.) | Обучающиеся 1-4 курса | Компьютерный класс | Преподаватели информатики | ЛР10 | «Работа с родителями» |
| В течение месяца | Подготовка и участие в конкурсе «Профессионал» | Обучающиеся 1-4 курса | Мастерские | Мастера п/о | ЛР4 | «Развитие карьеры»  «Классное руководство и наставничество» |
| В течение месяца | Реализация программ ДООП  «ОФП» | Обучающиеся 1-4 курса | Спортивный зал | Преподаватель  физвоспитания | ЛР9  ЛР5  ЛР17 | «Курсы внеурочной деятельности и дополнительного образования» |
| В течение месяца | Коррекционно-развивающие занятия | Обучающиеся 1-4 курса | Комната психологической разгрузки | Педагоги-психологи | ЛР 9 | «Ключевые дела ПОО» |
| **Декабрь** | | | | | | |
|  | Декада «Мы такие же как все»:  выставка творческих работ «Мое творчество»;  олимпиада по профессии « Повар, кондитер»;  встреча с представителями ЦЗН «Разные возможности- равные права »;  спортивная эстафета «Знай наших!» | Обучающиеся с ОВЗ  Обучающиеся | Аудитории  Спортивный зал | Социальный педагог  Преподаватель физ.культуры | ЛР11  ЛР4  ЛР9 | «Организация предметно-эстетической среды»  «Развитие карьеры» |
|  | Акция «СТОП ВИЧ/ СПИД»  Игра «Аномалия» | Обучающиеся 1-4 курса | Аудитории колледжа | Зам. директора по УВР | ЛР10 | «Молодежные общественные объединения» |
|  | День Неизвестного солдата | Обучающиеся 1-4 курса | Аудитории колледжа | Классные руководители | ЛР5 | «Классное руководство и наставничество» |
|  | Участия в Международной онлайн-акции «Тест по истории Отечества» | Обучающиеся 1-4 курса я | Кабинеты истории | Преподаватели истории | ЛР2 | « Студенческое самоуправление» |
|  | День добровольца в России | Волонтеры | Аудитории колледжа | Педагог-организатор | ЛР2  ЛР6 | «Молодежные общественные объединения» |
|  | Час общения «Скажите, доктор» | Обучающиеся | Общежитие | Воспитатели | ЛР9 | «Ключевые дела ПОО» |
|  | Международный день борьбы с коррупцией  Час правовых знаний «Коррупционные правонарушения и преступления» | Обучающиеся 1-4 курса | Аудитории колледжа | Преподаватель | ЛР3 | «Ключевые дела ПОО» |
|  | День Героев Отечества | Обучающиеся 1-4 курса | Аудитории колледжа | Преподаватель  истории | ЛР5 | «Ключевые дела ПОО» |
|  | Единый урок «Права человека» | Обучающиеся 1-4 курса | Учебный кабинет | Социальный педагог | ЛР3  ЛР5  ЛР7  ЛР13-22 | «Профилактичксая работа» |
|  | День Конституции Российской Федерации | Обучающиеся 1-4 курса | Аудитории колледжа | Преподаватель  обществознания | ЛР3  ЛР7 | «Ключевые дела ПОО» |
|  | Участия в Международной онлайн-акции «Тест ко Дню Конституции» | Обучающиеся 1-4 курса | Кабинет истории | Преподаватель истории | ЛР3 | «Ключевые дела ПОО» |
|  | Квест «Ключи от Форда БПТК», посвященный Дню Конституции | Обучающиеся 1 курса | Холл 2 этажа, аудитории колледжа | Преподаватель истории | ЛР2  ЛР3 | « Студенческое самоуправление» |
|  | Классный час «Мое первое рабочее место» | Обучающиеся 3 курса | Аудитории колледжа | Мастера п/о | ЛР15  ЛР17  ЛР13-22 | «Развитие карьеры» |
|  | Общеколледжное мероприятие «Протяни руку жизни» | Обучающиеся 1-2 курса | Аудитории колледжа | Руководитель общественного объединения | ЛР2 | «Молодежные общественные объединения» |
|  | Всероссийская акция «Новогодние окна», «Самый Новогодний кабинет»  Фотоконкурс «Новогодний микс» | Обучающиеся 1-4 курса | Аудитории колледжа | Классные  руководители,  воспитатели | ЛР5 | «Организация предметно-эстетической среды» |
|  | Заседание СС | Студ.совет | Аудитории колледжа | Зам по УВР, педагог- организатор | ЛР2 | « Студенческое самоуправление» |
|  | Час безопасности «Безопасные каникулы» | Обучающиеся 1-4 курса | Аудитории колледжа | Классные  руководители | ЛР3  ЛР9 | «Профилактическая работа» |
|  | Новогоднее мероприятие | Обучающиеся 1-4 курса | Холлы колледжа | Педагог-организатор | ЛР5  ЛР8  ЛР12 | « Студенческое самоуправление» |
| По мере необходимости | Акция «Снежный ком» | Обучающиеся 1-4 курса | Аудитории колледжа | Социальный педагог | ЛР6 | « Студенческое самоуправление» |
| Среда | Час социального педагога | Обучающиеся дети-сироты и  ОБПР | Кабинет социального педагога | Социальный педагог | ЛР7  ЛР9 | «Работа с родителями» |
| В течение месяца | Реализация программ ДООП  «ОФП» | Обучающиеся 1-4 курса | Спортивный зал | Преподаватель  физвоспитания | ЛР9  ЛР5  ЛР17 | «Курсы внеурочной деятельности и дополнительного образования» |
| В течение месяца | Коррекционно-развивающие занятия | Обучающиеся 1-4 курса | Комната психологической разгрузки | Педагог-психологи | ЛР 9 | «Ключевые дела ПОО» |
| **Январь** | | | | | | |
|  | «Как уберечься от мошенников» | Обучающиеся 1-2 курсов | Аудитории колледжа | Классные руководители | ЛР11  ЛР2 | «Профилактическая работа» |
|  | День профилактики | Несовершенно­  летние  обучающиеся | Кабинет социального педагога | Социальный педагог | ЛР3  ЛР9  ЛР13-22 | «Профилактическая работа» |
|  | «Мы помним город осажденный…» (к Дню снятия блокады Ленинграда) | Обучающиеся 1-4 курса | Аудитории колледжа | Классные руководители | ЛР1 | «Классное руководство и наставничество» |
|  | Музыкально-литературная композиция «Татьянин день – студентов день» | Обучающиеся 1-4 курса | Актовый зал | Библиотекарь | ЛР2 | «Ключевые дела ПОО» |
|  | Внеклассное мероприятие, посвященное В.С. Высоцкому «И до боли в душе не хватает его» | Обучающиеся 1-4 курса | Читальный зал | Библиотекарь | ЛР11 | «Ключевые дела ПОО» |
|  | Выставка «Литература изъята из законов тления. Она одна не признает смерти» (ко дню рождения М. Е. Салтыкова-Щедрина) | Обучающиеся 1-4 курса | Читальный зал | Библиотекарь | ЛР11 | «Ключевые дела ПОО» |
|  | Информационный час «Снятие блокады Ленинграда» | Обучающиеся 1-4 курса | Аудитории колледжа | Классные руководители | ЛР1 | «Классное руководство и наставничество» |
|  | Международный день защиты персональных данных (28 января) | Обучающиеся 1-4 курса | Аудитории колледжа | Классные руководители | ЛР10 | «Классное руководство и наставничество» |
|  | Мероприятие «Экстремизм в молодежной среде» | Обучающиеся 1-4 курса | Аудитории колледжа | Классные руководители | ЛР2  ЛР7 | «Классное руководство и наставничество» |
|  | Мероприятие «Международный день без интернета» | Обучающиеся 1-4 курса | Аудитории колледжа | Классные руководители | ЛР10  ЛР13-22 | «Классное руководство и наставничество» |
| По мере необходимости | Акция «Снежный ком» | Обучающиеся 1-4 курса | Территория колледжа | Социальный педагог | ЛР6 | «Молодежные общественные объединения» |
| Среда | Час социального педагога | Обучающиеся дети-сироты и дети ОБПР | Кабинет социального педагога | Социальный педагог | ЛР7  ЛР9 | «Работа с родителями» |
| В течение месяца | Реализация программ ДООП  «ОФП» | Обучающиеся 1-4 курса | Спортивный зал | Преподаватель  физвоспитания | ЛР9  ЛР5 | «Курсы внеурочной деятельности и дополнительного образования» |
| В течение месяца | Коррекционно-развивающие занятия | Обучающиеся 1-4 курса | Комната психологической разгрузки | Педагоги-психологи | ЛР 9 | «Ключевые дела ПОО» |
| **Февраль** | | | | | | |
|  | Информационно-профилактическая акция  «Территория без сквернословия» | Обучающиеся 1-4 курса | Аудитории колледжа | Социальный педагог, педагог-психолог,  классные  руководители | ЛР3 | «Профилактическая работа» |
|  | Классный час «День защиты персональных данных» | Обучающиеся 1-4 курса | Аудитории колледжа | Классные руководители | ЛР10 | «Классное руководство и наставничество» |
|  | Интеллектуальная игра в День Российской науки | Обучающиеся 1-4 курса | Аудитории колледжа | Классные руководители | ЛР4 | «Классное руководство и наставничество» |
|  | Уборка могил от снега на Алее Героев | Обучающиеся 3-4 курсов | Аллея Героев | Руководитель ОБЖ | ЛР1 | « Студенческое самоуправление» |
|  | Классный час «Афганистан -живая память» (к Дню вывода войск с Афганистана) | Обучающиеся | Аудитории колледжа | Классные руководители | ЛР1 | «Классное руководство и наставничество» |
|  | Исторический квест «От крепости-к граду Петра», в честь 176-летия становления г. Бийска как промышленного города | Обучающиеся 1-4 курса | Спортивный зал | Преподаватели истории | ЛР5 | «Ключевые дела ПОО» |
|  | Соревнования по волейболу | Обучающиеся 1-4 курса | Спортивный зал | Руководитель физвоспитания | ЛР9 | «Ключевые дела ПОО» |
|  | Просмотр художественного фильма «Подольские курсанты» в рамках проекта Российского союза молодежи и студии «ВоенФильм» «Народный кинопоказ» | Обучающиеся 1-4 курса | Аудитории колледжа | Классные руководители | ЛР1 | «Классное руководство и наставничество» |
|  | Спортивные соревнования «Наши парни-защитники Родины!» | Обучающиеся юноши | Спортивный зал | Руководитель физвоспитания | ЛР9 | «Ключевые дела ПОО» |
|  | Соревнования по дарст «Самые меткие» (на базе общежития 1-2 корпус) | Обучающиеся 1-4 курса | Спортивный зал общежития | Воспитатели общежития | ЛР7 | «Ключевые дела ПОО» |
|  | Проведение и участие в краевом смотре военно-патриотических клубов «Орленок», отборочного этапа Всероссийской детско-юношеской военно-спортивной игре «Орленок» | Обучающиеся 1-2 курсов | Спортивный зал | Руководитель молодежного объединения «Спасатель» | ЛР1  ЛР2 | « Студенческое самоуправление» |
|  | Игра-викторина «День защитников Отечества» | Обучающиеся 1-4 курса | Аудитории колледжа | Классные руководители | ЛР1 | «Классное руководство и наставничество» |
|  | Классный час «Твой выбор», посвящённый месяцу молодому избирателя | Обучающиеся 1-4 курса | Аудитории колледжа | Классные руководители | ЛР8 | «Классное руководство и наставничество» |
| В течение месяца | Уроки гражданственности «Избирательная система в России: история и современность» | Обучающиеся 1-4 курса | Кабинет истории | Преподаватель истории | ЛР5 | «Ключевые дела ПОО» |
| В течение месяца | Выставка литературы по истории избирательного права «Я – гражданин» | Обучающиеся 1-4 курса | Читальный зал | Библиотекарь | ЛР3 | «Организация предметно-эстетической среды» |
| В течение  месяца | Соревнования между обучающимися по сборке-разборке автомата | Обучающиеся 1-4 курса | Спортивный зал | Руководитель ОБЖ | ЛР1 | «Ключевые дела ПОО» |
| В течение месяца | Реализация программ ДООП  «ОФП» | Обучающиеся 1-4 курса | Спортивный зал | Преподаватель  физвоспитания | ЛР9  ЛР5 | «Курсы внеурочной деятельности и дополнительного образования» |
| В течение месяца | Коррекционно-развивающие занятия | Обучающиеся 1-4 курса | Комната психологической разгрузки | Педагоги-психологи | ЛР 9 | «Ключевые дела ПОО» |
| **Март** | | | | | | |
|  | Проведение праздника международного женского дня «Весенний калейдоскоп» | Обучающиеся 1-4 курса | Актовый зал | Зам. директора по УВР | ЛР5 | « Студенческое самоуправление» |
|  | Развлекательная программа «Масленица» | Обучающиеся 1-4 курса | Аудитории колледжа | Воспитатели | ЛР5 | «Ключевые дела ПОО» |
|  | Участие казачьих кадетов в городском турнире курсантов ВПК «Спорт меч» (АБО) | Обучающиеся 1-4 курса | Спортивный зал | Руководитель центра казачьих кадетов | ЛР1 | «Ключевые дела ПОО» |
|  | Информационные часы «Я молодой избиратель» | Обучающиеся 1-4 курса | Аудитории колледжа | Классные руководители | ЛР3 | «Классное руководство и наставничество» |
|  | Устный журнал «Мы вместе! Крым и Россия» | Обучающиеся 1-4 курса | Аудитории колледжа | Преподаватель | ЛР6 | «Ключевые дела ПОО» |
|  | Дискуссионный час «Что такое счастье?» | Обучающиеся 1-4 курса | Общежитие | Воспитатели | ЛР7 | « Студенческое самоуправление» |
|  | Акция «День добрых дел» | Волонтеры | Ветераны труда, ветераны колледжа | Руководитель волонтерского объединения | ЛР2  ЛР6 | «Молодежные общественные объединения» |
| Среда | День Профилактики | Обучающиеся 1-4 курса | Кабинет социального педагога | Социальный педагог | ЛР3 ЛР13-22 | «Профилактическая работа»  «Работа с родителями» |
| **Апрель** | | | | | | |
| 1 | День юмора и смеха | Обучающиеся 1-4 курса | Общежитие | Воспитатели | ЛР11  ЛР17 | « Студенческое самоуправление» |
| 2. | Всероссийский классный час «Трудовая доблесть» | Обучающиеся 1-4 курса | Аудитории колледжа | Классные руководители | ЛР4  ЛР13-22 | «Классное руководство и наставничество» |
| 3. | Участие во Всероссийской акции «Сдай кровь! Сохрани жизнь!» | Обучающиеся 2-4 курсов | ТЦ «Ривьера» | Руководитель волонтерского объединения | ЛР2  ЛР6 | «Молодежные общественные объединения» |
| 4. | Открытое мероприятие «День рождения Рунета» | Обучающиеся 1-4 курса | Читальный зал | Библиотекарь | ЛР10 | «Студенческие и социальныемедиа» |
| 5. | Выставка рисунков, эссе, стихов, фотографий ко дню Здоровья | Обучающиеся 1-4 курса | Холл колледжа | Классные руководители | ЛР9 | «Организация предметно-эстетической среды» |
| 6. | Единый урок безопасности жизнедеятельности | Обучающиеся 1-4 курса | Аудитории колледжа | Классные руководители | ЛР10 | «Профилактическая работа»  «Классное руководство и наставничество» |
| 7. | Интерактивная игра «Мы были первыми», на базе библиотеки семейного чтения | Обучающиеся 1 курс | Библиотека семейного чтения | Зам.директора по УВР | ЛР5 | «Ключевые дела ПОО» |
| 8. | День космонавтики | Обучающиеся 1-4 курса | Актовый зал | Зам.директора по УВР | ЛР7  ЛР5 | «Ключевые дела ПОО» |
| 9. | Викторина «Загадки звездного неба» | Обучающиеся 1 курса | Читальный зал | Библиотекарь | ЛР5 | «Ключевые дела ПОО» |
| 10. | Внеклассное мероприятие «Первый полет человека в Космос» | Обучающиеся 2-4 курс | Аудитории колледжа | Классные руководители | ЛР5 | «Классное руководство и наставничество» |
| 11. | Интеллектуальная игра «Шаг во Вселенную» | Обучающиеся 1 курса | Кабинет физики | Преподаватели физики | ЛР5 | «Ключевые дела ПОО» |
| 12. | Внеклассное мероприятие «Космический бой» | Обучающиеся 2-4 курсов | Кабинет физики | Преподаватели физики | ЛР5 | «Ключевые дела ПОО» |
| 13. | Информационная выставка «День воинской славы. Александр Невский» | Обучающиеся 1-4 курса | Читальный зал | Библиотекарь | ЛР1 | «Студенческие и социальныемедиа» |
| 14. | Классный час по формированию ЗОЖ, посвященный Всемирному Дню здоровья (7 апреля), Национальному Дню донора (20 апреля) | Обучающиеся 1-4 курса | Аудитории колледжа | Классные руководители | ЛР9 | «Ключевые дела ПОО» |
| 15. | Общеколледжное мероприятия «Долгое эхо Чернобыля» | Обучающиеся 1 курс | Актовый зал | Зам.директора по УВР | ЛР5 | «Ключевые дела ПОО» |
| 16. | Выставка - продажа «Русь Святая, храни веру православную» | Обучающиеся 2 -4 курсов | Холл | Мастера п/о | ЛР5 | «Организация предметно-эстетической среды» |
| 17. | Классный час «Славу человеку создает труд!», посвящен празднику Весны и Труда (1 мая) | Обучающиеся 1-4 курса | Аудитории колледжа | Классные руководители | ЛР4  ЛР13-22 | «Классное руководство и наставничество» |
| По  плану | Всероссийская Весенняя Неделя добра | Волонтеры | Аудитории колледжа | Педагог-организатор | ЛР2  ЛР6 | « Студенческое самоуправление» |
| Вторник | Час социального педагога | Обучающиеся дети-сироты и дети ОБПР | Учебный кабинет | Социальный педагог | ЛР7  ЛР9 | «Профилактическая работа» |
| Среда | День Профилактики | Обучающиеся 1-4 курса | Кабинет социального педагога | Социальный педагог | ЛР3 | «Профилактическая работа» |
| В течение месяца | Коррекционно-развивающие занятия | Обучающиеся 1-4 курса | Комната психологической разгрузки | Педагог-психологи | ЛР 9 | «Ключевые дела ПОО» |
| **Май** | | | | | | |
| 1. | Праздник весны и труда | Обучающиеся 1-4 курса | Холлы колледжа | Мастера п/о | ЛР4  ЛР13-22 | «Ключевые дела ПОО» |
| 2. | Участие в акции «Георгиевская ленточка» | Обучающиеся волонтеры | Пл.9 Января | Руководитель общественного объединения | ЛР1  ЛР5  ЛР2  ЛР6 | «Молодежные общественные объединения»  « Студенческое самоуправление» |
| 3. | Участие в 7 слете движения «Юнармия» | Обучающиеся 1 курса | Бийский драматический театр | Зам.директора по УВР | ЛР2 | «Молодежные общественные объединения» |
| 4. | Участие в акции «Сад Победы» | Обучающиеся 1-4 курса | Лесопарковая зона Льнокомбинат | Руководитель общественного объединения | ЛР6  ЛР10 | « Студенческое самоуправление» |
| 5. | Участие в торжественном возложении гирлянды, посвященной Дню Победы | Обучающиеся 1-4 курса | Мемориал воинам –Бийчанам | Коллектив колледжа | ЛР1  ЛР5 | « Студенческое самоуправление» |
| 6. | Патриотический час «Казаком быть-Отечеству служить!» | Обучающиеся 1-4 курса | Спортивный зал | Руководитель центра казачьих кадетов | ЛР1  ЛР8 | «Ключевые дела ПОО» |
| 7. | Классный час «Ты пешеход!» | Обучающиеся 1-4 курса | Аудитории колледжа | Классные руководители | ЛР3 | «Классное руководство и наставничество» |
| 8. | Литературная гостиная «День славянской письменности и культуры» | Обучающиеся 1-4 курса | Актовый зал | Библиотекарь | ЛР8  ЛР11 | «Ключевые дела ПОО» |
| 9. | Библиокинозал (выставка и просмотр фильма) «Кто с мечом к нам придет, тот от меча и погибнет» (день рождения А. Невского) | Обучающиеся 1-4 курса | Читальный зал | Библиотекарь | ЛР5 | «Ключевые дела ПОО» |
| 10. | Информационный час «Мастер и его творения» (день рождения М. А. Булгакова) | Обучающиеся 1-4 курса | Кабинет литературы | Преподаватели литературы | ЛР11 | «Ключевые дела ПОО» |
| 11. | Участие во Всероссийском уроке, посвященном Общероссийскому дню библиотек | Обучающиеся 1-4 курса | Читальный зал | Библиотекарь | ЛР11  ЛР5 | «Студенческие и социальныемедиа» |
| До 31 | Регистрация обучающихся на онлайн-платформе «Большая перемена» | Обучающиеся 1 курса | Кабинет информатики | Преподаватели информатики | ЛР2 | « Студенческое самоуправление» |
| В течение месяца | Реализация программ ДООП | Обучающиеся 1-4 курса | Спортивный зал | Преподаватель  физвоспитания | ЛР9  ЛР5 | «Курсы внеурочной деятельности и дополнительного образования» |
| Среда | Час социального педагога | Обучающиеся дети-сироты и  ОБПР | Кабинет социального педагога | Социальный педагог | ЛР7  ЛР9 | «Профилактическая работа» |
| В течение месяца | Коррекционно-развивающие занятия | Обучающиеся 1-4 курса | Комната психологической разгрузки | Педагог-психологи | ЛР 9 | «Ключевые дела ПОО» |
| **Июнь** | | | | | | |
| 1. | Международный день защиты детей  Конкурсная программа «Куда уходит детство?» | Обучающиеся и ,  пед.работники | Актовый зал | Педагог-организатор | ЛР7 | « Студенческое самоуправление» |
| 2. | Фотоконкурс «О, моя Россия...!» (онлайн) | Обучающиеся 1-4 курса | Холл колледжа | Педагог-организатор | ЛР1  ЛР5 | «Организация предметно-эстетической среды» |
| 3. | Месячник ЗОЖ:  челлендж «Девиз по жизни -здоровый образ жизни!»;  акция «Зарядись!»;  спортивна программа «Молодецкие забавы» -конкурс «Мисс и Мистер ЗОЖ» | Обучающиеся 1-4 курса | Спортивный зал | Педагог-организатор | ЛР9  ЛР3 | « Студенческое самоуправление» |
| 4. | День эколога-Экопатруль  Благоустройство территории колледжа. | Обучающиеся 1-4 курса | Территория колледжа | Преподаватель | ЛР10  ЛР13-22 | «Предметно-эстетическая среда» |
| 5. | Пушкинский день России | Обучающиеся 1-4 курса | Библиотека | Библиотекарь | ЛР5  ЛР17 | «Ключевые дела ПОО» |
| 6. | Классный час «Россия-родина моя!» | Обучающиеся 1-4 курса | Аудитории колледжа | Классные руководители | ЛР1  ЛР5 | «Классное руководство и наставничество» |
| 7. | День России:  акция «Добрые соседи»;  «Окна России» | Обучающиеся,  волонтеры |  | Классные  руководители,  воспитатели | ЛР1,  ЛР2 | «Молодежные общественные объединения» |
| 8. | Час безопасности «Безопасное поведение на воде» | Обучающиеся 1-4 курса | Уч. кабинет | Классные  руководители | ЛР10 | «Профилактическая работа» |
| 9. | Час безопасности «Безопасные каникулы» | Обучающиеся 1-4 курса | Уч. Кабинет | Классные  руководители | ЛР10 | «Профилактическая работа» |
| 10. | День памяти и скорби Акция «Свеча Памяти»;  -выставка в библиотеке;  просмотр кинофильмов военной тематики | Обучающиеся 1-4 курса | Аудитории колледжа | Воспитатели, | ЛР1 | «Ключевые дела ПОО» |
| 11. | Заседание Студенческого Совета колледжа | Члены студ.совета | Читальный зал | Зам по УВР, педагог- организатор | ЛР2 | « Студенческое самоуправление» |
| 12. | День молодежи  Фотоконкурс (онлайн) «Молодежный формат» | Обучающиеся 1-4 курса |  | Педагог-организатор | ЛР2 | « Студенческое самоуправление» |
| 13. | Последний звонок «Звездный час» | Выпускники | Актовый зал | Зам по УВР , педагог- организатор | ЛР7 | «Организация предметно-эстетической среды» |
| **Июль** | | | | | | |
| 1. | День семьи, любви и верности  Размещение информации в группах | Обучающиеся 1-4 курса | По месту  жительства. | Классные  руководители | ЛР7  ЛР12 | «Студенческие и социальныемедиа» |
| В течение месяца | Осуществление контроля за обучающимися , находящимися в СОП | Обучающиеся 1-4 курса | По месту  жительства | Классные  руководители | ЛР3 | «Профилактическая работа»  «Работа с родителями»  «Классное руководство и наставничество» |
| В течение месяца | Рассылка профилактических материалов в группы обучающихся и родителей. | Обучающиеся переходящих курсов и  родители | По месту житель­ства | Классные  руководители | ЛР3  ЛР9 | «Профилактическая работа»  «Работа с родителями»  «Классное руководство и наставничество» |
| **Август** | | | | | | |
| 1. | День Государственного Флага Российской Федерации  Рассылка информационных материалов | Обучающиеся переходящих курсов | По месту  жительства. | Классные  руководители | ЛР1 | «Классное руководство и наставничество» |
| 2. | День воинской славы России (Курская битва, 1943)  Рассылка информационных материалов | Обучающиеся переходящих курсов | По месту  жительства | Классные  руководители | ЛР5 | «Классное руководство и наставничество» |
| 3. | День российского кино  Рассылка информационных материалов | Обучающиеся переходящих курсов | По месту житель­ства | Классные  руководители | ЛР5 | «Классное руководство и наставничество» |
| В течение месяца | Осуществление контроля за обучающимися , находящимися в СОП | Обучающиеся переходящих курсов | По месту  жительства | Классные  руководители | ЛР3 | «Профилактическая работа»  «Работа с родителями»  «Классное руководство и наставничество» |
| В течение месяца | Рассылка профилактических материалов в группы обучающихся и родителей. | Обучающиеся переходящих курсов и  родители | По месту житель­ства | Классные  руководители | ЛР3  ЛР9 | «Профилактическая работа»  «Классное руководство и наставничество» |

# Приложение 5. Содержание ГИА

к ОПОП-П по профессии43.01.09 Повар, кондитер

**СОДЕРЖАНИЕ   
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**по профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**2023 год**

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. **СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**
2. **КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**
3. **СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**

Для выпускников, осваивающих ППКРС в рамках ФП «Профессионалитет», государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена профильного уровня.

* 1. **Структура оценочных материалов**

Оценочные материалы для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня включают в себя комплект(ы) оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания.

* 1. **Структура комплекта оценочной документации**

Комплект оценочной документации (далее – КОД) должен включать в себя следующие разделы:

1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена.
2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения   
   и воспитания.
3. План застройки площадки демонстрационного экзамена.
4. Требования к составу экспертных групп.
5. Инструкции по технике безопасности.
6. Образец задания.
7. **КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ   
   ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**
   1. **Организационные требования[[7]](#footnote-7):**
8. Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
9. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.
10. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.
11. Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.
12. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации,   
    а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.
13. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.
14. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 (пять) рабочих дней до даты проведения экзамена.
15. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых   
    для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.
16. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.
17. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.
18. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами под руководством главного эксперта, также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.
19. Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.
20. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день   
    до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии   
    в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).
    1. **Рекомендуемое содержание КОД**

**Компетенции, рекомендуемые для включения в содержание КОД**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование**  **вида деятельности** | **Код и наименование**  **профессионального модуля,**  **в рамках которого осваивается ВД** | **Перечень оцениваемых**  **ПК** |
| **В соответствии с ФГОС СПО** | | |
| «ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» | «ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» | «ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами» |
| «ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика» |
| «ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья» |
| «ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика» |
| «ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» | «ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» | «ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами» |
| «ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента» |
| «ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента» |
| «ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента» |
| «ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента» |
| «ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента» |
| «ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента» |
| «ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента» |
| «ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» | «ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» | «ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами» |
| «ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента» |
| «ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента» |
| «ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента» |
| «ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента» |
| «ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента» |
| «ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» | «ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» | «ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами» |
| «ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента» |
| «ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента» |
| «ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента» |
| «ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента» |
| «ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» | «ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» | «ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами» |
| «ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» |
| «ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента» |
| «ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» |
| «ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента» |

Умения и навыки, рекомендуемые для включения в содержание КОД, определяются   
в соответствии с разделом 4 ПОП-П.

* 1. **Требования к оцениванию**

|  |  |
| --- | --- |
| Максимально возможное количество баллов | **100** |

**Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена   
из стобалльной шкалы в пятибалльную**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Оценка  (пятибалльная шкала)** | **«2»** | **«3»** | **«4»** | **«5»** |
| **Оценка в баллах (стобалльная шкала)** | 0,00 –  19,99 | 20,00 –  39,99 | 40,00 –  69,99 | 70,00 – 100,00 |

* 1. **Учет в КОД условий для лиц с ограниченными возможностями здоровья   
     и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов**

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья  
и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в КОД учитываются условия, позволяющие проводить демонстрационный экзамен профильного уровня с учетом особенностей и возможностей такой категории лиц.

# Приложение 6.Дополнительный профессиональный блок

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

**Дополнительный профессиональный блок**

**по запросу работодателя**

**АО «Курорт «Белокуриха»**

*наименование организации-работодателя*

КГБПОУ «Бийский промышленно-технологический колледж»

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 кадров представляет собой совокупность взаимосвязанных между собой общих и профессиональных компетенций, определенных ФГОС СПО, а также требований профессиональных стандартов (далее – ПС) и запросов организации-работодателя к квалификации специалиста, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения ОПОП.

2. МК разработана для профессии 43.01.09 Повар, кондитер как результат освоения ОПОП, соответствующий требованиям запросам организаций, действующих в реальном секторе экономики.

3. МК включает в себя профессиональную и надпрофессиональную части.

4. Профессиональная часть МК представляет собой матрицу профессиональных компетенций выпускника, формируемых при освоении видов деятельности по запросу работодателя, и трудовых функций действующих профессиональных стандартов или иных документов.

5. Надпрофессиональная часть МК представляет собой интеграцию ОК, заявленных ФГОС СПО, и заявляемых организацией-работодателем обобщенных поведенческих моделей специалиста на рабочем месте (корпоративная культура).

6. Краткое описание и характеристика показателей сформированности корпоративных компетенций приведены в приложении к модели компетенций.

7. МК позволяет конструировать при помощи цифрового конструктора компетенций образовательные программы подготовки квалифицированных специалистов, рабочих и служащих, наиболее востребованных на региональном рынке труда в конкретном секторе экономики   
под запрос конкретных предприятий.

Профессиональная часть матрицы компетенций выпускника

по запросу работодателя

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами) | | Дополнительные виды деятельности, сформированные по запросу работодателя АО «Курорт «Белокуриха» | |
| приготовление диетических (лечебных) блюд, блюд детского питания | Работа с информацией и использование для ее получения, обработки и передачи компьютерную информационную технологию, современные технические средства и методы. |
| **33.011ПС Повар** | |  |  |
| **ОТФ В**  Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | **ТФ B/02.4**  Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий | ПК 6.1 |  |
|  |  |  | ПК 7.1 |

Надпрофессиональная часть матрицы компетенций выпускника

по запросу работодателя

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Корпоративные компетенции** | Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции (**выделить желаемый уровень**, согласно требованиям предприятия-работодателя) | | | Реализуемые общие компетенции согласно ФГОС СПО |
| **Уровень ограниченной компетенции** | **Уровень базовый** | **Уровень мастерства** |
| Бережливость  КК.01 | или «-» | «+» | «+» | **ОК 01, ОК 04, ОК 07** |
| Клиентоориентированность  КК.02 | «-» | «+» | «+» | **ОК 01, ОК 02, ОК 04,ОК 05, ОК 06.** |

**Обозначения:** – определяется работодателем;

– определяется федеральным государственным образовательным стандартом

*Приложение к матрице компетенций выпускника*

**Характеристика корпоративных компетенций**

|  |  |
| --- | --- |
| Корпоративные компетенции | Характеристика |
| КК 01. Бережливость | Сохраняет целостность и функциональность оборудования и инвентаря. Соблюдает сроки реализации сырья, предотвращает порчу. |
| КК 02. Клиентоориентированность | Видит и исследует потребности клиентов, готов идти навстречу, брать на себя ответственность за удовлетворенность клиентов товарами и услугами. |

**Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции**

|  |  |
| --- | --- |
| **Критерии выраженности** | **Уровень** |
| Все обязанности выполнены в полной мере. Многие результаты превосходят запланированные, достижения выходят за рамки непосредственных обязанностей. Все ключевые компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые  для конкретной должности, развиты в достаточной степени или на уровне выше требуемого. Работник справился с внештатными ситуациями  и достиг результатов, даже несмотря на возникшие незапланированные трудности. Проявляет необходимое поведение в нестандартных ситуациях повышенной сложности, передает знания другим. | Уровень мастерства |
| Выполнены основные обязанности. Результаты в основном соответствуют запланированным. Некоторые задачи выполнены  не в полном объеме. Отдельные компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые на занимаемой работником должности, требуют развития. Поведение соответствует требованиям должности. | Уровень базовый |
| Работник выполняет свои ключевые обязанности лишь частично. Некоторые задачи не выполнены. Компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для данной должности, развиты слабо. Есть конкретные промахи, которые можно четко сформулировать. В поведении слабо выражены корпоративные компетенции. | Уровень ограниченной компетентности |

**Раздел 2. Планируемые результаты освоения дополнительного профессионального блока**

2.1. Профессиональные компетенции

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Виды деятельности** | **Код и наименование компетенции** | **Код** | **Показатели освоения компетенции** |
| Приготовление блюд детского питания | ПК 6.1 Готовить и оформлять блюда детского питания |  | **Навыки**: |
| Н 6.1.01 | Приготовления блюд детского питания |
|  | **Умения:** |
| У 6.1.01 | органолептически оценивать качество продуктов используемых для детского, школьного и диетического питания |
| У 6.1.02 | изготовления диетических блюд для различных рационов лечебного питания, детского питания; |
| У 6.1.03 | работы с нормативной документацией, сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания |
|  | **Знания** |
| З 6.1.01 | ассортимент разрешенных и запрещенных блюд и изделий детского, школьного и диетического питания: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы |
| З 6.1.02 | ассортимент, технология приготовления, оформления и отпуска блюд детского питания |
| З 6.1.03 | технологические процессы обработки сырья, приготовления ассортимента блюд детского питания с применением традиционных и прогрессивных методов индустриальной технологии |
| З 6.1.04 | требования к безопасности приготовления и хранения готовых блюд и изделий детского, школьного и диетического питания; |
| З 6.1.05 | риск в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых блюд и изделий детского, школьного и диетического питания; |
| З 6.1.06 | методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения изделий и блюд детского питания |
| Работа с информацией и использование для ее получения, обработки и передачи компьютерную информационную технологию, современные технические средства и методы. | ПК 7.1 Способность искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств с целью эффективного использования полученной информации для решения задач в профессиональной деятельности |  | **Навыки**: |
| Н.7.1.01 | Работы с информацией и использование для ее получения, обработки и передачи компьютерную информационную технологию, современные технические средства и методы. |
|  | **Умения:** |
| У.7.1.01 | Анализировать и систематизировать информацию, получаемую в том числе в цифровой образовательной среде |
| У.7.1.02 | Критически относиться к информации, получаемой из цифровой среды |
| У.7.1.03 | Безопасного поведения в цифровой среде |
| У.7.1.04 | Осуществление мер противодействия нарушениям информационной безопасности |
| У.7.1.05 | Взаимодействие посредством цифровых технологий |
|  | **Знания:** |
| З.7.1.01 | Современные технологии цифровой экономики; |
| З.7.1.02 | Понятие и необходимость цифровой экономики |
| З.7.1.03 | Безопасное поведение в цифровой среде |
| З.7.1.04 | Методы защиты личных данных и конфиденциальности |
| З.7.1.05 | Способы противодействия нарушениям информационной безопасности |

Раздел 3. Структура дополнительного профессионального блока

3.1. Учебный план

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование | Всего, ак.ч | В т.ч. в форме  практической подготовки | Рекомендуемый курс изучения |
|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **ДПБ** | **Дополнительный профессиональный блок АО «Курорт «Белокуриха»** | **238** | 170 | 3/4 |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** | 40 | 8 | 3 |
| **ОП 01** | Основы цифровой экономики | 40 | 8 | 3 |
| ПМ.00 | **Профессиональный цикл** | **198** | **162** | 4 |
| **ПМ.06** | Приготовление блюд детского питания | **198** | **162** | 4 |
| МДК 06.01 | Приготовление блюд детского питания | **90** | **54** | 4 |
| УП.06.01 | Учебная практика | 36 | 36 | 4 |
| ПП. 06.01 | Производственная практика | 72 | 72 | 4 |
| **Итого:** | | **238** | 170 | 3/4 |

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

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание практической подготовки (виды работ) | ПМ | | Длительность обучения  (в часах) | Семестр обучения | Наименование рабочего места, участка[[8]](#footnote-8) | Ответственный  от предприятия  (при необходимости) |
| Код | Наименование |
| 1. | Выполнение комплекса работ по приготовлению блюд детского питания.  Организации рабочего места в цехе, выбор производственного оборудования и инструментов. Приготовление, оформление и подача блюд детского питания.  Проверка органолептическим способом качества сырья и полуфабрикатов для блюд.  Проведение бракеража готовых блюд.  Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | ПМ.06 | Приготовление блюд детского питания | **72** | **8** | Рабочее место повара | Шеф повар |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«ПМ 06** Приготовление блюд детского питания**»**

**Дополнительный профессиональный блок/Профессиональный цикл**

**2023г.**

**СОДЕРЖАНИЕ**

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«ПМ 06** Приготовление блюд детского питания**»**

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности «Приготовление блюд детского питания*»* и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

* + 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 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |
| ОК 11. | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| *Код* | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций, сформированных по запросу работодателя **АО «Курорт «Белокуриха»** |
|  | Приготовление блюд детского питания |
| ПК 6.1 | Готовить и оформлять блюда детского питания |

* + 1. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Владеть навыками |  | **Навыки**: |
| Н 6.1.01 | Приготовления блюд детского питания |
| Уметь | У 6.1.01 | органолептически оценивать качество продуктов используемых для детского, школьного и диетического питания |
| У 6.1.02 | изготовления диетических блюд для различных рационов лечебного питания, детского питания; |
| У 6.1.03 | работы с нормативной документацией, сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания |
| Знать | З 6.1.01 | ассортимент разрешенных и запрещенных блюд и изделий детского, школьного и диетического питания: супов, соусов, блюд из овощей, рыбы, мяса и птицы |
| З 6.1.02 | ассортимент, технология приготовления, оформления и отпуска блюд детского питания |
| З 6.1.03 | технологические процессы обработки сырья, приготовления ассортимента блюд детского питания с применением традиционных и прогрессивных методов индустриальной технологии |
| З 6.1.04 | требования к безопасности приготовления и хранения готовых блюд и изделий детского, школьного и диетического питания; |
| З 6.1.05 | риск в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых блюд и изделий детского, школьного и диетического питания; |
| З 6.1.06 | методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения изделий и блюд детского питания |

1. **Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов **198**

в том числе в форме практической подготовки **162**

Из них на освоение МДК **84**

в том числе самостоятельная работа*\_\_\_\_нет\_\_\_\_\_\_*

практики, в том числе учебная **36**

производственная **72**

Промежуточная аттестация**6**

**2. Структура и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профессиональных и общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего, час. | В т.ч. в форме практической подготовки | Объем профессионального модуля, ак. час. | | | | | | | |
| Обучение по МДК | | | | | Практики | | |
| Всего | В том числе | | | |
| Лабораторных  и практических занятий | Самостоятельная работа | Промежуточная аттестация | | Учебная | | Производственная |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | | *9* | | *10* |
| ПК 6.1  ОК 01. - ОК 07.  ОК 10. ОК 11.  КК 01 КК 02 | Раздел 1  Приготовление блюд детского питания | **198** | 162 | **90** | 54 | - | 6 | | **36** | | **72** |
|  | Учебная практика | ***36*** | ***36*** |  |  |  |  | | ***36*** | |  |
|  | Производственная практика | ***72*** | ***72*** |  |  |  |  | |  | | ***72*** |
|  | Промежуточная аттестация | ***6*** | *6* |  |  |  | | | | |  |
|  | ***Всего:*** | **198** | 162 | **90** | 54 | **-** | | **6** | | **36** | **72** |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | | Содержание учебного материала, лабораторные работы  и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся | Объем, акад. ч / в том числе  в форме практической подготовки, акад. ч | Код ПК, ОК | Код Н/У/З |
| **1** | | **2** | **3** | **4** | **5** |
| Раздел 1 Приготовление блюд детского питания | | | *198/162* |  |  |
| МДК 06.01 Приготовление блюд детского питания | | | **90/54** |  |  |
| Тема 1.1. Основы детского питания | **Содержание** | | ***12/6*** |  |  |
| 1. Особенности питания детей и подростков. 2. Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков. Режим питания детей и подростков 3. Санитарно-гигиенические требования к сырью, кулинарной обработке пищевых продуктов и отпуску готовой продукции блюд детского питания 4. Контроль за качеством готовых блюд и изделий 5. Правила и требования к составлению меню блюд детского о питания. 6. Ассортимент разрешенных и запрещенных блюд и изделий детского, школьного и диетического питания: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы | | **6** | ПК 6.1  ОК 01. - ОК 07.  ОК 10. ОК 11.  КК 01 КК 02 | Н 6.1.01  З 6.1.01  З 6.1.02  З 6.1.03  З 6.1.04  З 6.1.05  З 6.1.06  У 6.1.01  У 6.1.02  У 6.1.03 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | | ***6*** |
| Составление плана - меню для разных возрастов с учётом физиологических потребностей детей младшего дошкольного, школьного возраста. | | ***2*** |
| Составление меню для разных типов детских учреждений | | ***2*** |
| Ознакомление с нормативной документацией: СанПин 2.3.2. 1940-05 «Организация детского питания» | | ***2*** |
| Тема 1.2  Особенности технологии обработки сырья и приготовления блюд и кулинарных изделий для детского питания. | **Содержание** | | ***5/2*** | ПК 6.1  ОК 01. - ОК 07.  ОК 10. ОК 11.  КК 01 КК 02 | Н 6.1.01  З 6.1.01  З 6.1.02  З 6.1.03  З 6.1.04  З 6.1.05  З 6.1.06  У 6.1.01  У 6.1.02  У 6.1.03 |
| 1. Характеристика сырья для приготовления блюд детского питания. Методы снижение содержания растительной клетчатки, снижении е содержания животной соединительной ткани. 2. Тепловая обработка продуктов. Измельчение продуктов. Извлечение из мяса и рыбы экстрактивных веществ. Удаление эфирных масел. Исключение процессов жаренья и запекания. 3. Обогащение рациона дополнительными пищевыми факторами (витаминами, минеральными, липотропными веществами) | | ***3*** |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | | ***2*** |
| Выполнение схем процесса измельчения, протирания, продуктов | | ***1*** |
| Расчёт нормы введения витаминных добавок при приготовлении напитков. | | ***1*** |
| Тема 1.3  Технология приготовления блюд для детского питания | **Содержание** | | ***67/46*** | ПК 6.1  ОК 01. - ОК 07.  ОК 10. ОК 11.  КК 01 КК 02 | Н 6.1.01  З 6.1.01  З 6.1.02  З 6.1.03  З 6.1.04  З 6.1.05  З 6.1.06  У 6.1.01  У 6.1.02  У 6.1.03 |
| 1. Ассортимент и технология приготовления блюд из овощей для детского питания 2. Составление технологических карт, калькуляционных карточек и проработка ассортимента блюд из овощей, рекомендуемых для детского меню. 3. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд из овощей в детском питании 4. Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных, отварных, запеченных овощей, изделий пониженной калорийности с отварными протертыми овощами 5. Ассортимент и технология приготовления блюд из макаронных изделий для детского питания 6. Ассортимент и технология приготовления блюд из яиц для детского питания 7. Ассортимент и технология приготовления блюд из творога для детского питания 8. Ассортимент холодных и горячих соусов. Значение соусов в детском питании 9. Технология приготовления соусов для детского питания. 10. Способы сервировки и варианты оформления, подачи простых соусов; температура подачи. 11. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых соусов в детском питании Правила проведения бракеража. 12. Ассортимент и технология приготовления простых супов для детского питания 13. Рецептура и современные технологии приготовления супов для детского питания, правила проведения бракеража 14. Способы сервировки и варианты оформления подачи супов для детского питания, температура подачи 15. Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбы, мяса и домашней птицы для детского питания. Обработка сырья 16. Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса и домашней птицы для детского питания с учетом рационального расходования сырья. 17. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса и домашней птицы для питания детей 18. Ассортимент и технология приготовления холодных и горячих напитков для детского питания 19. Ассортимент и технология приготовления мучных кондитерский изделий для детского питания 20. Составление калькуляционных карт, расчет количества сырья по нормативам, разработка ассортимента, составление детского меню 21. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд в детском питании | | ***21*** |
|  |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | | ***46*** |
| Приготовление блюд из овощей для детского питания | | *6* |
| Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога в детском питании | | *6* |
| Приготовление супов для детского питания. | | *6* |
| Приготовление соусов для детского питания. | | *6* |
| Приготовление блюд из рыбы, мяса и домашней птицы для детского питания. | | *6* |
| Приготовление холодных и горячих напитков для детского питания | | *6* |
| Приготовление мучных кондитерских изделий | | *6* |
| Сервировка и варианты оформления подачи блюд для детского питания | | *4* |
| Промежуточная аттестация Экзамен квалификационный | | | ***6*** |  |  |
| **Учебная практика раздела 1**  **Виды работ**  Подготовка рабочего места, оборудования и инвентаря для приготовления детского питания.  Определение годности пищевых продуктов перед обработкой.  Первичная обработка продуктов для приготовления блюд детского питания.  Приготовление блюд детского питания.  Определение степени готовности и вкусовых качеств готовых блюд.  Порционирование, сервировка и оформление блюд детского питания для подачи  Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | | ***36*** |  |  |
| **Производственная практика раздела 1**  **Виды работ**  Выполнение комплекса работ по приготовлению блюд детского питания.  Организации рабочего места в цехе, выбор производственного оборудования и инструментов. Приготовление, оформление и подача блюд детского питания.  Проверка органолептическим способом качества сырья и полуфабрикатов для блюд.  Проведение бракеража готовых блюд.  Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | | ***72*** |  |  |
| **Всего** | | | *198/162* |  |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»,в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 повар. кондитер.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование оборудования | Техническое описание |
| **I Специализированная мебель и системы хранения** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Столы ученические | 12 ед. |
| 2 | Стулья ученические | 25 ед. |
| 3 | Рабочее место преподавателя | Стол письменный. стул |
| 4 | Доска меловая |  |
| **II Технические средства** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Компьютер | Компьютер с выходом в интернет, подключенный к локальной сети |
| 2 | Мультимедийный проектор |  |
| **III Демонстрационные учебно-наглядные пособия** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Учебно-методическая и справочная литература, таблицы, схемы, презентации, видеофильмы |  |

Лаборатория «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование оборудования | Техническое описание |
| **I Специализированная мебель и системы хранения** *(при необходимости)* | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Рабочее место преподавателя. | Стол письменный. стул |
| 2 | Обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). | Место для презентации готовой кулинарной продукции |
| **III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Пароконвектомат | Максимальный температурный режим, °С 270  Количество уровней 6  Расстояние между уровнями, мм 70  Подключение 380 В мощность: 9,5 кВт  Тип гастроемкости GN 1/1  Размер гастроемкости (наруж./внутр.), мм 530x325 / 500x300  Панель управления электронная |
| 2 | Микроволновая печь | Мощность 1200 Вт параметры электросети 220В, 50Гц, частота СВЧ-излучение 2450МГц, объем камеры 20л, габариты, мм 262х452х335, принцип работы Вращающееся блюдо |
| 3 | Плита электрическая; | Количество конфорок - 4  Конфорка - индукционная  Напряжение - 380 В  Мощность - 14 кВт |
| 4 | Фритюрница; | Длина, мм.-265  Ширина, мм.-425  Высота, мм.-350  Напряжение, В -220  Вес нетто, кг- 6.2  Количество ванн 1 |
| 5 | Шкаф холодильный; | Объем, л-455  Минимальный температурный режим, °С-1  Максимальный температурный режим, °С-10  Напряжение-220В  Потребляемая мощность-0.205  Исполнение двери-прозрачная  Охлаждение-динамическое  Длина, мм-670 Ширина, мм-670 Высота, мм-1980 |
| 6 | Шкаф шоковой заморозки; | Номинальное напряжение, В 230  Полезный объем камеры, м3 0,33 Температура воздуха полезного объема, °С, не выше от +90 до -35  Температура охлаждения продукта, °С от +90 до +3 Время для охлаждения, мин 90  Температура замораживания продукта, °С от +90 до -18 Время для замораживания, мин 240 Номер хладагента R404A Общая масса хладагента, кг 1,7 Количество устанавливаемых противней, шт 10  Типоразмер используемых гастроемкостей/противней GN 1/1 или 600х400 мм  Масса продукта для охлаждения, кг 25 |
| 8 | Стол производственный; | 1800х600х850, без борта, с внутреннейметалической полкой, глухой. |
| 9 | Моечная ванна двухсекционная. | 1000х600х850. мойка слева/справа. Материал столешницы -Нержавеющая сталь AISI 430  Материал каркаса -Оцинкованная сталь  Форма профиля - Уголок 40х40 мм |
| 10 | Стеллаж передвижной; | 800х500х1800, 4 уровня, нержавеющая сталь, |
| 11 | Весы настольные электронные; | Предел взвешивания, кг: 5  Цена поверочного деления, г: 2  Напряжение, В: 110 - 240 |
| 12 | Планетарный миксер; | Напряжение-220В  Мощность, кВт-0.37 |
| 13 | Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); | Тип блендера/миксера -Погружной  Мощность, Вт-1000  Количество скоростей-2 |
| 14 | Мясорубка; | габаритные размеры, мм-420х285х485  Материал корпуса- нержавеющая сталь  Производительность-150 кг/час |
| 15 | Слайсер; | Управление - Полуавтоматическое  Диаметр диска, мм – 220  Мощность – 0,12кВт |
| 16 | Куттер | Объем чаши 2,5л  Скорость от 100 до 4500 об/мин  Количество скоростей 4  Температурный диапазон до 120 °C  Напряжение 220 В  Мощность 1.8 кВт |
| 17 | Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); | Мощность 350 Вт  Резервуар для сока - стакан, объем 0.50 л  Защитные функции - защита от случайного включения, защита от перегрузки |
| 18 | Машина для вакуумной упаковки; | Напряжение (В/Гц) AC 220/50  Мощность двигателя (Вт) 370  Мощность запайки (Вт) 200  Предельное вакуумное давление (кПа) 1.0  Количество запаивающих планок в камере 1  Длина запайки (мм) 260  Ширина шва (мм) 5  Производительность вакуумного насоса (м³/ч) 8 |
| **Дополнительное оборудование** | | |
| 1 | Газовая горелка (для карамелизации); | Материал корпуса жаропрочные сталь и пластик  Объем баллона 20 мл  регулировка подачи газа и воздуха, кнопка включения |
| 2 | Термометр инфракрасный | Время измерения 1 сек  Измерение по Цельсию  Диапазон измерения по Цельсию 0 - 60 С  Точность измерения +/-0.3°С  Шаг измерения 0.1°С |
| 3 | Кулер для воды | 9 л (холодная/горячая вода) Размещение: напольное Тип загрузки бутыли: верхняя Система охлаждения: электронная Подача воды: горячая, холодная |
| 4 | Набор разделочных досок, пластиковые | размеры H=18,L=600,B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. |
| 5 | Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли Лапшерезка CEO 20х20х15,5 расекатка теста ширина 15см, толщина от 3.0 до 0.5 мм | Материал нержавеющая сталь; 20х20х15,5 раскатка теста ширина 15см, толщина от 3.0 до 0.5 мм |

*.*

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы   
по *профессии 43.01.09 повар. кондитер. «*Кухня организации питания»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование оборудования | Техническое описание |
| **Специализированная мебель и системы хранения** *(при необходимости)* | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Рабочее место преподавателя. | Стол письменный. стул |
| 2 | Обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). | Место для презентации готовой кулинарной продукции |
| **Дополнительное оборудование** | | |
| **Специализированное оборудование, мебель и системы хранения** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Пароконвектомат | Максимальный температурный режим, °С 270  Количество уровней 6  Расстояние между уровнями, мм 70  Подключение 380 В мощность: 9,5 кВт  Тип гастроемкости GN 1/1  Размер гастроемкости (наруж./внутр.), мм 530x325 / 500x300  Панель управления электронная |
| 2 | Микроволновая печь | Мощность 1200 Вт параметры электросети 220В, 50Гц, частота СВЧ-излучение 2450МГц, объем камеры 20л, габариты, мм 262х452х335, принцип работы Вращающееся блюдо |
| 3 | Плита электрическая; | Количество конфорок - 4  Конфорка - индукционная  Напряжение - 380 В  Мощность - 14 кВт |
| 4 | Фритюрница; | Длина, мм.-265  Ширина, мм.-425  Высота, мм.-350  Напряжение, В -220  Вес нетто, кг- 6.2  Количество ванн 1 |
| 5 | Шкаф холодильный; | Объем, л-455  Минимальный температурный режим, °С-1  Максимальный температурный режим, °С-10  Напряжение-220В  Потребляемая мощность-0.205  Исполнение двери-прозрачная  Охлаждение-динамическое  Длина, мм-670 Ширина, мм-670 Высота, мм-1980 |
| 6 | Шкаф шоковой заморозки; | Номинальное напряжение, В 230  Полезный объем камеры, м3 0,33 Температура воздуха полезного объема, °С, не выше от +90 до -35  Температура охлаждения продукта, °С от +90 до +3 Время для охлаждения, мин 90  Температура замораживания продукта, °С от +90 до -18 Время для замораживания, мин 240 Номер хладагента R404A Общая масса хладагента, кг 1,7 Количество устанавливаемых противней, шт 10  Типоразмер используемых гастроемкостей/противней GN 1/1 или 600х400 мм  Масса продукта для охлаждения, кг 25 |
| 8 | Стол производственный; | 1800х600х850, без борта, с внутреннейметалической полкой, глухой. |
| 9 | Моечная ванна двухсекционная. | 1000х600х850. мойка слева/справа. Материал столешницы -Нержавеющая сталь AISI 430  Материал каркаса -Оцинкованная сталь  Форма профиля - Уголок 40х40 мм |
| 10 | Стеллаж передвижной; | 800х500х1800, 4 уровня, нержавеющая сталь, |
| 11 | Весы настольные электронные; | Предел взвешивания, кг: 5  Цена поверочного деления, г: 2  Напряжение, В: 110 - 240 |
| 12 | Планетарный миксер; | Напряжение-220В  Мощность, кВт-0.37 |
| 13 | Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); | Тип блендера/миксера -Погружной  Мощность, Вт-1000  Количество скоростей-2 |
| 14 | Мясорубка; | габаритные размеры, мм-420х285х485  Материал корпуса- нержавеющая сталь  Производительность-150 кг/час |
| 15 | Слайсер; | Управление - Полуавтоматическое  Диаметр диска, мм – 220  Мощность – 0,12кВт |
| 16 | Куттер | Объем чаши 2,5л  Скорость от 100 до 4500 об/мин  Количество скоростей 4  Температурный диапазон до 120 °C  Напряжение 220 В  Мощность 1.8 кВт |
| 17 | Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); | Мощность 350 Вт  Резервуар для сока - стакан, объем 0.50 л  Защитные функции - защита от случайного включения, защита от перегрузки |
| 18 | Машина для вакуумной упаковки; | Напряжение (В/Гц) AC 220/50  Мощность двигателя (Вт) 370  Мощность запайки (Вт) 200  Предельное вакуумное давление (кПа) 1.0  Количество запаивающих планок в камере 1  Длина запайки (мм) 260  Ширина шва (мм) 5  Производительность вакуумного насоса (м³/ч) 8 |
| **Дополнительное оборудование** | | |
| 1 | Газовая горелка (для карамелизации); | Материал корпуса жаропрочные сталь и пластик  Объем баллона 20 мл  Управление пьезоподжиг, регулировка подачи газа и воздуха, кнопка включения |
| 2 | Термометр инфракрасный | Время измерения 1 сек  Измерение по Цельсию  Диапазон измерения по Цельсию 0 - 60 С  Точность измерения +/-0.3°С  Шаг измерения 0.1°С |
| 3 | Кулер для воды | 9 л (холодная/горячая вода) Размещение: напольное Тип загрузки бутыли: верхняя Система охлаждения: электронная Подача воды: горячая, холодная |
| 4 | Набор разделочных досок, пластиковые | размеры H=18,L=600,B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. |
| 5 | Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли Лапшерезка CEO 20х20х15,5 расекатка теста ширина 15см, толщина от 3.0 до 0.5 мм | Материал нержавеющая сталь; 20х20х15,5 раскатка теста ширина 15см, толщина от 3.0 до 0.5 мм |

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

**3.2.1. Основные печатные издания**

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

**3.2.2. Основные электронные издания**

1. Ресторанный сервис [Электронный ресурс]: учебное пособие / сост. Н. П. Алексеева, В. И. Протуренко. - Электрон, дан. - Москва: ФЛИНТА, 2016. - 328 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book>

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

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / КостасКатсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.
2. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство BBPG, 2007. – 1056 с.: ил.
3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.336с.
4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. – 160 с.
5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.
7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.272 с.
8. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО«Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.
   1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.Введ. 2015-01-М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
10. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
11. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
12. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
13. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
14. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 16 с.
15. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
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. 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.
18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.560 с.
20. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
21. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
22. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
23. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
24. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art%3D2758).
25. 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
26. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных  и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| ПК 6.1  Готовить и оформлять блюда детского питания | * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; * соответствие потерь при приготовлении продукции действующим нормам; * оптимальность процесса приготовления блюд детского питания (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких 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 блюд детского питания, соответствие процессов инструкциям, регламентам; * соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:   + корректное использование цветных разделочных досок;   + 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; * адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; * соответствие внешнего вида блюд детского питания требованиям рецептуры, заказа:   + соответствие температуры подачи виду блюда;   + аккуратность порционирования блюд детского питания 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) | Текущий контроль: экспертная оценка выполнения видов работ на практических занятиях  Оценка:  письменного и устного тестирования; результативности работы обучающегося  Промежуточная аттестация: оценка результативности: диф. зачета по учебной и производственной практике, экзамена квалификационного |
| ОК 01.  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;  - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы  Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам  Экзамен |
| ОК 02  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач |
| ОК 03.  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы |
| ОК 04.  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | взаимодействие с обучающимися,  преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик;  обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) |
| ОК 05.  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | грамотность устной и письменной речи,  ясность формулирования и изложения мыслей |
| ОК 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  ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций |
| ОК 10.  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке |
| ОК 11.  Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | эффективно планировать  предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства |

**3.4. Рабочая программа учебной дисциплины «Цифровая экономика»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«**ДПБ. ОП.01 Основы цифровой экономики**»**

**Дополнительный профессиональный блок/Общепрофессиональные дисциплины**

Структура рабочей программы содержит следующие разделы:

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**

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

Учебная дисциплина «ДПБ. ОП.01 Основы цифровой экономики» является частью Дополнительного профессионального блока цикла Общепрофессиональные дисциплины содержит образовательный модуль по формированию компетенций для цифровой экономики.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

**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 7.1** | У.7.1.01 | Анализировать и систематизировать информацию, получаемую в том числе в цифровой образовательной среде | З.7.1.01 | Современные технологии цифровой экономики; |
| У.7.1.02 | Критически относиться к информации, получаемой из цифровой среды | З.7.1.02 | Понятие и необходимость цифровой экономики |
| У.7.1.03 | Безопасного поведения в цифровой среде | З.7.1.03 | Безопасное поведение в цифровой среде |
| У.7.1.04 | Осуществление мер противодействия нарушениям информационной безопасности | З.7.1.04 | Методы защиты личных данных и конфиденциальности |
| У.7.1.05 | Взаимодействие посредством цифровых технологий | З.7.1.05 | Способы противодействия нарушениям информационной безопасности |
| **ОК 01** | У 01.01 | умение анализировать и систематизировать информацию, получаемую в том числе в цифровой образовательной среде | З 01.01. | современные технологии цифровой экономики |
| У 01.02 | умение критически относиться к информации, получаемой из цифровой среды |  |  |
| **ОК 02** | У 02.01 | Умение безопасного поведения в цифровой среде | З 02.01 | Безопасное поведение в цифровой среде |
| У 02.02 | Осуществление защиты личных данных и конфиденциальности | З 02.02 | Методы защиты личных данных и конфиденциальности |
| **ОК 03** | У 03.01 | Способность к саморазвитию  в информационной среде | З 03.01 | Современная информационная среда |
| У 03.02 | Способность ставить себе образовательные цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития (в том числе с использованием цифровых средств) других необходимых компетенций | З 03.02 | Способы решения и средства развития (в том числе с использованием цифровых средств) других необходимых компетенций |
| **ОК 04** | У 04.01 | Взаимодействие посредством цифровых технологий | З 04.01 | Цифровые технологии |
| У 04.02 | Навыки межличностной и деловой коммуникации в цифровой среде | З 04.02 | Методы межличностной и деловой коммуникации в цифровой среде |
| У 04.03 | Участие в социальной жизни с помощью цифровых технологий |  |  |

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** | 40 |
| **в т.ч. в форме практической подготовки** |  |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 30 |
| практические занятия | 8 |
| *Самостоятельная работа* | - |
| **Промежуточная аттестация** Дифференцированный зачет | 2 |

* 1. **Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | | | | | | | Объем, акад. ч / в том числе  в форме практической подготовки, акад. ч | Коды компетенций,  формированию которых способствует элемент программы | Код У/З |
| 1 | 2 | | | | | | | 3 |  |  |
| Тема 1 Теоретические основы цифровизации экономики | | | | | | | | 10 |  | У 01.01  У 01.02  З 01.01  З 01.02 |
| Тема 1.1  Цифровая экономика: сущность и эволюция развития в системе информационной экономики | Содержание | | | | | | | *2* | ОК 01 –ОК 04 |
| 1 | | | | Информация, развитие информационного общества. Характеристика информационного общества. Стадии общественного развития. Информационное общество. Тенденции и проблемы развития цифровой экономики информационного общества. Цифровая революция. Требованиям, предъявляемыми к обществу и характеризующими его. | | |
| Тема 1.2 Информация как производительная сила современного общества. Модели информационной экономики. | Содержание | | | | | | | *2* |  |
| 1 | | | | Информация как производительная сила и стратегический ресурс. Модели информационной экономики. Принципы информационного общества. Структура современного общества. Производственные отношения. Экономическая сфера общества. Экономическая информация. Микро-, мезо- и макро- экономические характеристики современного информационного общества. Сканирование внешней среды. Субъектно-объектная модель информационного общества. | | | ОК 01 –ОК 04 |
| Тема 1.3  Институты цифровой экономики. | Содержание | | | | | | | *2* |  |
| 1 | | | | Электронное правительство как институт информационной экономики. Электронный бизнес как базовый институт информационной экономики. Предпринимательство как институт информационной экономики | | | ОК 01 –ОК 04 |
| Тема 1.4  Электронное правительство | Содержание | | | | | | | *2* |  |
| 1 | | | | Электронное правительство Задачи электронного правительства. Основные цели электронного правительства.Сферы взаимодействия | | | ОК 01 –ОК 04 |
| Практическая работа №1 Введение в цифровую экономику. Цифровые компьютерные технологии | | | | | | | *2* |  |
| Тема 2 Сквозные технологии и инфраструктура цифровой экономики | | | | | | | | 8 |  |  |
| Тема 2.1 Инфраструктура, технологические рынки и платформы цифровой экономики | Содержание | | | | | | | *2* | ОК 01 –ОК 04 | У 04.01  У 04.02  У 04.03  З 04.01  З 04.02 |
| 1 | | | | | Инфраструктура, технологические рынки и платформы цифровой экономики. Национальная технологическая инициатива (НТИ). Рынки и рабочие группы НТИ. Глобальная информационная инфраструктура. Информационная инфраструктура в России. Примеры информационной инфраструктуры. Формирование информационной инфраструктуры. Взаимодействия информационной инфраструктуры и потребителей. | |
| Тема 2.2 Сквозные технологии цифровой экономики: технологии распределенных реестров, большие данные, искусственный интеллект | Содержание | | | | | | | *2* | ОК 01 –ОК 04 |  |
| 1 | | | Сквозные технологии цифровой экономики. Технологии распределенных реестров, большие данные, искусственный интеллект. Системы распределенного реестра. Новые производственные технологии. Виртуальные технологии, технологии дополненной реальности. | | | |
| Тема 2.3 Индустрия 4.0. как новая концепция организации производственной деятельности | Содержание | | | | | | | *2* | ОК 01 –ОК 04 |  |
| 1 | | | Индустрия 4.0. как новая концепция организации производственной деятельности. Четвертая промышленная революция. Мировой опыт реализации новых технологических инициатив. Признаки, технологии и риски Индустрии 4.0. Следствия объединения цифровой и физической сферы для всех отраслевых систем. Технологическое содержание и базовые принципы Индустрии 4.0. Потенциальные выгоды от внедрения технологий Индустрия 4.0. Прогнозные значения эффектов от внедрения технологий Индустрии 4.0 в России. | | | |  |
| Практическая работа №2 «Влияние цифровой экономики на организацию рыночных отношений» | | | | | | | *2* | ОК 01 –ОК 04 |  |
| Тема 3. Интернет-маркетинг | | | | | | | | 8 |  |  |
| Тема 3.1 Технологии интернет-маркетинга | Содержание | | | | | | | 4 | ОК 01 –ОК 04 | У 03.01  У 03.02  З 03.01  З 03.02 |
| 1 | | | | | | Технологии интернет-маркетинга. Использование интернета для сбора и анализа маркетинговой информации. Коммерческая информация в сети интернет. Интернет-ресурсы, используемые для  проведения маркетинговых исследований. Современные методы сбора маркетинговой информации в Интернет. Технологии электронного бизнеса и интернет-маркетинга. Основные направления использования технологий Интернет-маркетинга. Роль интернет-маркетинга и электронной коммерции. CRM как новый этап развития корпоративных информационных систем. Технологии сети Интернет для реализации маркетинговой деятельности. Web-сайт в электронном бизнесе. Роль и функции Web-сайта в  электронном маркетинге. Типы веб-ресурсов. Возможность профессионального общения, получения индивидуальных консультаций. Категории сетевых проектов. Характеристика основных форм рекламы в Интернете. Виды и средства распространения рекламы в Интернет. |
| Тема 3.2 Электронная торговля и платежные системы в интернет | Содержание | | | | | | | 2 | ОК 01 –ОК 04 | У 04.01  У 04.02  У 04.03  З 04.01  З 04.02 |
| 1 | | | | | | Электронная торговля и платежные системы в интернет. Электронные платежи. Сущность понятий «электронная торговля» и «электронная коммерция. Внедрение систем электронной торговли. Преимущества электронной торговли как формы организации бизнеса. Составляющие электронной торговли (участники, процессы, сети) и их краткая характеристика. Основные сферы электронной коммерции. Особенности этапов электронной сделки. Назначение электронной платежной системы;  Классификация платежных систем в интернет; Достоинства и преимущества интернет – платежей. Юридическая и финансовая основа электронных сделок. Классификация схемы платежей. Кредитные и дебетовые схемы. Классификация моделей электронных платежей. |
| Практическая работа №3 «Электронная коммерция. Платежные системы электронной коммерции» | | | | | | | 2 | ОК 01 –ОК 04 |  |
| Тема 4 Информационная безопасность | | | | | | | | 8 |  | У 02.01  У 02.02  У 02.03  З 02.01  З 02.02  З 02.03  У 04.01  У 04.02  У 04.03  З 04.01  З 04.02 |
| Тема 4.1 Нормативно-правовые основы информационной безопасности | Содержание | | | | | | | 2 | ОК 01 –ОК 04 |
| 1 | Нормативно-правовые основы информационной безопасности. Стандартизированные определения. Существенные признаки понятия. Нормативные документы в области информационной безопасности. Органы (подразделения), обеспечивающие информационную безопасность. | | | | | |  |
| Тема 4.2 Меры, механизмы и средства защиты информации | Содержание | | | | | | | 2 | ОК 01 –ОК 04 |
| 1 | | Меры, механизмы и средства защиты информации. Организационно-технические и режимные меры и методы. Программно-технические способы и средства обеспечения информационной безопасности. Способы защиты от компьютерных злоумышленников. Организационная защита объектов информатизации. Исторические аспекты возникновения и развития информационной безопасности. Информационная безопасность предприятия. | | | | |  |
| Тема 4.3 Интеллектуальная собственность | Содержание | | | | | | | 2 | ОК 01 –ОК 04 |
| 1 | Интеллектуальная собственность. Виды интеллектуальной собственности. Объекты права на интеллектуальную собственность. Права на интеллектуальную собственность. | | | | | |  |
| Практическая работа №4 Защита интеллектуальной собственности | | | | | | | 2 |  |  |
| Тема 5 Стратегия развития информационного общества в Российской Федерации и Программа - Цифровая экономика Российской Федерации | | | | | | | | 4 |  | У 04.01  У 04.02  У 04.03  У 04.04  З 04.01  З 04.02  З 04.03 |
| Тема 5.1 Стратегия развития информационного общества в Российской Федерации. | Содержание | | | | | | | 2 | ОК 01 –ОК 04 |
| 1 | Динамика показателей развития информационной и телекоммуникационной инфраструктуры и высоких технологий в России. Цель, задачи, принципы и основные направления государственной политики. Назначение и политико-правовая основа Стратегии. | | | | | |  |
| Тема 5.2 Программа - Цифровая экономика Российской Федерации. | Содержание | | | | | | | 2 | ОК 01 –ОК 04 |
| 1 | Цель, задачи и принципы развития информационного общества в Российской Федерации. Основные направления реализации настоящей Стратегии. Международное сотрудничество в области развития информационного общества. Реализация Стратегии | | | | | |  |
|  | Дифференцированный зачет. | | | | | | | 2 |  |  |
|  | Всего: | | | | | | | 40 |  |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен следующие специальные помещения:

Кабинет«Информатики и информационных технологий», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование оборудования | Техническое описание |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Столы ученические | 12 ед. |
| 2 | Стулья ученические | 25 ед. |
| 3 | Рабочее место преподавателя | Стол письменный. стул |
| 4 | Доска интерактивная |  |
| 5 | Компьютеры | 10 ед. подключены к сети ИНТЕРНЕТ |
| **Технические средства** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Компьютер | Компьютер с выходом в интернет, подключенный к локальной сети |
| 2 | Мультимедийный проектор | ViewSorikPA503XDLR |
| 3 | интерактивная доска | Аctivboаrd – 1 ед. |
| 4 | проводные стерео наушники с микрофоном | OKLIK HS-L330G –12 ед. |

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

**3.2.1. Основные печатные издания**

1. Маркова, В. Д. Цифровая экономика : учебник / В.Д. Маркова. — М. : ИНФРА-М, 2020. — 186 с. — (Высшее образование: Бакалавриат).
2. Лапина М. А. Информационное право / М.А. Лапина; А.Г. Ревин; В.И. Лапин – М.: Юнити-Дана, 2016. - 336 с.

**3.2.2. Основные электронные издания**

*Электронные ресурсы:*

1. http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453407 [Акулич, М.В. Интернет-маркетинг : учебник / М.В. Акулич. – Москва : Дашков и К°, 2016. – 352 с.
2. http://biblioclub.ru/ [Электронная библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн»]
3. http://www.garant.ru [Информационно-правовой портал ГАРАНТ]
4. www.iprbookshop.ru [Электронная библиотека студента -ЭБС IPR BOOKS

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

*Дополнительные источники:*

1. Соловьев А. В. Культура информационного общества / А.В. Соловьев – М.:Директ-Медиа, 2016. - 276 с.
2. Ташков П. А. Интернет. Общие вопросы. – СПб.: ПИТЕР, 2016. – 416 с.
3. Беликова, К. М. Цифровая интеллектуальная экономика: понятие и особенности правового регулирования (теоретический аспект) / К. М. Беликова // Наука и образование: хозяйство и экономика; предпринимательство; право и управление. - 2018. - № 8 (99). С. - 82-85. -<https://elibrary.ru/item.asp?id=35330055>

Столбов М.И., Бренделеева Е.А. Основы цифровой экономики: учебное пособие/коллектив авторов; под ред. М.И. Столбова, Е.А. Бренделеевой. - М.: Издательский дом «НАУЧНАЯ БИБЛИОТЕКА», 2018. - 238 с

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
| Перечень знаний,  осваиваемых в рамках  дисциплины: |  |  |
| современные технологии цифровой экономики; | знание особенностей цифровых технологий в современной экономике и обществе; | Устный опрос/Тестирование  Оценка результатов выполнения практической работы  ПА в форме дифференцированного зачета |
| безопасное поведение в цифровой среде | правила безопасного поведения в цифровой среде | Устный опрос/Тестирование  Оценка результатов выполнения практической работы  ПА в форме дифференцированного зачета |
| понятие и необходимость цифровой экономики; | знание термина «цифровая экономика» и необходимости цифровой экономики; | Устный опрос/Тестирование  Оценка результатов выполнения практической работы  ПА в форме дифференцированного зачета |
| методы защиты личных данных и конфиденциальности | знание и понимание методов защиты личных данных и конфиденциальности | Устный опрос/Тестирование  Оценка результатов выполнения практической работы  ПА в форме дифференцированного зачета |
| способы противодействия нарушениям информационной безопасности | знание и понимание способов противодействия нарушениям информационной безопасности | Устный опрос/Тестирование  Оценка результатов выполнения практической работы  ПА в форме дифференцированного зачета |
| способы решения и средства развития (в том числе с использованием цифровых средств) других необходимых компетенций | знание и понимание способов решения и средств развития (в том числе с использованием цифровых средств) других необходимых компетенций | Устный опрос/Тестирование  Оценка результатов выполнения практической работы  ПА в форме дифференцированного зачета |
| методы межличностной и деловой коммуникации в цифровой среде | знание и понимание методов межличностной и деловой коммуникации в цифровой среде | Устный опрос/Тестирование  Оценка результатов выполнения практической работы  ПА в форме дифференцированного зачета |
| Перечень умений,  осваиваемых в рамках  дисциплины: |  |  |
| умение анализировать и систематизировать информацию, получаемую в том числе в цифровой образовательной среде | умение анализировать и систематизировать информацию, получаемую в том числе в цифровой образовательной среде | Оценка результатов выполнения практической работы  Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы  ПА в форме дифференцированного зачета |
| умение критически относиться к информации, получаемой из цифровой среды | умение критически относиться к информации, получаемой из цифровой среды | Оценка результатов выполнения практической работы  Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы  ПА в форме дифференцированного зачета |
| умение безопасного поведения в цифровой среде | умение безопасного поведения в цифровой среде | Оценка результатов выполнения практической работы  Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы  ПА в форме дифференцированного зачета |
| осуществление защиты личных данных и конфиденциальности | осуществление защиты личных данных и конфиденциальности | Оценка результатов выполнения практической работы  Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы  ПА в форме дифференцированного зачета |
| осуществление мер противодействия нарушениям информационной безопасности | осуществление мер противодействия нарушениям информационной безопасности | Оценка результатов выполнения практической работы  Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы  ПА в форме дифференцированного зачета |
| способность к саморазвитию  в информационной среде | способность к саморазвитию  в информационной среде | Оценка результатов выполнения практической работы  Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы  ПА в форме дифференцированного зачета |
| способность ставить себе образовательные цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития (в том числе с использованием цифровых средств) других необходимых компетенций | способность ставить себе образовательные цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития (в том числе с использованием цифровых средств) других необходимых компетенций | Оценка результатов выполнения практической работы  Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы  ПА в форме дифференцированного зачета |
| взаимодействие посредством цифровых технологий (управление виртуальной самопрезентацией) | взаимодействие посредством цифровых технологий (управление виртуальной самопрезентацией) | Оценка результатов выполнения практической работы  Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы  ПА в форме дифференцированного зачета |
| навыки межличностной и деловой коммуникации в цифровой среде | навыки межличностной и деловой коммуникации в цифровой среде | Оценка результатов выполнения практической работы  Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы  ПА в форме дифференцированного зачета |
| участие в социальной жизни с помощью цифровых технологий | участие в социальной жизни с помощью цифровых технологий | Оценка результатов выполнения практической работы  Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы  ПА в форме дифференцированного зачета |

1. Оснащение указано в п. 6.1.2.5 [↑](#footnote-ref-1)
2. Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса. [↑](#footnote-ref-2)
3. Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса. [↑](#footnote-ref-3)
4. В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты. [↑](#footnote-ref-4)
5. В соответствии с Приложением 3 ПООП. [↑](#footnote-ref-5)
6. В соответствии с Приложением 3 ПООП. [↑](#footnote-ref-6)
7. *Отдельные положения Порядка проведения государственной итоговой аттестации по программам СПО, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800.* [↑](#footnote-ref-7)
8. Оснащение указано в п. 6.1.2.5 [↑](#footnote-ref-8)